

COME & COOK

COME & COOK



2018

CARTE FESTIVE

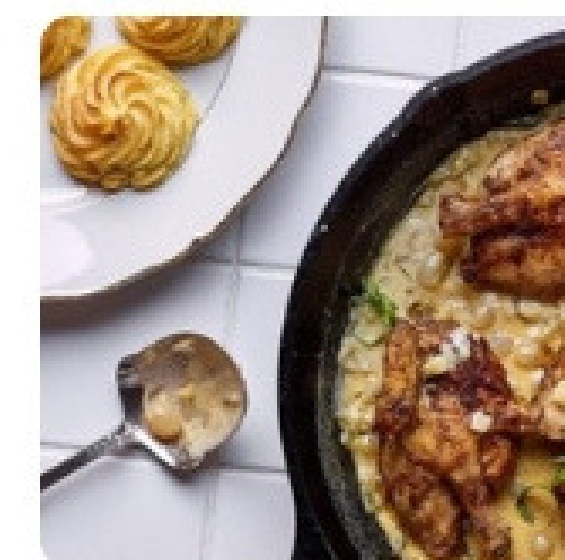
MENU DE FÊTE

Formule buffet

Nous cuisinons pour vous votre repas de fête
A commander au moins 1 semaine à l'avance

RÉSERVATION AU 04 75 41 76 15
100 AVENUE VICTOR HUGO
26000 - VALENCE

LES LUTINS DE COME & COOK
S'ACTIVENT EN CUISINE POUR RENDRE VOS FÊTES MERVEILLEUSES



RÉSERVATION AU 04 75 41 76 15
100 AVENUE VICTOR HUGO
26000 - VALENCE

● FORMULE BUFFET



SUR LA ROUTE

42 pièces pour 6 personnes 50€

Wraps : italien, saumon fumé ou végétarien (12)

Clubs poulet curry, thon citron ou jambon cheddar (8)

Tartinade : Houmous ou chèvre frais/herbes ou houmous de petits pois

1 bol + pains pita ou crudités ou croûtons

Verrine brouillade d'œuf à l'asiatique 6 pièces

Samossas à la grecque 12 pièces

DESTINATION AILLEURS

60 pièces 6 à 8 personnes 120€

Verrine de crème de patate douce au curry, chips de jambon cru (8)

Tartare de cabillaud au poivre de Timut, pomme granny et zestes de citron vert (8)

Tiramisu saumon, ricotta et aneth (8)

Spanakopita (10)

Verrine montagnarde (8)

Gambas pannées à la noix de coco et citronnelle, chutney de mangue aux épices 8 pièces

Mini tatins magret mangue (10)

● FORMULE BUFFET



EMMENEZ MOI

10 personnes 100 pièces 200€

Macaron chocolat foie gras ou crème brûlée au foie gras 10 pièces

Tartare de saint jacques, perles de yuzu 10 pièces

Toasts de magret au sel, confit de figues aux épices 10 pièces

Pics de thon façon tataki aux 2 sésames 10 pièces

Petits choux au saumon et chantilly aux agrumes 10 pièces

Velouté de potimarron et brisures de châtaigne 10 pièces

Gambas pannées coco et citronnelle, chutney de mangue aux épices 10 pièces

Gravelax de saumon maison, chantilly aux agrumes 10 pièces

Baba ganoush 2 bols (+ pains pitas ou crudités ou croûtons)

Guacamole 2 bols (+ pains pitas ou crudités ou croûtons)

ARDOISE DE FROMAGES ET/OU CHARCUTERIES

Assiette pour 6 personnes – 25 €

Picodon/Banon/Bleu du Vercors/Sassenage

Jambon ardéchois/Pâté de campagne/Saucisse sèche

Accompagnements : Sablés au parmesan, Noix de Grenoble, Petits fruits

de saison cornichons, pains spéciaux