



CUISINE D'ICI ET D'AILLEURS

Chef à domicile – Traiteur



Cours de cuisine à domicile

Du Lundi au vendredi 17h00 - 20h00

Et le samedi 9h00 - 13h00

Menu dégustation

Durée 2h00 – 65 € le cours

Repas pour 2 personnes

Entrée

Plat

Dessert

Choix à la carte



Menu Apéritif

Durée 1h15 – 20 € le cours (9 pièces)

Supplément pour 9 pièces 15 €

A partir de 90 pièces, supplément 9 pièces, 10€



Foie gras

Vous avez toujours rêvé de préparer vous-même votre terrine de foie gras?
Apprenez à cuisiner le foie gras, dénervé les lobes, assaisonner et aromatiser.

Confection d'1kg de foie gras 80 € le cours d'1h00

Pour la 2^{ème} personne présente au cours : 60€

Notre foie gras est de première qualité. La terrine doit reposer environ 1-2 jours avant la dégustation, et se conserve au frais jusqu'à 10 jours sous vide

Nos tarifs comprennent, achat de matières premières par le chef, le cours de cuisine, le conditionnement, le dressage et nettoyage.

Cuisine d'ici et d'ailleurs - Ben BENSLIMI

43 lotissement Château Bas - 13105 MIMET

Tél. 06.14.74.63.31

chef@cuisine-ici-et-ailleurs / www.cuisine-ici-et-ailleurs.com

SIRET 512 981 739 00018 - Non soumis à la TVA



CUISINE D'ICI ET D'AILLEURS

Chef à domicile – Traiteur



Carte

Entrée

Tartare de saumon aux agrumes
Compressé de légumes à la brousse et basilic
Brochette de St Jacques poêlés au thym et petits légumes au pesto
Dynamite de chair de crabe au beurre blanc citronné
Pastilla de poulet à la coriandre et son jus
Tarte fine de St Jacques poêlé sur lit de concassé de tomates au basilic

Plat

Fricassée de sole, jus d'écrevisse, pomme fondante farcie et poireaux grillés
Risotto crémeux aux St Jacques poêlés
Filet de rouget gratiné à la rouille, crème d'oursin, quenelles de purée
Magret de canard rôti au miel de romarin, légumes au pesto
Raviole de foie gras aux cèpes cuites au jus de veau
Lapin à la moutarde à l'ancienne et légumes tournés
Tajine de poulet aux citrons confits et aux olives violettes
Tajine d'agneau aux abricots et aux raisins secs
Wok de légumes (crevettes, bœuf, porc)

Dessert

Tarte fine aux pommes
Fruit rôti et son sabayon au rhum
Fondant au chocolat au coulis de fruits rouges
Moelleux à l'orange et son sirop
Tarte tatin au miel de romarin
Cigare aux amandes à l'orientale
Soufflé au Grand-Marnier, nectar d'oranges sanguines
Tiramisu aux spéculoos





CUISINE D'ICI ET D'AILLEURS

Chef à domicile – Traiteur



Menu Apéritif

Amuse bouche

Gambas rôties aux cacahuètes torréfiées, éclat de caramel
Madeleine au foie gras, confiture de figue
Mini cake salé
Mini compressé de poulet à la coriandre
Sucette de foie gras au chocolat
Tomates façon pommes d'amour au sésame
Feuilletés oignons confit et chèvre

Yakitori

Yakitori de poulet sauce soja caramélisé
Yakitori de porc au caramel

Verrine

St Jacques sur coulis de poivron jaune
Rillettes de saumon

Amuse bouche sucrée

Mini cake sucré
Muffins

Verrines sucrées

Pomme miel au pain d'épices
Tartare de fruits à la menthe