



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



Carte *des fêtes*

Come
& **Cook**

VOYAGE
CULINAIRE



Un vent d'évasion et de réconfort...

Succombez à la tentation d'un dîner d'exception.

De l'apéritif au dessert, imaginez que vous n'avez qu'à glisser les pieds sous la table... Come & Cook s'occupe de tout (ou presque !)

Avec ce menu nous souhaitons vous proposer des plats bons et beaux, faciles à dresser chez vous dans de la belle vaisselle de fêtes.

Une fiche de mise en oeuvre et une photo du dressage idéal vous seront remises à la livraison.

Fait
Maison



Entrées

- Terrine de foie gras à la nougatine de pistache, chutney de figues aux épices **10 €**
- Tatin d'oignons et champignons caramélisés, chantilly de chèvre aux baies roses **9 €**

Une croustillante pâte sablée maison, des oignons caramélisés, des cèpes et morilles rôtis, disposés en rosace, avec quenelle de chantilly de chèvre frais

- Tartelette aux fleurs de saumon **11 €**

Saumon fumé et saumon gravelax rose, disposés en fleurs sur une pâte croustillante, accompagnés de pointes de crème fraîche à l'aneth, de pickles d'oignons rouges, d'oeufs de truite et de billes de saveurs au citron

Plats

- Lotte au curry de noix safranée - trio de riz sauvage, légumes rôtis en croûte de curcuma **18 €**
- Ballotine de veau, coeur morilles et foie gras, sauce cognac aux 4 épices - tian de légumes de fêtes et écrasé de pommes de terre à la truffe **19 €**

Desserts

À partager pour
6 à 8 personnes

- Macaron à partager: caramel chocolat pécan **24 €**
- Paulova en couronne de praline roses et feuilles d'or **22 €**
- Entremet Jivara kalamansi **22 €**

Le kalamansi est un petit agrume originaire des Philippines. Le kalamansi est aussi sucré que le citron jaune, aussi acide que le vert, amer comme le pamplemousse rose, et doté en plus d'un goût de fruit de la passion. On pourrait l'appeler "l'agrume 4 en 1" !