



I WILL CUISINE

L'ANIMATION PHILOSOPHIES

COLLECTION AUTOMNE

CROUSTILLANT CHAUD EN PATE FILO

CUISSON RAPIDE EN LIVE DEVANT VOS CLIENTS
SIMPLEMENT À LA POÊLE INDUCTION / PLANCHA
(TRÈS PEU D'ODEURS & DE FUMÉE)

LA PHILO / LE TOPPING

Confit de canard au cassis / foie gras miel truffe
Bœuf maturé flambé croulé / confit d'oignons Xo
Burger de Galice au comté 18 / mayo herbes fraîches
Paleron de bœuf aux carottes / jus épais truffe noire
Mortadelle à la truffe au guanciale / pecorino burrata
Tomate farcie au Bigorre / tomate confit boudin noir
Blanquette de veau tradition / Parisien crème morilles

Ravioli aux Gambas & lard fumé / crème curry coco
Poulet fermier & Gambas adobo / ananas frais menthe
Boudin noir à la seiche en persillade / mousse de lard

Saumon LR écosse sésame & fumé / crème crue rose
Bar de ligne au pesto & roquette / vieux parmesan
Gambas marinées citron lime coco / gel miel olive
Aligot aux escargots persillade / crémeux petits pois
St jacques au pesto de tomates confites / courgettes

Veggie

Risotto champignons al dente / ricotta aux morilles



Confit de Canard



Paleron Carottes



Tomate farçie



Ravioli Gambas cru & après cuisson



Bar de Ligne



Aligot Escargot

TARIFS

1 produit / variété = 20 pièces

120 pièces 450 €

240 pièces 850 €

PRESTATION 200€

Animation du chef

Matériel de cuisson & petit jetable

Présentation sur plexiglass unique

HORS BUFFET NAPPÉ

