

**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*

[Menu 3*](#)

[Menu 4*](#)

[Menu 5*](#)

Menu 3*

Entrées 3*

Wok de Gambas à la Thaï et Petits Légumes

Velouté de Courgette aux Eclats de Pistache Grillée

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

Supions à la Plancha

Basilic, Coriandre et Ail Frais, Huile d'Olive Vierge et Piment d'Espelette

Crème Brulée au Beaufort et Pointes d'Asperges

Poissons 3*

*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*

*Dos de Cabillaud Rôti à la Crème de Cèpes
Tagine de Petits Légumes*

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*

*Souris d'Agneau 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 Alpes : Tomme Blanche de chez Mireille,
Myrtilles au Jus, Crème Double et Meringue*

Tiramisu à la Fraise

Minestrone de Fraises et Rhubarbe à la Verveine

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

Riz au Lait, Cannelle et écorces d'Oranges confites

Combien coûte ce Menu ?

RDV sur la Page : 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 »

Menu 4*

Entrées 4*

*Risotto Crémeux aux Cèpes,
Chiffonnade de Jambon Fumé des Aravis et 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 Thaï :
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/

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*

*Terrine de Foie Gras de Canard aux Epices Douces
Chutney aux Fruits Exotiques et Pain Anglais*

*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*

*Médailon 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 Jaques Sautée,
Purée de Panais à la Truffe d'été et Chips de Pancetta*

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

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 de Fraise des Bois,
Coulis de Vanille Bourbon et Financier à la Pistache*

Combien coûte ce Menu ?

RDV sur la Page : 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 !