



ANTHONY PUCEL
chef à domicile

Anthony P chef à domicile
5 rue des 3 canettes
37000 Tours
06.95.01.73.22
anthonypucel@outlook.fr

Exemple buffet 60€ par personne:

Partie viande

*Toast de foie gras de canard et chutney de saison: nature/cèpes/magret fumé/truffe

*Mini burger charolais, cheddar mûré, mayonnaise au pesto, tomates

*Tataki de boeuf Angus ou magret de canard, marinade asiatique, sauce poivre façon cambodgienne

*Rillons de Tours igp

*Terrines de campagnes maison (poivrons piment ou foie gras abricots figues pistache ou forestière)

*Mini tarte tatin de pommes, boudin noir, et foie gras

*Mini tartare de bœuf charolais coupé au couteau, j'aune d'oeuf confit, herbes fraîches

*Bonbon de canard confit, sauce à l'orange

*Planche de charcuteries ibériques

*Gaspacho de saison, mozzarella, tuile de jambon de l'Adour.

*Bruschetta, tapenade d'olives de kalamata et tomates confites

*Belle pièces de boeuf slicée, jus de viande au vin rouge et os à moelle

Partie poisson

*Crumble de sardine épicées

*Huître en gelée iodée et parfumé aux agrumes

*Brochette de st jacques et gambas, sauce vouvray

*Carpaccio de poisson de ligne, gelée d'iode aux agrumes, condiment d'huître et oeufs de truites

*Tarte fine de st jacques et chou fleur/topinambour, vinaigrette aux noisettes

*Ceviche de poisson (selon arrivage) marinée au pamplemousse et guacamol

*Gravlax de poisson (selon arrivage), marinée à l'aneth et aux agrumes

*Toast de saumon fumé maison

*Croissant d'anchois, sauce césar

*Raviole de st jacques, pesto basilic et pistache, tapenade olives de kalamata et tomates confites

*Fritures de gambas et basilic, mayonnaise de têtes

*Saumon snacké et tataki de thon, crème parfumé à la vodka et combava

*Poisson croustillant en feuille de brick, fenouil aneth et citron confit

Partie végétarienne

*Caviar d'aubergines à l'ail noir, apetit ciboulette, oeufs de caille pochés

*Houmous (classique et betterave), salade de pois chiches et herbes fraîches

*Verrine de petits pois mentholé

*Samoussa de légumes sautés à la sauce soja et gingembre

*Gougères fromages

*Croustillant de Saint-Maure de Touraine et champignons

*Tartare de crudités marinée à la sauce ponzu

*Poireaux brûlé, fumé, crème au St-Maure de Touraine parfumé avec des oignons confit au miel artisanal, truffe, vinaigre de xérès grande réserve élevé en fût de chêne, huile de noix du périgord et noix

*Burrata marinée de plusieurs façons: pesto/courgette, chou rouge/betterave etc..

- *Gaspacho de brocolis , mozzarella
- *Velouté froid de concombre à la cardamome verte, tzatziki aux herbes fraîches
- *Grand plat de légumes de saison rôties
- *Verrine de poires confites, Roquefort et noix
- *Oeuf de caille au plat, sauce au comté affiné (Rodolphe Lemeunier) et vin jaune, brioche toasté au beurre de truffe, champignons sautées
- *Planche de fromages affinés par des meilleurs ouvriers de France
- *Crumble de potimarron, châtaignes et champignons

Partie sucré:

- *Petits choux garnies (vanille-chocolat-passion-praliné)
- *Gâteau aux fruits de saison
- *Tartelette citron meringuée revisitée
- *Salade de fruits frais parfumé aux épices douces (vanille-cannelle-badiane)
- *Assortiment de mignardises (madeleines-rocher coco-rose des sables)

Merci de faire maximum 20 sélections parmi les 4 catégories. Les quantités de chaque bouchée sera adaptée en fonction du nombre de sélections