Gaellebcphotographe

LES SALADES 14,80€/KG

- Italienne
- Niçoise
- Lentilles, hareng et pommes Granny Smith
- Opéra (céleri branche, jambon, Comté et pommes)
- Betterave, noix, œufs, jambon et vinaigre balsamique
- Melon, féta et pastèque au basilic
- Japonaise (nouilles Udon, sauce soja fermentée, fruits secs, poissons crus)
- Espagnole (riz, poulpe, oignons et chorizo)
- Taboulé au poulet et menthe ou végétarien
- Taboulé libanais au boulghour
- Mexicaine (avocat, maïs, crevettes, haricots secs, oignons, carottes, épices)
- Indienne (quinoa, épeautre, crudités, pois chiches, épices, piments)
- Végétarienne +2€
- Grecque +2€
- Réunionnaise (riz, crevettes, ananas et sauce aigre doux) +2€
- Tomates et mozzarella au basilic +2€

LES TARTES SALÉES 25€ (8 PERSONNES)

- Saumon, chèvre et herbes fraîches
- Brocoli, Tomme de brebis et piment d'Espelette
- Quiche Lorraine
- Carottes, cumin et chorizo
- Paysanne (lard, pommes de terre et fromages)
- Italienne (tomates confites, mozzarella, basilic et jambon sec)
- Courgettes, féta et menthe
- Jambon et fromages

LES TARTES SUCRÉES 24€ (8 PERSONNES)

- Pommes et praline rose
- Citron, chocolat-banane, chocolat-orange, chocolat-caramel
- Amandine aux fruits de saison
- Vigneronne
- Framboise et sésame noir
- Fruits exotiques et citron vert

LES CLASSIQUES TRAITEUR

- Couscous 13€
- Paella royale 12€
- Cassoulet 20€
- Gratin de pommes de terre 2,50€
- Vol au vent de ris de veau et champignons 7€
- Lasagnes de bœuf ou végétarienne 9€
- Parmentier de bœuf ou canard 9€
- Blanquette de veau à l'ancienne et riz pilaf 9€
- Navarin d'agneau, petits légumes 9€
- Flan de légumes de saison 2,50€
- Rougail saucisse et riz pilaf 9€

LES CLASSIQUES DU MONDE

- Burger de boeuf et galette de pommes de terre 11€
- Jambalaya 9€
- Maffé au poulet 9€
- Curry de poisson ou volaille 9€
- Chili Con Carne 9€
- Pad Thaï 9€
- Sancocho (poulet, porc, pommes de terre, manioc et maïs)
- Chich Taouk 9€
- Ceviche Péruvien 14€
- Colombo de porc ou de poulet 9€

CONDITIONS DE VENTE

Minimum de 10 personnes

Les prix indiqués sont pour une personne

Commande au plus tard 8 jours avant sous réserve de disponibilité

Ouverture du mardi au samedi de 8h à 18h et le dimanche sur demande

www.ulrike-photographe.com

ZA de Châtenay, 12 rue de Châtenay,
37210 Rochecorbon
02 47 38 92 01
contact@cecileetpierre.fr
www.traiteur-tours.fr

CÉCILE & PIERRE
TRAITEUR

Cmp.photographer

FAIT MAISON

TRAITEUR ET ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS PRIVÉES ET PROFESSIONNELLES

Alizée Jones

Issus de la restauration gastronomique depuis plus de dix ans, Cécile & Pierre souhaitent faire partager leurs expériences et leurs savoirs à travers des plats cuisinés dans leur laboratoire culinaire situé à Rochecorbon.
Cuisiner des produits frais, de préférence locaux et "faits maison" est leur principale conviction.
Cécile & Pierre, c'est aussi l'organisation de vos réceptions qu'elles soient privées ou professionnelles. Les livraisons s'effectuent en camion frigorifique afin de préserver la qualité optimale des produits. Cécile & Pierre peuvent mettre à votre disposition du personnel ainsi que du matériel, mobilier, vaisselle et nappage. Leur passion s'étend au vin. Vous pourrez donc leur confier votre accord mets et vins.

N'hésitez pas à demander un devis personnalisé.

PIÈCES COCKTAILS À 1,20€ PIÈCE

- Feuilleté au paprika et cream cheese
- Feuilleté au jambon serrano, cream cheese et parmesan
- Gougères au comté affiné
- Gougères au foie gras +0,90€
- Cake aux fromages
- Cake au saumon et aneth
- Moelleux aux courgettes et fromage de chèvre
- Moelleux au jambon et fromage
- Blinis aux maquereaux gravlax et aneth
- Blinis aux tomates confites, olives et câpres
- Mini club au poulet, parmesan et roquette
- Mini club au saumon, savora et menthe fraîche
- Pain suédois aux rillons de Touraine, chèvre et ciboulette
- Pain suédois au labneh et Zaathar
- Brochette de légumes croquants et pesto
- Brochette de poulpe et gambas, sauce aigre doux +0,90€
- Verrine de tomates, féta et basilic à l'huile d'olive citronnée
- Verrine de crevettes, mangue et citron vert
- Caponata d'aubergines à l'aigre doux
- Burger au houmous de betterave et herbes fraîches
- Burger Créole
- Bonbon de pied de cochon
- Foccacia végétarienne
- Foccacia au caviar d'aubergines et haddock fumé
- Sablé de caviar d'aubergines et parmesan, oignons frits
- Sablé de fromage de chèvre et noix
- Fricassée d'apé'rillons, champignons et sauce soja
- Tataki de thon à la coriandre fraîche +0,90€
- Ceviche de saumon, papaye et citron vert +0,90€
- Tarte fine de rouget et citron confit
- Tarte fine arabiata et magret séché
- Maki de saumon, wasabi et sésame +0,90€
- Maki de concombre, piquillos et épices
- Cheesecake aux carottes et cumin
- Cheesecake aux olives et safran
- Tacos de poulet aux épices mexicaines
- Tacos de poivrons grillés

MIGNARDISES À 1,20€ PIÈCE

- Tiramisu
- Croquant au chocolat
- Cheesecake au citron
- Financier au miel et oranges confites
- Salade de fruits frais et chantilly
- Macaron au citron ou chocolat
- Chou craquelin à la vanille ou praliné
- Panacotta aux fruits rouges
- Flan à la fève de Tonka
- Riz au lait, sauce caramel
- Tartelette aux fruits de saison
- Moelleux à la noisette
- Eclair au café

LES BUFFETS

Buffet d'entrées à 10,50€ (minimum 20 personnes)

- Assortiment de salades de saison
- Assortiment de verrines
- Assortiment de makis
- Poissons marinés
- Légumes marinés
- Pièces salées cocktails

Buffet à 13,50€

- Assortiment de salades de saison
- Plateau de viandes froides, sauces et condiments
- Tarte sucrée de saison

Buffet à 20,70€

- Assortiment de salades de saison
- Plateau de charcuterie et salaisons, condiments
- Plateau de viandes froides, sauces et condiments
- Plateau de fromages fermiers et salade
- Tarte sucrée de saison

Buffet à 24,50€

- Assortiment de salades de saison
- Plateau de charcuterie et salaisons, condiments
- Saumon mariné ou saumon Bellevue
- Plateau de viandes froides, sauces et condiments
- Plateau de fromages fermiers et salade
- Dessert au choix

Buffet chaud (plat à réchauffer) à 27,20€

- Buffet d'entrées
- Un plat du moment
- Plateau de fromages fermiers et salade
- Dessert au choix

Buffet de desserts à 7,20€

6 mignardises par personne :
- Cheesecake au citron
- Tiramisu
- Financier au miel et oranges confites
- Eclair au café
- Tartelette aux fruits de saison
- Macaron au chocolat

Le plateau de charcuterie et salaisons est composé de rillons de Touraine, jambon sec, chorizo et saucisse sèche.
Le plateau de viandes froides comprend du filet de poulet, du rôti de porc et du rôti de bœuf.

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE À 19,20€

- 13 pièces salées et 3 mignardises
Proposition faite selon la saison

BRUNCH À 16€

- 3 mini viennoiseries pur beurre
- Brioche artisanale, plateau de confitures et miel locaux
- Plateau de charcuterie et salaisons, condiments
- Assortiment de salades de saison
- Mini burger ou wrap
- Salade de fruits frais de saison

Les boissons (café, eaux, jus de fruits locaux,...) peuvent être proposées sur demande

LUNCH BOX «SANDWICH» À 13€

- Wrap au poulet ou végétarien
- Mini burger saumon ou végétarien
- Foccacia chèvre frais, tomates séchées et ciboulette
- Moelleux au chocolat

LUNCH BOX «REPAS FROID» À 17€

- Rouleaux de printemps au crabe et crudités, sauce aigre douce ou saumon mariné aux agrumes, salade de légumes croquants ou entrée du moment
- Rôti de bœuf, sauce aux herbes fraîches ou tataki de thon au sésame, taboulé végétarien de quinoa à la menthe ou plat du moment
- Moelleux au chocolat ou crème à la fève de Tonka ou dessert du moment
- Demi baguette de Tradition

COCKTAIL DINATOIRE À 21,60€

- 14 pièces salées et 4 mignardises
Proposition faite selon la saison

BRUNCH À 21,70€

- 3 mini viennoiseries pur beurre
- Plateau de charcuterie et salaisons, condiments
- Plateau de fromages fermiers et salade
- Crêpes ou brioche artisanale (confitures locales, miel local)
- Omelette et garniture
- Assortiment de salades de saison
- Mini burger ou wrap
- Cheesecake
- Salade de fruits frais de saison

LUNCH BOX «À RÉCHAUFFER» À 19€

- Tarte fine de rouget et crudités au citron confit ou salade Thaï au poulet ou entrée du moment
- Dos de cabillaud, crème citronnée, mousseline de pommes de terre ou fricassée de volaille et légumes de saison ou plat du moment
- Pana cotta au praliné ou mousse au chocolat ou dessert du moment
- Demi baguette de Tradition

ENTRÉES À 6€

- Tartelette au parmesan, compotée de tomates, tomates confites, pesto et tagliatelles de courgettes
- Filets de maquereaux gravlax, coulis d'aneth, houmous de betterave, pickles de betterave et radis
- Œuf mollet et tagliatelles de légumes marinés au safran, coulis d'herbes et mouillette de focaccia au romarin
- Tarte fine de rouget au citron confit, légumes croquants au piment d'Espelette et salade d'herbes
- Cannelloni de courgettes et tourteau, crème d'herbes au raifort, œufs de saumon et brioche aux algues
- Petits farcis servis tièdes, gremolata au parmesan, gressin et sauce aigre douce
- Piquillos farcis gingembre et shitaké, bouillon thaï, algues wakamé et granola de cacahuète
- Ris de veau et volaille en tourte feuilletée, sauce morille crémeuse aux épices et mesclun de jeunes pousses +2€
- Choux craquelin au foie gras, chutney de saison, roquette et coulis de framboise aigre doux +2€
- Gambas Panko, compotée de tomates au chorizo, pesto et chips de riz +2€
- Tarte fine de St Jacques et légumes croquants, crème de chorizo et salade d'herbes +3€

PLATS À 12€

- Dos de cabillaud confit aux agrumes, mousseline de brocoli mentholée, tagliatelles de légumes et beurre blanc Noilly Prat
- Filet de dorade aux amandes façon meunière, aubergines grillées, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, épices Dukkha et mesclun à l'ail noir
- Pavé de saumon Label Rouge au mélange du Trappeur, sauce vierge au poivre vert et piquillos, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et poêlée de légumes de saison
- Quasi de veau laqué au gingembre, sauce magique, wok de légumes croquants et nouilles Udon
- Filet mignon de cochon Roi Rose rôti en basse température, jus de viande aux épices, grenailles rôties au beurre demi-sel et champignons sautés
- Suprême de pintade rôti, sauce suprême au foie gras, écrasé de pommes de terre et billes de carottes glacées à la cannelle
- Demi-magret de canard rôti, jus de canard aux pêches, pêches rôties, petits pois et mousseline de pommes de terre
- Poulet fermier au Vouvray, chips de peau, sauce suprême, lentilles blondes et légumes de saison grillés
- Tourte de joue de bœuf et foie gras, miroir de vin rouge, salade de jeunes pousses et légumes pickles
- Médaillon d'agneau au Zaathar, jus d'agneau tranché aux épices et raisin sec, purée de pois chiche, brunoise de courgettes et amande mentholée, mini pain pita
- Riz Shinode vinaigré, crémeux de courges au curry vert, edamame croquant et sésame noir
- Noix de St Jacques au citron confit, jus de volaille au basilic, polenta gratinée au parmesan et artichauts à la napolitaine +6€
- 1/2 homard rôti au beurre de corail, tajine de légumes au curry breton, jus de tête au piment d'Espelette et galette de sarrasin +20€

FROMAGES À 3,20€

- Sélection de fromages de chèvre locaux
- Plateaux de fromages fermiers
- Tarte fine de chèvre, miel et graines torréfiées
- Tatin de poire et Fourme d'Ambert

Tous les fromages sont accompagnés de salade

MENU ENFANTS À 10€

- Mini burger bœuf et Comté et pommes grenailles ou dos de cabillaud, jus crémé et mousseline de pommes de terre
- Mousse au chocolat ou tartelette aux fruits

DESSERTS À 3,50€

- Les classiques (20 personnes minimum) : poirier, fraisier, entremets aux fruits exotiques, croquant au chocolat, St Honoré, Forêt Noire et Paris-Brest
- Les tartelettes : fraises, pommes, poires, citron, chocolat, griottes et pistache
- Baba au rhum, crème fermière au sucre Muscovado
- Ananas poché au gingembre et crème mascarpone
- Choux craquelin au praliné, coulis de caramel au beurre salé
- Croquant chocolat et caramel, cœur coulant de caramel aux épices
- Cheesecake au citron, mousse à la mangue et coulis d'estragon
- Flan à la fève de Tonka, flan aux griottes
- Véritable tiramisu
- Gros macaron : griotte, framboise, chocolat, citron, fraise, poire

Fannette Photographie