Chez Les Saveurs d'Ici et d'Ailleurs

La Cuisine est Maison
et sans additifs chimiques
Notre cuisine est à base d'ingrédients bruts, locaux de préférence, que nous transformons, sublimons dans le but de donner du plaisir gustatif et transmettre **l'Expression de notre Passion pour la Cuisine**

By Mayi

Passionnément !!

Entrées au choix

Trilogie orientale (taboulé, caviar d'aubergine, houmous) et ses tomates séchées : 5,50€

Trilogie croustillante (nem de bœuf, samoussa de poulet, acras de légumes) et salade croquante 6,50€

Salade de quinoa pomme oignons rouges : 5.50€
(ci-dessous photo d'une de nos réalisations)

Entremet salé à la crème de d'avocat volaille fromage frais : 5,50€

Opera de foie gras : 8,50€

Cheesecake salé : 5,50€

Pains maison

Pain maison nature inclus dans le prix
Pain aux fines herbes : 0.25€
Pain à tomate confite fromage fines : 0.50€

Plats au choix

Les prix indiqués sont HT, à la portion

Cuisse de poulet marinée rôtie, ratatouille, pomme de terre au four : 8.50€

Paupiette de poulet : 11,50€

Brochette de poulet intercalée de légumes et champignons de Paris : 15.50€

Cordon bleu de poulet aux 3 fromages : 12,50€

Bouchée à la reine, spaetzle : 12,50€

Blanquette de cuisse de poulet : 9,50€

Cuisse de poulet à l'estragon : 8,50€

Filet de poulet mariné cuisson basse température : 10€

Lanière de courgette à la mousseline de volaille purée de courgette, émulsion de carotte : 12,50€

Supreme de poulet sauce aux fines herbes : 12,50€

Supreme de pintade, sauce morilles, purée de patates douces : 15,50€

Ballotine de poulet
Farce au choix :
Chaire de poulet poivron rouge : 10,50€
Foie gras cèpes : 15,50€
Saveurs du Sud : 10,50€
Fromage : 12,20

Accompagnements inclus dans le prix au choix :
Riz nature, riz rouge, riz jaune, pomme de terre au four, purée de terre à l'ail, purée de carotte, pates
Légumes grillés
Légumes à la provençale
Sauce provençale, sauce toscane
Sauce curry, Sauce champignons
Sauce morille

Spaetzle et Gnocchi moelleux : supplément de 1€ht/portion

Plats du monde au choix

Cuisse de poulet à la toscane : 8,50€
Cuisse de poulet colombo : 8,50€
Cuisse de poulet coco : 8,50€

Plats sénégalais

Mafé de cuisse de poulet : 8,50€
Cuisse de poulet yassa : 8,50€
(cf photo à coté)
Brochette de poulet intercalée de légume et bananes plantains : 15,50€

Plat emblématique camerounais
Poulet DG : 10,50€

Poulet péruvien à sauce verte crémeuse
(photo à coté)

Plats indiens
Cuisse de poulet tandoori : 8,50€
Cuisse de poulet curry : 8,50€
Butter chiken : 8,50€

Plats asiatiques
Cuisse de poulet curry thaï : 8,50€
Cuisse de poulet tikka massala : 8,50€
Cuisse de poulet laquée : 9€

Plats orientaux

Couscous cuisse de poulet : 8.50€

Couscous boulettes de bœuf : 10.50€

Couscous 3 viandes : 12.50€
(Cuisse de poulet merguez boulette de bœuf) :

Couscous 4 viandes : 15.50€
(Cuisse de poulet, agneau, merguez, boulette de bœuf)

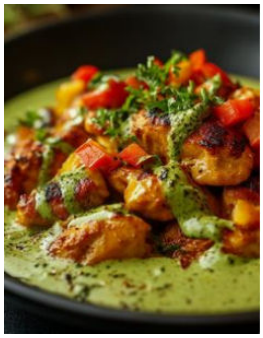
Couscous royal : 18.50€
Cuisse de poulet, bœuf, agneau, merguez, boulette de bœuf)

Tagine de cuisse poulet aux fruits séchés (abricot, figue, raisins) :
Cf photo à coté

Plats italiens
Paëlla cuisse de poulet : 8.50€

Rizotto poulet champignon de Paris : 10.50€
Cuisse de poulet sauce parmesan : 12,50€

Plats à base de filet de poulet : 1.50€ht supplémentaire
Plats à base de veau : 2.50€ht supplémentaire



Desserts au choix : 5.5€

Mousse agrumes
Mousse au chocolat
Mousse au chocolat orange
Mousse à la pomme caramel beurre salé
Tiramisu
Entremet mangue passion hibiscus
Entremet framboise chocolat
Entements chocolat vanille
Tarte citron meringuée
Tarte aux quetsches meringuées
Tarte aux pommes cannelle meringuée
Strudel
Tarte tatin
Choux à la crème
Pana cotta fruits rouges

Desserts au choix : 7€ht

Opera
Macaron à la vanille
Macaron aux agrumes
Foret noire
Bouchée framboise chocolat
Bouchée framboise pistache
Baba au rhum
Tiramisu citron orange
Green tiramisu
Baklava au sirop de cannelle agrume
Comolli sicilien
Les truffes de Mayi
Truffe au citron
Ricotta cheesecake
Pavlova mangue passion kiwi et gelée d'hibiscus
(sous réserve que le réserve soit assurée par nos soins)
Dessert croustillant aux amandes raisins secs pomme orange

Service

Personnel de cuisine service à l'assiette : 45€HT/collaborateur

Personnel de cuisine – buffet : 35€HT/collaborateur

Compter 2h avant le service et 2h après le service

Ajustement à la hausse en en basse en fonction des heures réelles à la fin du service

Boissons soft Maison au choix

Livraison à partir de 10 bouteilles

Boisson à 2.50€/25cl

Boisson au bissap
Boisson au gingembre
Boisson au tamarin

Boisson soft à 3.50€/25cl

Cocktail pomme bissap cannelle
Mojito aux agrumes
Cocktail agrume gingembre
Cocktail pomme goji citron
Cocktail menthe thé matcha citron gingembre
Cocktail bissap citron gingembre
Cocktail mangue passion gingembre
Cocktail café vanille
Crème de cacao café vanille
Autres parfums sur demande

Les prix indiqués sont valables pour minimum 100 portions identiques

Réduction en fonction des quantités

-10 % pour 100 portions supplémentaires

- 15% par tranche de 200 portions supplémentaires

-20% par tranche de 300 portions supplémentaires

-25% par tanche de 400 portions supplémentaires

-30% par tranche de plus de 400 portions supplémentaires

Les réductions indiquées sont valables pour le cout du personnel

Une dégustation est possible pour minimum 4 portions de recette identique.

La dégustation est payante et déductible en cas commande.

By Mayi,

La Passionnée