

Les *RECETTES ASIATIQUES* du Chef Clément

// RECETTES PROPOSÉES //
[À CHOISIR EN FONCTION DE VOTRE FORMULE]

Gamme 2 : 3 recettes à choisir en cumulant de 3 à 6 étoiles cumulées maximum.

Gamme 3 : 4 recettes à choisir en cumulant de 3 à 7 étoiles cumulées maximum.

*Vous bénéficiez d'une offre en Gamme N°2 mais souhaitez passer en Gamme N°3 ?
Demandez au Chef le supplément à prévoir.*

ENTREES

- Nems au porc traditionnels ; sauce d'accompagnement maison ★★★
- Ha Cao (Raviolis vapeur à la crevette) ; sauce d'accompagnement maison ★★★
- Rouleaux de printemps traditionnels ; sauce d'accompagnement maison ★
- Nigiris saumon ★★
- Makis avocat, crevettes, menthe fraîche ★★
- Rouleaux de Nori à l'omette au crabe et cébette (Autre garniture possible) ; comme un Maki Sushi ★
- California Rolls au thon, chèvre / miel / paprika et oignons frits maison ★★
- Soupe Miso traditionnelle avec préparation du bouillon Dashi ★★
- Soupe Won-Ton aux raviolis chinois (Farce au porc ; Pâte à raviolis maison (★★★) ou du commerce en épicerie asiatique (★★))
- Salade d'algues Wakamé et concombre ; crevettes à l'ail, cébette et sésame noir flambées au pastis et cubes de tofu mariné panés au sésame grillé ★★
- Gyozas traditionnels avec sauce d'accompagnement maison (Préparation de la pâte maison ; utilisation d'une machine à pâte traditionnelle ; cuisson à faire au dernier moment mais le Chef fera une démonstration) ★★★

PLATS

- Magret de canard laqué au miel et cinq épices ; pommes rôties au four ; comme un wok / poêlée de légumes aux notes asiatiques ★★
- Curry Massaman de poulet (Préparation d'une pâte de curry maison ; beaucoup d'ingrédients spécifiques à trouver en épicerie asiatique uniquement) ★★★
- Ramen traditionnel (Nouille de blés aux œufs maison parfumées à l'huile de sésame ; bouillon de volaille maison ; œuf, épinards, cébette, algue Nori, pousses de soja, poulet ; utilisation d'une machine à pâte traditionnelle) ★★★
- Phad Thaï aux crevettes séchées (ou cuites) ou bœuf mariné ou mix crevettes– bœuf mariné ou crevettes marinées (Nouilles de riz sautées sucré – salé ; attention, saveurs prononcées : À base de tamarin et sucre de palme ; cuisson à faire au dernier moment par vos soins ; le Chef vous donnera les dernières indications) ★★★
- Poulet Thaï au curry vert maison (Préparation d'une pâte de green curry maison (Beaucoup d'ingrédients spécifiques à trouver en épicerie asiatique uniquement) ; plat très relevé) ★★★

DESSERTS

- Dorayaki au Anko (« Pancakes » japonais garnis de pâte de haricots rouges du commerce) ★★
- Dorayaki à la pâte à tartiner chocolat blanc et thé vert matcha maison ★★
- Beignets au sésame comme à Okinawa ★
- Daifuku Mochi à la fraise (Boule de pâte à base de farine de riz gluant garnie d'une fraise et de pâte de haricots rouges du commerce) ★★
- Mochi au thé matcha et crème de sésame noir (Boule de pâte à base de farine de riz gluant garnie d'une crème de sésame noir du commerce) ★★
- Khao Niao Mamuang (Riz gluant au lait de coco ; morceaux de mangue) ★★
- Tiramisu au thé vert Matcha (Biscuits à la cuillère au matcha maison ; sirop Matcha, crème au mascarpone et chantilly aromatisée au rhum ambré et matcha) ★★

PRENONS CONTACT,

TÉL. : 06.65.24.49.07 EMAIL : CONTACT@CHEFCLEMENT.COM