

Escale

Gourmande

15€
12 pièces/pers.

- Mini pan bagnat
- Tartare de saumon, teriyaki au gingembre et citron vert
- Salade feta, lentilles, menthe
- Crostini parmesan, crème de chèvre, coulis rhubarbe fraise et pickles de rhubarbe
- Chausson libanais aux fromages et zaatar
- Houmous vert de fèves
- Soupe de courgettes à la menthe, sablé parmesan aux olives noires
- Samossas bœuf chawarma

«Le dépaysement
a du bon !»

**Come
& Cook**
VOYAGE
CULINAIRE

Escapade

Exotique

20€
12 pièces/pers.

- Buns pulled pork
- Tartare de tomates et poivrons au basilic, crème de burrata, scarmoza
- Wraps saumon fumé épinards frais Pissaladière
- Médaillon de merlu au chorizo, crème de chorizo
- Billes de melon, chiffonnade de jambon, pipette de Porto
- Tartelette caviar d'aubergine, pignons grillés
- Tzatziki et légumes croquants

«Déguster c'est donner
goût au voyage.»

**Come
& Cook**
VOYAGE
CULINAIRE

Première

Classe

25€
12 pièces/pers.

- Mini ratatouille, rouget grillé et aïoli
- Saint Jacques snackée, crème de petits pois, beurre truffé
- Green maki
- Gravelax de saumon, chantilly aux agrumes
- Ravioles du Royan, figues et tomme de vache
- Pince de tapenade, asperge poêlée, pétales de tomates confites
- Polenta Black, magret de canard séché maison, caviar de tomates

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

**Come
& Cook**
VOYAGE
CULINAIRE

Desserts

min 2 pièces/pers.

1,50€
la pièce

- Tarte noix de pécan sirop d'érable
- Cheesecake combawa
- Macaron chocolat passion
- Variation autour de la fraise fraise, tonka, vanille
- Financier cerise pistache
- Le chou : orange sanguine et beurre de cacahuète

Le printemps est une jolie saison intermédiaire. Nous vous proposerons ces desserts au fil des arrivages de fruits de saison.

Panier

Fromage

25€
10 pers.

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

Panier

Fruits

20€
10 pers.

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

Plateau

Charcuteries

25€
10 pers.

Mini callette
Paté en croûte
Jambon cru
Saucisson de pays

*Des ajustements sont possibles en fonction des contraintes alimentaires.



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 comande 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.

Le goût *d'ici* et *là-bas*

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 Printemps

2021

Come
& Cook
VOYAGE
CULINAIRE