

La formule *MENU COMPLET* du Chef Clément

COMMENT CHOISIR MON MENU COMPLET ?

Un barème de notation par nombre d'étoiles est mis en place. Chaque recette est notée en fonction de sa durée approximative de réalisation.

- ★ : Durée de réalisation inférieure à 1 heure
- ★★ : Durée de réalisation de 45 minutes à 1 heure 20 minutes
- ★★★ : Durée de réalisation supérieure à 1 heure 20 minutes

Vous avez la possibilité de cumuler un certain nombre d'étoiles dans votre choix de menu complet (Entrée + Plat + Dessert) en fonction de la Gamme correspondante à votre formule :

Gamme N°1 : De 3 à 6 étoiles cumulées (3 choix maximum : 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

Gamme N°2 : De 3 à 7 étoiles cumulées (3 choix maximum : 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

Gamme N°3 : De 3 à 8 étoiles cumulées (3 choix maximum : 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

Vous avez choisi un menu avec 9 étoiles cumulées (Durée totale supérieure à 4 heures 30 minutes d'atelier) ? Merci de vous rapprocher du Chef pour connaître le supplément applicable à votre atelier.

Vous avez un bon cadeau ? Il est possible de le faire évoluer pour une formule supérieure en demandant au Chef le coût supplémentaire.

Exemple de choix de menu :

Entrée : Fondue de poireaux ; noix de Saint-Jacques juste poêlées et crème d'échalotes ★

Plat : Curry de légumes d'automne (Butternut, carottes et patate douce) ; riz safrané ★★

Dessert : Choux avec craquelin à la crème pâtissière (Vanille ou chocolat) ★★★

Total = 6 étoiles cumulées

// RECETTES PROPOSÉES //

[À choisir en fonction de votre formule]

ENTRÉES :

Asiatiques :

- Rouleaux de printemps traditionnels (Crevettes, carottes, laitue, menthe et vermicelles) ; sauce maison ★★
- Duo de makis ; Garniture à choisir ★★
- Soupe Won-Ton (Raviolis au porc / La pâte des raviolis n'est pas réalisée sur cette recette) ★★
Avec pâte maison : ★★★
- Nigiris saumon ★★
- Makis avocat, crevettes, menthe fraîche ★★
- Rouleaux de Nori à l'omlette 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 (★★) selon votre formule)
- 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 ★★

Viande :

- Aumônière de crêpes (Poulet, poivron rouge grillé et béchamel à la fourme d'Ambert) ; mesclun ★★★
- Tortilla de blé maison aux épices ; guacamole, poulet mariné sauté et légumes croquants ★★

Poisson :

- Fondue de poireaux ; noix de Saint-Jacques juste poêlées (à faire par vos soins au dernier moment) et crème d'échalotes ★
- Tartare de daurade à la mangue, vanille et citron vert ; chips de mimolette :
 - > Filets de daurades déjà levés par votre poissonnier ★★
 - > Avec préparation de la daurade de A à Z ★★★
- Croustade de haddock à l'ancienne (Pâte feuilletée express maison) ; mesclun ★★★
- Feuilleté à la compotée d'endives et chair de crabe (Pâte feuilletée express maison) ; sauce ail & oignons ★★★
- Carpaccio de Noix de Saint-Jacques à la mangue et baies roses ★★
- Mouclade Charentaise ; condiment échalotes au citron, échalotes séchées et marmelade de citrons confits ★★

Légumes :

- Crème de champignons ; beignets soufflés cerneaux de noix et jambon ; julienne de champignons ★★
- Tatin de tomates cerises à la moutarde à l'ancienne (Pâte maison croustillant de chèvre au miel ★★)
- Crème de châtaignes ; petits légumes croquants ★
- Velouté de courge butternut (En saison) et châtaignes ; gressins maison ★
- Velouté de petits pois (Frais ou surgelés) ; quenelle de mascarpone au saumon fumé et pavot ; huile d'olive à la menthe ; gressins maison ★★★
- Tatin d'échalote confites au porto (Pâte maison) ; croustillant de chèvre au miel ; mesclun ★★
- Fricassée d'asperges vertes à la coppa et amandes ; émulsion de chorizo au siphon ★★

- Œuf mollet et frit aux amandes ; houmous de betterave, tahini maison ★★
- Tagliatelles de courgettes au pesto maison ; tomates-cerise et féta ; chips de parmesan ★
- Beignets de poireaux ; sauce crémeuse au vin blanc ; mesclun de salade ★
- Coleslaw (Salade de choux) à la purée de noix de Cajou et cacahuètes ; gressins maison et chips de comté ★
- Tortilla de blé maison ; houmous de pois chiche ; carottes et chou rouge râpés ★★
- Falafels ; sauce crémeuse fromage blanc, coriandre et Tahini maison ; mesclun de salade ★★
- Duo apéritif : Wraps (Tortilla de blé du commerce) au saumon fumé, roquette et crème fromagère au Philadelphia et citron et Verrine guacamole express, crevettes et pamplemousse ★★★

PLATS :

Asiatiques :

- Magret de canard laqué au miel et cinq épices ; pommes rôties au four ; comme un wok de légumes ★★★
- Phad Thai aux crevettes séchées ou bœuf mariné ou mix crevettes séchées – bœuf mariné (Nouilles de riz sautées sucré – salé ; attention, saveurs prononcées : À base de tamarin et sucre de palme ; cuisson à faire au dernier moment) ★★★
- 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) ★★★
- Ramen express (Nouille de blés du commerce ; bouillon porc haché, légumes et lardons ; œuf, épinards, cébette, algue Nori, pousses de soja) ★★
- Wok de crevettes marinées, légumes et nouilles ★

Viande :

- Sauté d'agneau aux pruneaux façon tajine ; riz safrané ★★
- Magret de canard laqué au miel et épices, farci aux figues séchées et oignons rouges ; sauce bourguignonne ; pommes Dauphine ★★★
- Sauté de filets de poulet aux noix de cajou ; crumble de légumes d'été ★★
- Sauté de bœuf aux notes asiatique ; légumes au four ★
- Médaille de filet mignon de porc à la moutarde, crème, oignons confits, noisettes et champignons ; crumble de légumes d'hiver ★★
- Fricassée de poulet façon vallée d'Auge (Pommes, cidre, champignons et oignons) ; gratin dauphinois traditionnel
- Butter Chicken ; pommes Duchesses maison (Cuisses de poulet ★★ ou Découpe de la volaille à cru ★★★)
- Poulet sauté aux champignons (Découpe de la volaille à cru) ; mejadra (Riz aux oignons frits et lentilles) (Cuisses de poulet ★★ ou Découpe de la volaille à cru ★★★)
- Escalope de veau à la milanaise ; fondue de tomates ; potatoes maison aux herbes ★
- Escalope de veau viennoise ; écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et ail rôti ★
- Suprême de pintade farci au foie gras ; gratin dauphinois traditionnel ★★★
- Ballotine de volaille farcie aux tomates séchées, herbes fraîches et mozzarella ; sauce crémeuse au pesto maison ; crumble de légumes d'été ★★★
- Ballotine de volaille farcie à la duxelle de champignons, noix et mozzarella ; sauce crémeuse ail et oignons caramélisés ; tian de légumes ★★★
- Ballotine de volaille farcie aux châtaignes ; sauce crémeuse aux cèpes et porto ; crumble de légumes d'hiver ★★★
- Daube Provençale (Nécessite une marinade de 24-48h00 à l'avance ; consignes pour la marinade communiquée à l'avance / 4 heures de cuisson le jour J) ; tagliatelles maison au persil frais ★★
- Pastilla de poulet aux amandes ; légumes au four ★★★
- Comme une tajine de Kefta (Boulette de bœuf) aux œufs ; accompagnement à choisir ★★

- Poulet coco antillais ; gratin de patate douce et tomates ★★
- Chili con carne ; frites de panisse ★★

Poisson :

- Blanquette de poisson (Saumon / Cabillaud / Crevettes) ; riz safrané ★
- Risotto carottes et champignons (Ou autre garniture) ; pavé de saumon pané en croûte de noisettes ★
- Dos de cabillaud en croûte de lard ; tomates cerises séchées au four ; chutney de tomates aux épices ; frite de polenta ail et paprika ★★
- Ballotine de cabillaud et rondelles de citron ; chips de chorizo ; sauce crémeuse au pesto et frites de polenta au paprika ★★
- Pavé de saumon à l'unilatéral mariné à la sauce soja ; ratatouille niçoise ★★
- Burger de poisson blanc pané, sauce tartare, compotée de poivrons grillés et oignons caramélisés ; frites de patates douces au sirop d'érable (Pain à hamburgers au pavot maison) ★★
- Croquettes de cabillaud à l'oignon, ail et épices ; sauce tomate ; riz basmati & sauvage aux pois chiches et oignons frits maison ★★
- Nuggets de cabillaud mariné ; chutney de tomates aux épices ; tian de butternut et pommes de terre ★★
- Wok de gambas marinées, nouilles et légumes ★★

Végétarien :

- Curry de légumes d'automne (Butternut, carottes et patate douce) ; riz safrané ★★

Pâtes fraîches (Avec utilisation de la machine à pâte traditionnelle / Pâtes traditionnelles à la farine de blé et semoule de blé dur) :

- Tagliatelles au persil maison ; sauce aux cèpes ★★
- Raviolis à la viande ; sauce aux cèpes ★★
- Raviolis Ricotta & épinards ; sauce crémeuse ail & oignons caramélisés ★★
- Cannellonis épinards et ricotta, sauce béchamel, coulis de tomates ; mozzarella et parmesan ★★
- Lasagnes avec préparation de la pâte à lasagne (Alla Bolognese ou autre version sur demande) ★★
- Spaghettis au homard (Spaghettis maison au paprika ; sauce tomates fraîches et homard ; chair du homard en morceaux ; tomates-cerise séchées au four ; chips de mimolette & copeaux de parmesan / 1 homard par personne ; à acheter vivant, prendre le coût des ingrédients en considération dans le choix du menu) ★★

Votre plat sur-mesure :

Possibilité de changer / intervertir les accompagnements ou sauce sur simple demande.

Liste des accompagnements disponibles : Ratatouille niçoise / Gratin d'aubergines à la parmigiana / Gratin dauphinois traditionnel / Fondue de poireaux à la moutarde à l'ancienne / Riz pilaf / Frites de polenta (Avec ou sans fondue de tomates) / Tian de légumes / Crumble de légumes d'été ou d'hiver / Potatoes aux herbes / Pommes Dauphines / Pommes de terre rôties à la suédoise / Wok de légumes / Légumes au four / Frite de patates douces au sirop d'érable / Pommes de terre boulangères (Gratin) / Polenta crémeuse au parmesan / Gratin de patates douces et tomates / Frites de panisse / Riz cantonnais traditionnel

Chaque changement est soumis à la validation du chef en fonction du nombre d'étoiles contenues dans le choix de votre menu.

Liste des sauces disponibles : Sauce au poivre / Sauce au pesto / Fondue de tomates / Sauce aux cèpes / Sauce aux champignons de Paris / Sauce ail et oignons caramélisés / Sauce au vin rouge / Sauce au porto / Sauce au roquefort / Sauce chutney mangue / Sauce chutney tomates / Sauce Saté / Sauce au curry

DESSERTS :

- Poire entière en verrine pochée au miel et épices ; miettes de crumble maison ; sauce au chocolat ★
- Fruits de saison caramélisés à la vanille et cannelle ; crème de mascarpone vanille et citron vert ★
- Crumble pomme, poire, banane et morceaux de chocolat noir ; parfumé à la cannelle ★
- Tatin de poires (ou pommes) individuelle au caramel beurre salé ; sauce caramel beurre salé (Pâte sablée maison) ★★★
- Pancakes maison, pomme entière rôtie au four, sauce au caramel beurre salé et noisettes caramélisées ★★
- Aumônière de crêpe, poires fondantes à la vanille ; sauce au caramel beurre salé ★★
- Comme un biscuit sablé aux trois chocolats et framboises (Sablé chocolat au lait et praliné, mousse au chocolat noir intense, décors en chocolat blanc) ★★★
- Gaufres ; pâte à tartiner au pralin maison ; noisettes caramélisées ★★
- 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) ★★★
- Verrine individuelle de tiramisu (Traditionnel au café et amaretto ou chocolat ou fraise) ★
- Tropézienne individuelle (Brioche maison) ★★★
- Entremet à l'assiette Biscuit cacao, Ganache Chocolat noir intense et marmelade de framboises, spirale de caramel (Utilisation de gélatine) ★★★
- Entremet à l'assiette biscuit Dacquoise à la noisette ; Crème mousseline à la Vanille et kirsch ; Noisettes caramélisées, brunoise de fraises au basilic et liqueur de fraises, disque de caramel ★★★
- Omelette norvégienne individuelle (Glace industrielle) ★★★
- Tartelette individuelle au citron meringuée ; meringue italienne ★★★
- Tartelette individuelle aux noix caramélisées ; caramel mou ★★★
- Brookies individuel (Mi-cookies ; mi-brownies) ★
- Choux avec craquelin (Différent du caramel) à la crème pâtissière (Vanille ou chocolat) ★★★
- Cupcakes à la vanille ; glaçage (Crème au beurre citronnée) ★
- Mi-cuit au chocolat noir ; sauce au caramel beurre salé (Ramequins nécessaires pour une cuisson minute par vos soins) ★
- Crème brûlée à la vanille ★
- Trio de desserts autour de la châtaigne : Canistrelli / Glace à la crème de châtaignes / Petits moelleux aux poires ★★
- Assortiment de desserts façon café gourmand (**Deux recettes à choisir parmi les suivantes** : ★★★
 - Verrine de crème au citron façon crumble
 - Crème de riz à la fleur d'oranger (Ou à l'eau de rose)
 - Soupe d'agrumes à la menthe, vanille et citron vert
 - Mini Panna Cotta à la fleur d'oranger et brisures de spéculoos (Utilisation de gélatine)

- Mini Panna Cotta vanille, sauce caramel beurre salé (Utilisation de gélatine)
- Rochers coco
- Nems à la crème d'amandes, banane et chocolat noir
- Roses des sables au chocolat
- Financiers aux Schokobons Kinder
- Rosace aux pommes et cannelle
- Petites crèmes aux Kinder Maxi
- Toffee aux noisettes, noix et chocolat noir
- Fudge au chocolat et spéculoos (3 heures de repos au réfrigérateur)
- Minis tiramisus au nutella et spéculoos
- Canistrelli à la farine de châtaigne
- Crème glacée à la châtaigne
- Petits moelleux aux poires et farine de châtaignes
- Cookies à la farine de châtaigne ; fourrés à la crème de châtaignes
- Amaretti au cacao

)

À VOTRE SERVICE 7/7,

TÉL. : +33.665.244.907 EMAIL : CONTACT@CHEFCLEMENT.COM