

LE MENU A 48 €

Entrées

Assiette du soleil, pétales de melon, jambon de Bayonne, figues et basilic

Soufflé aux jeunes pousses d'épinard et au conté

Tarte fondante au roquefort, salade aux noix

Moules façon marinière à la crème d'ail

Chausson en feuilleté au chèvre coulant, salade verte aux herbes fraîches

Velouté de roquette en capuccino, crème montée à la mozzarella, copeaux de parmesan

Nage de moules au fenouil, parfum de Provence

Plats

Magret de canard, sauce au miel de lavande, écrasée de pommes rattes au romarin, tomate confite

Flétan en paupiette, farce maraîchère et beurre blanc façon provençal, variation de légumes du moment

Mignon de porc, sauce moutarde à l'estragon, mille-feuille de pommes de terre, carottes fondantes

Filet de boeuf rôti, sauce au poivre noir ou au roquefort, fine purée de céleri adoucie, ratatouille confite

Gigot d'agneau de Provence aux herbes, jus d'ail rôti en chemise, pommes fondantes et haricots cuisinés

Suprême de daurade royale, légumes sautés, émulsion légère au gingembre

Cuisse de lapin aux jeunes oignons et champignons, tombée de pousses d'épinard, mousseline de carotte

Fromage

Le plateau de fromage

Bleu de Bresse au poivre sur toast gratiné au four, salade au vinaigre de framboise

Desserts

Tarte aux fraises, compotée de rhubarbe adoucie, glace vanille

Profiteroles en mignardises, glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes torréfiées (+3)

Tarte tatin aux pommes bien confites, chantilly

Minestrone de fruits rouges au jus exquis, tuiles aux amandes (+3)

Royal au chocolat, crème anglaise

Tarte fine aux pommes, sauce caramel au beurre salé, glace vanille

Tarte au citron, meringue craquante et fondante à la française

La prestation comprend :

Les courses

La préparation du repas à votre domicile le jour même

Le service à table effectué par moi-même

Le rangement de votre cuisine

Le pain

Les prix (minimum 2 personnes) :

Les prix, service inclus, varient en fonction du nombre de personnes :

- 48 € par personne pour 8 et plus
- 54 € par personne pour 7
- 61 € par personne pour 6
- 71 € par personne pour 5
- 85 € par personne pour 4
- 107 € par personne pour 3
- 157 € par personne pour 2
- Boissons non comprises (Option Les vins)
- Possibilité de menus végétariens ou de demandes spéciales
- Frais de déplacement au-delà de 80 km : 0.45 €/km
- Paiements acceptés : chèques ou espèces

Les Options:

Assortiments d'amuses bouche pour l'apéritif, 8 pièces par personne	7 €
Mignardises (petits fours)	4 €
Vins (Option Les vins)	
Café	2 €
Maître d'hôtel	25€/heure

Les Menus Enfants (jusqu'à 12 ans) :

- 17 € par enfant
- Menus enfant servis avant les adultes
- Pâtes, escalope de poulet et dessert

Pour réserver un repas:

Sélectionner votre menu selon vos préférences, une entrée, un plat, le fromage et un dessert, avec ou sans les amuses bouche. Un seul menu est préparé pour l'ensemble des convives.

Choisir ensuite les éventuelles options.

Prendre contact avec votre Chef Ronald via sa messagerie.

Pour participer à la confection du repas:

Votre Chef vous donne la possibilité de participer à la confection du repas, tout en apprenant de nouvelles techniques de travail et des astuces sur la décoration d'un met, d'une assiette ou d'une table (Option Cours).

Contact : <http://www.chefronald.fr/contact.php>

