

Cocktails DES FÊTES

2021-2022

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 6 personnes par formule.

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

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

Come
& **Cook**

VOYAGE
CULINAIRE

100 Avenue Victor Hugo
26 Valence

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

www.come-and-cook.fr



Cocktail

Quirlande de plaisirs

21 €

12 pièces par personne

- Cuillère de magret séché maison, sauce miel maison et mangue
- Bonbon de reblochon, noix et passion
- Nem canard confit potimarron et noisette
- Mini cake aux olives, délice de tomate séchée
- Mini buns au saumon, crème de raifort
- Verrine de crème de patates douces, pépites de foie gras, éclats de châtaigne
- Wrap de la mer
- Croquembouche du Vercors (crème aux noix, fromage bleu)

Cocktail

Escale pétillante

26.50 €

12 pièces par personne

- Focaccia au saumon gravlax, crème de raifort
- Nem au foie gras et abricot
- Mousseline de topinambour et Saint Jacques, huile de noisette
- Gambas panée coco et citron vert
- Buns confit de canard, gastrique au miel
- Crème de maïs, pulled pork et crumble de cacahuètes
- Tatin magret et mangue rôtie
- Tiramisu au saumon fumé

Les terrines de foie gras

Un flocon de saveurs

55 €

10 parts

Assaisonnement au choix

Sel | Poivre | Armagnac | Figues | Cognac

Rhum vanille | Nougatine | Fruits secs

Les pièces à l'unité

Paillettes en bouche

2.50 €

6 pièces par commande minimum

- Opéra de foie gras
- Gambas panées coco et citron vert
- Tatin magret et mangue
- Nem aux abricots et foie gras
- Mousseline de topinambour et Saint Jacques, huile de noisette
- Tartare de Saint Jacques, vanille et poivre Timut
- Rolls de crêpe, crème de champignons - 2€

Tour du monde des bûches

Douceurs givrées

36 €

8 parts

L'ardéchoise

Mousse de marron, insert cassis, biscuit noisette, éclats de marrons glacés

La thaï

Dacquoise coco, mousse litchi soho, insert passion mangue, glaçage passion

La mojito

Pâte sucrée menthe, génoise menthe et rhum, crémeux ivoire citron vert, parfait citron vert

La canadienne

Dacquoise noisette, praliné de pécan feuillantine, caramel beurre salé et pécan, mousse sirop d'érable

La touche sucrée

Juste par plaisir

1.50 €

La pièce

- Macaron passion combawa
- Cupcake citron meringué
- Panna cotta coco, mangue et citron vert

Fait
Maison

Come & Cook

VOYAGE
CULINAIRE



Nos produits sont issus de **producteurs locaux**, à moins de 50 km de chez nous



Compostage en lien avec Roualterre



Nos **livraisons** se font en véhicule électrique



Tous nos plateaux repas, contenants et assiettes sont **biodégradables**

« Un petit pas pour l'homme, mais un grand pas pour la gourmandise ! »



Menu DE NOËL

2021-2022

Les entrées *Scintillement de plaisirs*

Black crumble, foie gras maison,
quenelle de pomme fraise
13€

Blinis maison, saumon gravelax,
crème au gingembre et billes de citron caviar
10 €

Gaufrette feuilletée, crème fromage
champignons, et champignons caramélisés
9€

Les plats *Aux saveurs étoilées*

Curry de Saint Jacques aux noix
21€

Cocotte de joue de boeuf
aux épices de Noël
18€

Accompagnements *Escapes épicées*

2 au choix

Ecrasé de pommes de terre
à la truffe drômoise

Tian de légumes d'hiver

Risotto de petit épeautre
aux agrumes

Purée de patates douces vanillée

*Pour que vos assiettes de Noël soient
éblouissantes, fleurs et jeunes pousses
seront à récupérer avec votre commande.*

*Les cocottes sont noires et feront l'objet
d'une consigne.*



VOYAGE
CULINAIRE

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