

# CHEF A DOMICILE

UNE BONNE IDÉE DE CADEAU

COMMANDE À  
PARTIR DE 6  
PERSONNES  
ART DE LA TABLE  
NON INCLUS

DIPLÔMÉ DE L'ÉCOLE FERRANDI, SYLVAIN REMOND EST PASSIONNÉ DE CUISINE DEPUIS PLUS DE 20 ANS.

DIRECTEUR D'EVENT'S TRAITEUR ET RÉCOMPENSÉ DES PAPILLES D'OR DEPUIS 2015 ET PAR LA CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE L'ESSONNE, SYLVAIN MET AUSSI SA TOQUE DE CHEF À DOMICILE ET CUISINE POUR VOUS.

POUR UNE SOIRÉE, VOUS DEVEZ ÊTRE SON INVITÉ, DE L'ENTRÉE AU DESSERT, À VOTRE PROPRE DOMICILE !



## MENU 125,00 € TTC

### MISE EN BOUCHE AU CHOIX

NOIX DE ST JACQUES FLAMBÉES AU WHISKY  
SAUMON GRAVLAX SUR PAIN NORDIQUE ET ZESTE DE CITRON VERT  
EMINCÉ DE POULET POÊLÉ ET ANANAS GRILLÉ

### ENTRÉE AU CHOIX

TATIN DE FOIE GRAS AUX POMMES CARAMELISÉES ET PAIN D'ÉPICES  
MAISON  
FONDANT DE CAROTTES SAFRANÉES ET PÉTONCLES DE SAINT JACQUES  
CRÉMEUX DE LENTILLES VERTES, SAUMON FUMÉ ET OEUVE POCHÉ

### PLAT AU CHOIX

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE D'HERBES ET GRATIN DE VITELOTTES  
NOIX DE VEAU ET RISOTTO LARDÉ À L'HUILE DE TRUFFE  
MIGNON DE PORC RÔTI AU CIDRE ET MIEL ET TATIN DE COURGETTES  
FILET DE BAR À L'ÉMULSION CHAMPENOISE ET CLAFOUTIS DE LÉGUMES  
DE SAISON

### FROMAGES 5,00 €

### DESSERT AU CHOIX

MI-CUIT AU CHOCOLAT ET SON COEUR PASSION  
SABLÉ AU SPÉCULOS, POIRE WILLIAM ET CRÈME DE MADAGASCAR  
SOUPE DE FRAISES OU FRAMBOISE AU CHAMPAGNE

EVENT'S TRAITEUR, 4 RUE DE L'INDUSTRIE – 91210 DRAVEIL 01.69.45.52.74

SYLVAIN 06.83.97.04.09 - FLORENCE 06.27.81.23.44

[EVENTS-TRAITEUR@ORANGE.FR](mailto:EVENTS-TRAITEUR@ORANGE.FR) [WWW.EVENTSTRAITEUR.FR](http://WWW.EVENTSTRAITEUR.FR)

SIRET : 79264472600012

