

Menus gourmets chez soi

le plaisir des papilles !

Connaissez-vous le seul restaurant où vous pouvez fumer et boire en toute liberté ?

Chez vous ! Tous les grands moments de la vie sont propices à réunir sa famille et ses amis : baptême, anniversaire, communion, Noël,...

Pour vos événements à domicile, le chef Fabrice Chupin et son équipe vous proposent une large gamme de mets cuisinés pour réussir vos réceptions dans les meilleures conditions.

Entrée, plat principal, douceurs sont composés de produits frais et livrés à l'heure choisie, prêt à être dégustés avec les sauces, les garnitures, les décorations et la touche finale du Chef qui vous conseille pour parfaire votre présentation.



Les Entrées (la portion)

Minimum de commandes : 10 portions

Assortiment d'antipastis (involtinis d'asperges, mini poivrons pimentés à la ricotta, cœurs d'artichauts au basilic à la provençale) sur un lit de salade de saison et sa vinaigrette à l'huile de noix 6,45€ ht (6,80€ ttc)

Tartare de saumon aux œufs de saumon et son pain brioché 6,82€ ht (7,20€ ttc)

Saumon Gravad lax à l'aneth et vodka, sauce moutarde acidulée, toast citronné au beurre doux 6,82€ ht (7,20€ ttc)

Foie gras à l'armagnac et aux épices douces (cannelle, muscade, gingembre), chutney aux pommes verte et raisins, et son pain brioché 9,30€ ht (9,80€ ttc)

Chausson feuilleté chaud aux morilles 5,87€ ht (6,20€ ttc)

Les Classiques (la portion)

Minimum de commandes : 10 portions

Couscous aux trois viandes : poulet, boulettes d'agneau à la coriandre, merguez, légumes confits et pois chiches, semoule 11,47€ ht (12,10€ ttc)

Gambas à la crème de persillade et tomates séchées 11,10€ ht (11,70€ ttc)

Paëlla : poulet, encornets, baudroie, moules et gambas 11,47€ ht (12,10€ ttc)

Les Classiques (suite)

Homard du Canada froid et ses trois sauces : mayonnaise aux herbes, au curry, cocktail (Garniture d'accompagnement : tomates farcies de macédoine de légumes, salade de riz nordique) 15,50€ ht (16,35€ ttc)

Homard à l'Armoricaïne 16,50€ ht (17,40€ ttc)

Les Garnitures (la portion)

Le gratin dauphinois à la crème d'ail 3,03€ ht (3,20€ ttc)

Le risotto crémeux au parmesan 3,03€ ht (3,20€ ttc)

Riz parfumé à l'anis étoilé 2,37€ ht (2,50€ ttc)

La farandole de légumes au pistou 2,65€ ht (2,80€ ttc)

Le tian de légumes provençaux 2,65€ ht (2,80€ ttc)

Les haricots verts frais habillés pour l'hiver (tranches de lard et parmesan) 2,75€ ht (2,90€ ttc)

Les Douceurs (la portion)

Bavarois aux fruits de la passion 3,98€ ht (4,20€ ttc)

Fondant au chocolat, quenelle de glace vanille 4,55€ ht (4,80€ ttc)

Carpaccio d'ananas et sa glace coco 4,27€ ht (4,50€ ttc)

Trifle Forêt noire 4,27€ ht (4,50€ ttc)

Les commandes doivent être passées 72 h à l'avance.



Les Plus

- Pour garder vos mets au chaud sur un buffet, nous pouvons mettre à votre disposition des réchauds professionnels. Nous consulter pour les conditions.
- Paiement à la livraison par chèque, C.B. ou Ticket Restaurant.
- Choix de boissons avec et sans alcool pour accompagner votre repas.

3 rue de la Californie
74100 Ville-la-Grand
04 50 49 74 62

deliqasa.com
chupin@deliqasa.com

deliQasa
restauration gourmande à domicile