



## 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

 100 Avenue Victor Hugo  
26000 Valence

 04 75 41 76 15

 [contact@come-and-cook.fr](mailto:contact@come-and-cook.fr)

[www.come-and-cook.fr](http://www.come-and-cook.fr)

*Cocktail*  
Printemps-été



## Formule

### *Cocktail Escale*

20 €

12 pièces / personne et 8 variétés

#### Mini burger Réunionnais

Bun maison, saucisse fumée du terroir, sauce tomate relevée d'une pointe gingembre

#### Le confit de poivrons à la Libanaise

Mouhamara (confit de poivrons aux noix et à la mélasse de grenade), chips de pain libanais

#### Le petit pain du printemps

Petit pain brioché, crème légère aux petits pois et la ricotta, menthe et citron confit

#### Le duo de la Drôme

Disque de courgette grillée, crème de truite fumée citronnée et œufs de truites

#### Le croque Maharajah

Mini croque-monsieur au poulet rôti et beurre au curry de Madras

#### La méditerranéenne

Salade de melon, pastèque et feta, vinaigrette de melon et menthe

#### L'empañada de Valencia

Chausson espagnol au thon, compotée d'oignons jaunes et herbes fraîches

#### La tomate en Toscane

Purée de tomates sphérisée, biscuit croquant au basilic

Pour un cocktail consistant, nous vous conseillons d'opter pour 12 pièces salées, du fromage (optionnel) et 2 ou 3 mignardises par personne.

Les tarifs incluent une livraison à Valence et aux alentours. Nous pouvons vous proposer sur devis : le personnel de service, les boissons et la verrerie.

## Formule

### *Cocktail Escapade*

25 €

12 pièces / personne et 8 variétés

#### Le roulé asiatique

Rouleau de printemps à la truite fumée, roquette, huile de sésame et citronnelle

#### L'aubergine d'Orient

Caviar d'aubergine grillée au tahini et citron, chips de pain libanais

#### La crevette pétillante

Chips de crevettes pétillante, crémeux d'avocat, crevette marinée aux épices douces

#### Le macaron Provençal

Macaron salé à la crème de chèvre et thym, quartier de figues de la Drôme

#### La Saint-Jacques en rouge

Tartare surprenant de Saint-Jacques et framboise à l'huile d'olive de Nyons et soja

#### La Focaccia Mia !

Focaccia, pesto de roquette et tomates séchées

#### La polp'Argentina

Boulette de bœuf haché herbacé à la sauce chimichurri

#### Nos chouchous du Liban

Kibbeh (bœuf concassé au boulgour), labneh (fromage frais maison) et zaatar

## Les

### *mignardises sucrées*

1,90 € pièce

#### Le macaron moka

Coque cacao, ganache au chocolat Valrhona sur grains de café torréfiés

#### Le mojito

Sablé breton, crémeux citron vert menthe et rhum, meringue croustillante

#### La tatin de la Drôme provençale

Tarte tartin selon la saison : pomme et crème d'estragon ou abricot lavande

#### La fleur d'hibiscus

Mousse à la fraise enrobée d'une coque au chocolat blanc Valrhona, dôme fraise hibiscus



## Bar à sandwichs

*Version mini*

6,50 €

### 5 variétés à sélectionner

Club sandwich aux rillettes de thon

Burger, rougail saucisses

Club sandwich au pulled pork

Wrap au poulet tandoori, yaourt et crudités

Navette aux crevettes, mayonnaise au citron

Club sandwich avocat et feta

Wrap au falafels, houmous et crudités

Bretzel au jambon cru, mozza et tomates séchées

## Plateau

*charcuteries*

28 €

### Un plateau pour 10 personnes

Assortiment de charcuteries locales

Condiments

Pain

## Plateau

*Fromages*

28 €

### Un plateau pour 10 personnes

4 variétés de fromages locaux affinés

Fruits secs

Pain

## Plateau

*de fruits*

28 €

### Un plateau pour 10 personnes

Fruits de saison, prêts à déguster



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



Nos livraisons se font en véhicule électrique



Tous nos plateaux repas, contenants et assiettes sont biodégradables.

