La cuisine de DELPH'

ÉVÉNEMENTS & MARIAGES

Propositions de menus

Pour les belles occasions,
les retrouvailles familliales et entre amis,
les séminaires et
les moments que l'on veut prolonger ensemble...

www.la-cuisine-de-delph.com
contact@la-cuisine-de-delph.com • 06 70 41 22 40 • 959 chemin de Crussol, 30130 Pont-Saint-Esprit

MENU DOUCEUR PROVENÇALE

COCKTAIL APÉRITIF

ATELIER « PANIER PROVENÇAL »
Croq' légumes de saison, bocaux de tapenade noire,
Poichichade aux graines de cumin torréfiées,
Anchoïade, caviar d'aubergines,
Pissaladière aux oignons doux des Cévennes de la ferme
Pains et croûtons

SUIVI DE...

Plat principal (au choix)

Ballotine de pintade de l'Ardèche au thym Sans gluten
Papeton d'aubergine au jus au poivre long tourbé
Gratin dauphinois
~~ ou ~~
Dos de cabillaud cuit à la nacre aux effluves de Timut,
risotto de petit épeautre de Sault, bisque de crabes verts
~~ ou ~~
Paleron de bœuf confit comme un pot-au-feu
Tian de légumes au pesto basilic
Jus de cuisson au thym et romarin

POUR FINIR

Dessert à l'assiette (au choix)

Entremet praliné chocolat feuillantine,
crème infusée à la menthe fraîche
~~ ou ~~
Salade de fruits frais sirop aux épices, Sans gluten
sorbet artisanal de saison

Menu "Douceur Provençale"

www.la-cuisine-de-delph.com
contact@la-cuisine-de-delph.com • 06 70 41 22 40 • 959 chemin de Crussol, 30130 Pont-Saint-Esprit

MENU PROVENCE CHARME

COCKTAIL APÉRITIF

ATELIER « FONTAINE À JUS »
Citronnade à la menthe fraîche au citron jaune et vert
Kombucha
Atelier « Plancha » viandes ou poissons
version « show cooking »

SUIVI DE...

Plat principal (au choix)

Poulet rôti de ferme Bio
Tian de légumes confit au pesto, jus de cuisson au thym et au romarin
~~ ou ~~
Le coin des végétariens
Daal Indien au lait de coco et curry jaune Vegan Sans gluten
Aubergine à la parmesane
Gratin dauphinois

POUR FINIR

Dessert à l'assiette (au choix)

Opéra au chocolat Valhrona
~~ ou ~~
Entremet aux fruits de saison
~~ ou ~~
Pavlova aux fruits rouges Sans gluten
ganache montée à la vanille de Madagascar

Menu "Provence Charme"
Servis à l'assiette ou en plat selon vos envies

www.la-cuisine-de-delph.com
contact@la-cuisine-de-delph.com • 06 70 41 22 40 • 959 chemin de Crussol, 30130 Pont-Saint-Esprit

MENU PROVENCE CHIC

POUR COMMENCER

Millefeuille de tomates, brousse et fines herbes,
pesto de basilic aux pignons de pin, tuile de parmesan

~~ ou ~~

Terrine de baudroie en persillade à la tomate confite,
Salade fraîcheur aux graines de courges et tournesol torréfiées

~~ ou ~~

TRILOGIE PROVENÇALE Végétal Sans gluten
Flan de courgettes, papeton d'aubergines,
tomates grappes confites au pesto
Burrata

SUIVI DE...

Plat principal (au choix)

Pavé de quasi de veau cuit à basse température
Pommes de terre fondantes à l'huile d'olive
Jus corsé au piment d'Espelette

~~ ou ~~

Epaule d'agneau confite en cocotte, carottes fanes et
gâteau de légumes de saison, jus de cuisson à l'ail confit

~~ ou ~~

Filet de dorade cuit à l'unilatérale, crème d'agrumes à la vanille gousse, Sans gluten
Purée soyeuse de patates douces

ET AUSSI...

Trilogie de fromages
Confiture maison de la Cuisine de Delph'
(sur mesure selon arrivage, servi à l'assiette sur table ou en buffet)

BUFFET DE DESSERTS

Pyramide de macarons Sans gluten
Fontaine de chocolat :
brochettes de fruits de saison à tremper, chocolat noir fondu
Tarte au citron

Menu "Provence Chic"
Les plats sont servis à l'assiette OU en plat à partager à table au choix.

www.la-cuisine-de-delph.com
contact@la-cuisine-de-delph.com • 06 70 41 22 40 • 959 chemin de Crussol, 30130 Pont-Saint-Esprit