

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 minimum de commande est de 10 personnes par formule.

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

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

Come
& Cook

VOYAGE
CULINAIRE

100 avenue Victor Hugo
26000 Valence

04 75 41 76 15
contact@come-and-cook.fr
www.come-and-cook.fr



Cocktails DES FÊTES

2020-2021

Come
& Cook

VOYAGE
CULINAIRE



Escapade Exotique

20€

- Cuillère de magret séché aux épices de Noël, gelée de cranberries
- Tartare de Saint Jacques aux agrumes et vanille
- Fatayers fromage zaatar
- Panais comme une Pont Neuf, crème de parmesan et ail noir
- Mini buns foie gras, chutney exotique
- Salade quinoa, feta et grenade
- Wraps saumon fumé
- Crème de maïs, pulled pork (échine de porc confite à basse température), crumble de cacahuètes
- Dip de lentilles corail à l'indienne
- Escargot, crème de butternut, beurre truffé

«Déguster c'est donner
goût au voyage.»

Première Classe

25€

- Pizette parmesan, truffe et chanterelle
- Makis crabe avocat
- Macaron foie gras
- Mousseline de topinambour, Saint Jacques et huile de noisette
- Gravelax de saumon, chantilly agrumes
- Cracker chèvre frais, gelée de cranberries
- Gambas, pipette aux fruits de la passion
- Verrine de betterave, beurre de cacahuètes et pickles de betteraves colorées
- Nem foie gras abricot
- Buns confit de canard, gastrique au miel

«Au voyage des saveurs,
les souvenirs se créent.»

Desserts

min 3 pièces/pers. recommandées

1,50€
la pièce

- **Paulova exotique** : nid de meringue garni de fruits exotiques frais et d'une crème onctueuse à la vanille de Madagascar
- **Baba rhum épicé**: la version exotique du célèbre baba, imbibé au rhum épicé maison
- **Tartelette cappuccino** : une délicieuse crème au café, une touche de chocolat et de chantilly marbré café
- **Chou passion chocolat**: un croquembouche garni d'une crème légère au chocolat noir et au milieu la surprise, un insert au jus de passion
- Macaron aux pralines roses

Terrine de Foie gras

50€
pour 10 pers.

4 épices, sel, poivre
Nougatine aux fruits secs

Panier Fromage

25€

Cagette en bois fournie,
Picodon, Bleu du Vercors, Camembert,
Comté fruité
Fruits frais et secs
Pain

Panier Fruits

20€

Fruits de saison prêts à diguster
Servis dans une cagette en bois
décorée de fleurs de saison