



Du sur mesure fait maison !

Notre équipe vous a concocté
ces propositions de cocktail
sur mesure. Nous cuisinons tout
"maison" et à la demande.

Le prix indiqué est TTC
hors prestation
(service, livraison).

Toutes les formules comprennent 12
pièces par personne,
des pièces végétariennes et sans
gluten sont toujours incluses.



VOYAGE
CULINAIRE

Voyage
culinaire



100 Avenue Victor Hugo
26000 Valence



04 75 41 76 15



contact@come-and-cook.fr

www.come-and-cook.fr

Cocktails
de décembre



Formule

Cocktail Escale

12 pièces / personne et 8 variétés 19 €

Cheesecake au roquefort et poire au vin rouge

Saumon gravlax, passion et kiwi

Boeuf yakitori à la citronnelle

Petit pain nordique, pulled pork et cheddar

Crispy de quinoa aux légumes d'automne, noisettes torréfiées

Baklava au chèvre frais, betterave et noix

Crèmeux de carottes au miso, sablé noisette

Fleur de chou et poulet, sauce tahini cacahuètes

Formule

Cocktail de fêtes

12 pièces / personne et 8 variétés 25 €

Tataki de thon, crème d'avocat, kadaïf au satay

Crème à la châtaigne au yuzu, brunoise de pain d'épices

Tatin de magret séché et mangue

Tartare de Saint-Jacques à la vanille, billes de yuzu

Gambas coco, gel relevé au rhum et ananas

Entremets au foie gras et gelée de pomme verte, biscuit au cacao

Sucette de boudin blanc croustillant, condiment au coing

Croque au comté et aux truffes de nos collines Drômoises

Les pièces

à l'unité

Crème brûlée au foie gras 2€ / pièce

Nem foie gras et abricot 2,50€ / pièce

Macaron au foie gras 2,50€ / pièce

Saumon gravlax au poids - 100g 8€

Terrine de foie gras - 100g 15€

Plateau

Fromages

Pour 10 personnes 28 €

Picodon, comté, tomme et bleu du vercors

Fruits secs

Pain

Plateau

Fruits

Pour 10 personnes 28 €

Fruits de saison prêts à déguster

Plateau

Charcuteries

Pour 10 personnes 28 €

Pâté en croute, jambon cru, saucisson de pays, chorizo

Desserts

1,80 € / pièce

Dôme au chocolat passion, biscuit macaron

Mousse façon marron suisse, dés de mangue et granola croustillant

Financier de pain d'épices, crèmeux agrumes et kumquat confit

Pavlova yuzu et grenade



Nos produits sont issus de producteurs locaux, à moins de 50km de chez nous



Compostage en lien avec Rovalterre



Nos livraisons se font en véhicule électrique



Tous nos plateaux repas, contenants et assiettes sont biodégradables.

"Un petit pas pour l'homme, mais un grand pas pour la gourmandise !"

Menu de fêtes

Entrées

Duo de saumon fumé et gravlax en tarte dorée et fraîcheur d'agrumes - 10€

Entremets au foie gras, gelée de pomme granny, biscuit cacao - 12€

Barette d'avocat - glacée à la passion, pomme et piquillos - 12€

Tarte tatin aux oignons caramélisés et champignons - 10€

Plats

Gambas flambées au vieux rhum, sauce calamansi coco, riz vénéré et légumes rôtis d'hiver - 19€

Parmentier de canard confit, patates douces et crumble noisette - 15€

Filet de canette cuite basse température aux agrumes, kumquat confit et pomme suédoise - 17€

Civet de chevreuil à la bière locale ambrée et oignons caramélisés, mousseline truffée - 18€

Desserts

Bûche marron et yuzu
Version individuelle (1 part) : 5€
A partager 6/8 parts : 37€

Bûche royal chocolat
Version individuelle (1 part) : 5€
A partager 6/8 parts : 37€

Bûche façon paulova aux fruits exotiques
Version individuelle (1 part) : 4,5€
A partager 6/8 parts : 32€