



Menu ' Gourmand '

Chef à domicile

Pour un minimum de 6 personnes

1 menu unique pour tous les convives

Amuse-bouche - Selon l'humeur du chef !

Par exemple :

- *Millefeuille de rillettes de saumon*
- *Rosaces de saumon mariné, huile de persil*
- *Cappuccino de poireaux aux langoustines*

Entrée

- *Petite marmite du pêcheur lutée*
ou
- *Tartare de saumon au citron vert*

Plat

- *Colombo de poulet aux aubergines*
ou
- *Filet de sandre et carottes au gingembre*

Dessert

- *Tarte Tatin aux poires épicées*
ou
- *Crumble à la mangue et noix de pécan*

Fromage

en supplément si vous le souhaitez

+ 2,50 € / personne

- *Bouchon de Curée Nantais aux poires confites au miel*
- *Trilogie de fromages Beillévaire*
- *Croustillant de chèvre au caramel poivré*

35,00 € par convive



Au Palais d'Eric
Cuisinier Traiteur à domicile

La prestation comprend la préparation du repas, la réalisation des mets commandés par le client, le service à table par le chef (dans la limite de 8 convives) et le rangement de la cuisine.

Les locaux (cuisine) doivent être mis à disposition 2 heures avant le début du repas.

La cuisine doit être propre, en ordre, le réfrigérateur et le congélateur en partie libres pour le stockage de la marchandise de la prestation.