

1-Exemple de Cocktail Dînatoire

Devis en ligne sur la page :

www.soiree-tranquille.com/tarif-chef-domicile/

Le Samedi 18 Juin, Veyrier-du-Lac

35 Invités

1- En Bienvenue avec le Champagne

**Tartine de Foie Gras Maison au Jurançon et Epices Douces,
Chutney aux Fruits Exotiques*

2-Amuses-bouche et Hors-d'œuvre Froids :

**Soupe Glacée de Melon au Jus D'épices*

** Panacotta aux Asperges Vertes et Truffe*

** Verrine de Chèvre Frais, Tomates Confites et Pistou*

**Tartare de Thon Frais au Gingembre et Citron Vert*

3-Bouchées Chaudes en Cuillère Japonaise :

**Noix de St Jacques à la Plancha, Chantilly au Wasabi*

**Filets de Caille Caramélisés à la Gelée de Coing*

**Aiguillettes de Mignon de Veau, Moutarde à l'Ancienne*

**Magret de Canard Grillé aux Epices Douces*

4-Intermède

**Plateau de Fromages de chez Mireille à Thônnes*

**Planche de Charcuterie de Savoie*

5-Desserts :

**Salade de Fruits Exotiques à la Verveine Citronnée*

**Emulsion Caramel au Beurre Salé*

**Mousse au Chocolat et Piment d'Espelette*

Vins :

Apéritif : Champagne Bruno Paillard Brut

Amuses-bouche et Poissons : Bourgogne Blanc Pouilly Loché « Château de Loché » Jadot 2005

Viande, Charcuteries et Fromages : Côte du Rhône St Joseph Rouge Coursodon 2009

Fromages : Porto Blanc Andresen 10 Ans

Rouge Dessert : Maury Domaine de Mas Amiel Vintage Réserve 2007

2-Exemples de Menus

Devis en ligne sur la page :

www.soiree-tranquille.com/tarif-chef-domicile/

Menu 4*

Samedi 23 Juillet au soir
A Challes-les-Eaux

Amuse-Bouche

Salade Caesar au Poulet Fermier Grillé

Filet de Daurade Royale Rôti,
Capuccino à la Citronnelle

Ecrasé de Pomme de Terre à la Truffe et Petits Légumes

Plateau de Fromage de chez Mireille à Thônes

Champenois à la Mangue, Coulis de Framboises

Mignardises

Menu 5*

Dimanche 29 Mai
A Loisin

Amuse-Bouche : Soupe Glacée de Melon au Jus d'épices

Salade « Terre et Mer » :

Noix de St Jacques et Gambas Sautées, Lard Paysan Grillé,
Copeaux de Truffe et Jus de Viande Corsé

Parmentier de Canard Cuisiné au Madiran,
Tranche de Foie Gras de Canard Maison et Lamelles de Truffe

Plateau de Fromage de chez Mireille à Thônes

Champenois à la Mangue, Coulis de Framboises

Mignardises

Vins :

Apéritif et Entrée :

Meursault 1er cru Château de Meursault 2006

(Le Chardonnay dans toute son élégance avec ses arômes briochés)

Viande et Fromage :

Bordeaux Château Clinet 2006

(Grand Pomerol, fruit marqué, puissant)

Dessert : Champagne Billecart Salmon rosé

(Rosé avec beaucoup de finesse et d'élégance, Avec des arômes de champagne blanc)

*Menu d'Anniversaire 4**
14 Invités
Vendredi 8 Juillet 2011
A Seynod

Amuse-Bouche

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

Suprême de Poulet Fermier en Cage de Filo,
Mini légumes Braisés et Jus Corsé au Fruit de la Passion

Plateau de Fromage de chez Mireille à Thônes

Tiramisu aux Framboises

Mignardises

Vins :

Apéritif :

Champagne Cattier Brut
Sec, bulle fine et élégante

Entrée : Clos Colombu 2009 (Calvi)

Blanc sec avec de l'opulence et du gras en bouche

Entrée / Viande : Mondeuse Tradition de chez Grisard 2003

Beaucoup de finesse

Fromage : Savigny les Beaune "Les Guettes" – Jadot 2003

Vin sur le fruit rouge, charnu et élégant

Dessert : Moscato d'Asti 2009

Très original, fin, léger 4,5° seulement, très féminin

*Menu 4**
Samedi 25 Juin à midi
A Vallières
15 Invités

Amuse-Bouche

Fondue de St Marcellin, Noix de St Jacques Sautée
Et Chips de Betteraves

Carré d'Agneau Rôti au Romarin,
Aubergine à la Sicilienne et Frites de Polenta

Plateau de Fromages de la Vallée de Thônes

Moelleux au Chocolat,
Cœur Coulant au Piment d'Espelette et Chantilly à la Cannelle

Vins :

Apéritif :

Champagne Cattier Brut
(Sec, bulle fine et élégante)

Entrée :

Condrieu Guigal 2009
(On retrouve bien les arômes de violette et Pêche blanche)

Viande et Fromages :

St Joseph Rouge Coursodon 2007
(Poivré, épicé, pas trop puissant)

Dessert : Maury Domaine de Mas Amiel Vintage Réserve 2007
(Vin Doux Naturel avec des arômes fruités marqués)

*Dimanche 23 Janvier, Le Chinaillon
12 Invités, Menu 5**

*Amuse-Bouche :
Velouté de Châtaigne aux Copeaux de Truffe*

*Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée au Jus de Pomme de Serraval,
Poires au Miel d'Acacia à la Truffe*

*Filet d'Agneau Fondant à l'Ail Confit,
Légumes Caramélisés*

Plateau de Fromages de chez Mireille

Champenois à la Mangue, Coulis de Framboises

Mignardises

3-Exemples de Menus : Service à la semaine

Dîner du 23 Décembre 2010 à la Clusaz

*Menu 4 **

10 Invités

*Avec l'Apéritif : Hot-Dog De Mini-Légumes à la Viande des Grisons
Chantilly au Balsamique*

Amuse Bouche : Huître Chaude au Champagne

*Tarte Tatin de Gambas au Basilic,
Mozzarella et Piment D'Espelette*

Filet de Bar Rôti à la Réduction de Mondeuse

Plateau de Fromages de la Vallée de Thônes

*Quenelle de Chocolat Moelleux au Jasmin
Et Brioche à l'Orange et au Sésame*

Mignardises

*Réveillon du 24 Décembre Menu 5**

En Bienvenue avec le Champagne :

*Terrine de Foie Gras de Canard Maison au Jurançon,
Chutney aux Fruits Exotiques et Pain Anglais*

Amuse Bouche

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

Plateau de Fromages de la Vallée de Thônes

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

Mignardises

*Déjeuner du 25 Décembre Menu 5**

En Bienvenue avec le Champagne :

Terrine de Foie Gras de Canard Maison à la Vanille et au Porto Blanc

Amuse-Bouche

*Duo de Noix de St Jacques :
En Carpaccio à la Citronnelle et Poivre Rose,
En Pot-au-feu au Chorizo*

Suprême de Chapon Fermier en Habit de Choux Chinois

Jus Corsé au Miel et Badiane

Mini-légumes Braisés et Risotto aux Cèpes

Plateau de Fromages de la Vallée de Thônes

*Moelleux au Chocolat,
Cœur Coulant au Piment d'Espelette et Chantilly à la Cannelle*

Mignardises

*Dîner du 27 Décembre Menu 4**

Avec l'Apéritif : Huitres d'Utah Beach Super Spéciales n°3 « Ancelin »

Amuse Bouche

*Pavé de Thon Rouge en Croûte d'Herbes Minute
Ecrasé de Pomme de Terre Amandine au Safran Et Concassée de Tomates au Basilic*

Plateau de Fromages de la Vallée de Thônes

*Gâteau Italien au Citron et aux Pignons,
Chantilly à l'Amaretto*

Mignardises

*Dîner du 28 Décembre Menu 4**

Avec l'Apéritif : Pata Negra

Amuse Bouche

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

Plateau de Fromages de la Vallée de Thônes

Crème Brûlée au Café d'Acacia d'Australie

Mignardises