

**Composez vous-même votre Menu parmi les 75 Plats proposés :**  
**Choisissez Une Entrée, Un Poisson ou Une Viande, et Un Dessert**  
**Dans la même catégorie : 3\*, 4\* ou 5\***

*Tout est possible, nous pouvons réaliser d'autres plats ou spécialités sur demande*

*Tous les Menus comportent également : une Bouchée Apéritive, un Amuse-Bouche en passant à table,  
Et un Plateau de Fromages en plus des 3 Plats Choisis*

**Entrées 3\***

*Wok de Gambas à la Thaï et Petits Légumes*

*Crème Brulée au Beaufort et Pointes d'Asperges*

*Salade de Filets de Caille Caramélisés à la Gelée de Coing,  
Vinaigrette à l'Orange*

*Salade de Chèvre Chaud à ma façon :  
Cocotte de Fromage de Chèvre fondu à l'Ail des Ours, Tranche de pain aux Céréales grillée*

*Supions à la Plancha  
Basilic, Coriandre et Ail Frais, Huile d'Olive Vierge et Piment d'Espelette*

**Poissons 3\***

*Pavé de Skrei Rôti à la Crème de Cèpes  
Tagine de Petits Légumes*

*Filet de St Pierre au Jus de Viande Corsé  
Petits Légumes Braisés*

*Pavé de Saumon Bio des Shetlands, Capuccino à la Cardamome  
Purée de Patate Douce*

*Gratin de Queues d'Ecrevisses au Champagne  
Riz Basmati à la Badiane et bouquet de Roquette*

### Viandes 3\*

*Poitrine de Veau Fondante aux Citrons Confits  
Tagine aux Saveurs d'Orient*

*Parmentier de Canard Confit à la Mondeuse,  
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive*

*Suprême de Poulet Fermier aux Trompettes,  
Riz Sauvage et Petits Légumes Braisés*

*Pot-au-feu de Canard aux Poires et Epices Douces,  
Navarin de Légumes au Jus Corsé*

*Epaule d'Agneau de 7 Heures au Jus de Romarin Cuisinée en Cocotte,  
Gratin Savoyard*

*Noix de Joue de Porc Confitée Aux Épices Douces,  
Cocotte de Légumes Oubliés*

*Echine de Porc Caramélisée aux Épices Douces  
Haricots Tarbais et Emulsion à l'Ail des Ours*

### Desserts 3\*

*Carpaccio de Fruits de Saison, Sirop au Basilic*

*Crème Brulée au Café d'Acacia d'Australie*

*Mousse au Chocolat aux Zest d'Orange*

*Douceur des Alpilles : Tomme Blanche de chez Mireille,  
Myrtilles au Jus, Crème Double et Meringue*

*Tiramisu à la Framboise*

*Minestrone de Fraises et Rhubarbe à la Verveine*

*Fondant de Pommes au Gingembre,  
Sauce Caramel au Beurre Salé*

*Tarte aux Myrtilles*

**Combien coûte ce Menu ?**

**RDV sur la Page : [www.soiree-tranquille.com/tarifs-chef-domicile/](http://www.soiree-tranquille.com/tarifs-chef-domicile/)**

**Choisissez votre Formule**

**Remplissez la case « Nombre de Convives »**

**Tapez sur ENTREE**

**Le Prix tout compris s'affiche dans la case «Total »**

#### **Entrées 4\***

*Risotto Crémeux aux Cèpes,  
Chiffonnade de Jambon Fumé des Aravis et Copeaux de Parmesan*

*Tartelette Tatin de Gambas au Basilic,  
Parmesan et Piment D'Espelette sur Lit de Roquette*

*Salade Caesar au Suprême de Poulet Fermier Grillé*

*Soupe de Fruits de Mer Epicée à la Tomate et aux Herbes Fraîches :  
Moules, Noix de St Jacques, Queues de Gambas et Supions*

*Tartare de Thon Frais Au Gingembre et Citron Vert*

#### **Poissons 4\***

*Filet de Bar Rôti à la Réduction de Mondeuse  
Rosace de Pommes de Terre au Lard*

*Filet de Daurade Royale Juste Rôti,  
Capuccino au Fenouil et Basilic*

*Filet de Rouget à la Plancha, Rougail aux Herbes Fraiches du Jardin  
Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive*

*Soupe de Fruits de Mer Epicée à la Tomate et aux Herbes Fraîches :  
Moules, Noix de St Jacques, Queues de Gambas et Supions*

#### **Viandes 4\***

*Magret de Canard Rôti au Miel et Epices Douces,  
Pommes Fondantes au Romarin*

*Quasi de Veau de 6 Heures en Cocotte,  
Pot-au-Feu de Petits Légumes et Trompettes*

*Parmentier de Canard Confit Cuisiné au Madiran,  
Tranche de Foie Gras de Canard Maison et Trompettes*

*Caille en Crapaudine Rôtie au Coulis de Foie Gras,  
Tagliatelles de Légumes Croquants et Pomme Darphin au Thym*

*Suprême de Poulet Fermier à la Thai :  
Gingembre, Citron Vert, Lait de Coco, Basilic, Ail Frais, Piment et Nouilles Ramen*

## Desserts 4\*

*Soufflé Glacé au Cointreau*

*Poire Pochée au Vin Blanc Epicé,  
Mascarpone aux Zest d'Agrumes et Madeleines au Gingembre*

*Quenelle de Chocolat Moelleux au Poivre de Sichuan,  
Brioche à l'Orange et au Sésame*

*Tarte Citron Meringuée Revisitée*

*Tarte Fine aux Pommes Caramélisées,  
Beurre d'Erable et Glace Pistache*

*Crumble aux Fruits de Saison,  
Crème d'Isigny et Glace Nougat*

*Tarte Sablée à la Praline, Chantilly à la Fève de Tonka*

**Combien coûte ce Menu ?**

**RDV sur la Page : [www.soiree-tranquille.com/tarifs-chef-domicile/](http://www.soiree-tranquille.com/tarifs-chef-domicile/)**

**Choisissez votre Formule**

**Remplissez la case « Nombre de Convives »**

**Tapez sur ENTREE**

**Le Prix tout compris s'affiche dans la case «Total »**

## Entrées 5\*

*Purée de Patate Douce, Noix de St Jacques sautées, Poêlée de Girolles,  
Chips de Jambon Pata Negra et crème Safranée*

*Tartare de Filet de Bœuf de Savoie au couteau,  
Assaisonné au St Marcellin,  
Roquette à l'Huile de Noix*

*Velouté de St Marcellin, Noix de St Jacques Sautée  
Et Copeaux de Jambon Pata Negra*

*Navarin de Homard, Gambas et Noix de St Jacques aux Petits Légumes Croquants,  
Bescoïn au Graines de Fenouil, Badiane et Safran, Chantilly à la Truffe*

*Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée au Jus de Pomme de Serraval,  
Poires Rôties au Miel*

**Salade « Terre et Mer » :**

*Noix de St Jacques et Gambas Sautées, Lard Paysan Grillé,  
Salsa de Truffes d'été et Jus de Viande Corsé*

**Duo de Noix de St Jacques :**

*En Carpaccio à la Rhubarbe et Poivre Rose,  
En Pot-au-feu au Chorizo*

*Poissons 5\**

*Hamburger de Homard Grillé,  
Sauce Hollandaise Aux Olives Noires, Truffe d'été et Citron Vert,  
Compotée d'Echalote et Légumes Croquants*

*Verrine de Noix de St Jacques à la Citronnelle,  
Petits Légumes Croquants*

*Médailillon de Lotte à la Pancetta,  
Tagliatelles de Courgette au sel de Truffe*

*Pavé de Thon Frais juste rosé au Zest d'Orange,  
Purée de Patate Douce et Salade Tiède de Roquette au Vinaigre Balsamique*

*Filet de Féra Meunière, Chantilly au Wasabi  
Tartelette de Tomates Cerises au Pistou*

*Pâtes Fraîches aux Langoustes,  
Concassée de Tomates, Olives, Basilic et Ail Doux*

*Noix de St Jacques Sautée,  
Purée de Panais à la Truffe d'été et Chips de Pancetta*

*Bouillabaisse comme à Marseille :  
St Pierre, Lotte, Rouget, Vive, Congre, Soupe de Poisson,  
Rouille Maison, Pommes de terre Vapeur et Croûtons Aillés*

*Viandes 5\**

*Parmentier de Pressa de Cochon Ibérique (Pata Negra) de Six Heures,  
Gratin de Pommes de Terre aux Cèpes*

*Emincé de Filet-Mignon de Veau aux Trompettes,  
Ratatouille Provençale et Quinoa*

*Noisette d'Agneau Rôtie au Poêlon,  
Ail Confit et Petits Légumes Caramélisés*

*Moelleux de Poulet de Bresse à la Saucisse de Morteau,  
Risotto aux Cèpes*

*Côte de Veau aux Cèpes  
Risotto aux Petits Légumes de saison*

*Ris de Veau Façon Blanquette,  
Navarin de Légumes Printaniers et Fèves*

*Filet de Bœuf Wellington  
Fricassée de Charlotte et Échalotes Confites au Vin Rouge*

**Desserts 5\***

*Millefeuille Aérien à la Fraise Mara des Bois  
Chantilly au Maury Vintage Réserve*

*Moelleux au Chocolat,  
Cœur Coulant au Piment d'Espelette et Glace Vanille*

*Brioche Grillée Façon Grand-Mère à la Gelée de Coing,  
Glace aux Noix et Crème Anglaise à la Pistache*

*Panna Cota à l'Ananas Victoria, Tuiles à l'Orange*

*Champenois à la Fraise, Coulis d'Abricot*

*Gâteau Italien au Citron et aux Pignons,  
Chantilly au Cointreau*

*Mousse Moelleuse aux Framboises,  
Coulis de Vanille Bourbon et Financier à la Pistache*

**Combien coûte ce Menu ?**

**RDV sur la Page : [www.soiree-tranquille.com/tarifs-chef-domicile/](http://www.soiree-tranquille.com/tarifs-chef-domicile/)**

**Choisissez votre Formule**

**Remplissez la case « Nombre de Convives »**

**Tapez sur ENTREE**

**Le Prix tout compris s'affiche dans la case «Total »**

*Provenance des viandes bovines : France*

*Bon Appétit !*