



*Come*  
& Cook

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)



# 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" !*

## 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