

## 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 déguster  
Servis dans une cagette en bois

## Plateau *Charcuteries*

**25€**  
10 pers.

Mini caillette  
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