

Prestation privée et cheffe à domicile

Le Pti Bowl c'est une invitation au voyage des papilles, avec la volonté de mixer les saveurs du monde et la qualité des produits de notre terroir.

Nous ne prenons qu'une prestation par Week end pour faire de votre évènement un moment d'exception exclusif et sur mesure.

Nous le créons pour vous et avec vous*, selon vos envies, vos goûts et le lieux**

Un grand choix de possibilité, mais pas sans la qualité, tout est fait maison exclusivement sur commande.

Pas de minimum de personne mais le même choix de met pour tous le monde sauf allergies ou végétarien.

*Rendez-vous téléphonique ou présentiel

◇ ** Possibilité de venir avec le foodtruck



LE PTI BOWL



Apéro dinatoire ou amuses bouches

Verrines froides:

- Borrèzienne: émincé de truite fumée, œufs de truite, dès de concombre, perle du japon, jus de citron bio, ciboulettes et oignons frais. **2€**
- Carpaccio de st Jacques au piment d'Espelette, huile d'olive et jus de citron. **1,80€**
- Crevettes marinées au jus d'orange et safran. **0,80€**
- Gaspacho traditionnel espagnole et croutons. **0,70€**
- Purée de poivron et mousse de chèvre frais. **0,80€**



Samoussa:

- Mexicain: bœuf haché aux épices mexicaine et maïs. **2,50€**
- Périgourdin: poulet, chèvre, miel et noix du Périgord. **2,50€**

Petit bol à partager:

- Guacamole et chips tortilla. **5€**
- Tartinade de cœur d'artichaut à l'italienne et pain grillé. **5€**
- Tartinade de thon et pain grillé. **4€**
- Mini burger froid à la truite fumée, concombres, sauce aux herbes fraîches de la cheffe et oignons rouge. **3€**
- Mini tacos mexicain: tortilla de blé, bœuf haché épicé, salade, tomate, oignons rouge et sauce pita. **4€**
- Sucette de chèvre frais, herbes fraîches enrobé de brisure de noix de cajou. **0,80€**
- Barquette d'endive farcie d'œuf dur et de Saint Agur. **0,50€**
- Brochette de poulet sauce yakitori. **1,50€**



Poke bowl:

- Rivière: Base de riz collant, émincés de truite fumée (local) marinées aux citrons, gingembre et ciboulettes, crudités de saison, avocats, sésames, oignons frits, jeunes pousses. **14€**
- Poulet: Base de riz collant, émincés de poulet grillé, crudités de saison, avocats, sésames, oignons frits, jeunes pousses. **13€**
- Kefta bowl: bœuf haché épicé, crudités de saison, sauce banche et pain pita. **12€**
- Burger froid: truite fumée, salade, concombres, tomates, oignons rouge et sauce aux herbes fraîches de la cheffe. **10€**
- Tacos au poulet frit, crudités, galette de pomme de terre et sauce pita. **10€**
- Maxi wrap au poulet grillé, crudités, sauce pita ou curry. **8€**



UNE CUISINE DU MONDE À LA SAUCE LOCALE !



Et pleins d'autres mets possibles à demander lors du premier rendez-vous

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS : Mme COULIER 06 99 25 03 69



LE PTI BOWL

Entrée

- Soupe froide de petits pois au lait de coco, œuf poché, croutons, huile d'olive. **6€**
- Tarte à la trappe d'Echourgnac servis avec une petite salade. **8€**
- Gaspacho espagnole, légumes d'été et mozzarella ou burrata di buffala, croutons, huile au basilic. **7€**
- Salade de tomate, mozzarella ou burrata di buffala, huile au basilic, crème de vinaigre balsamique. **7€**
- Gambas grillées au paprika, purée de légumes de saison. **7€**
- Assiette de melon de type charentais et jambon sec supérieur. **5€**
- St Jacques snackées, petits pois et sauce vierge. **8€**



Plat

- Curry de crevettes au lait de coco, coriandre fraîche servis avec du riz basmati. **12€**
- Ravioles chinoise au poulet mouillées au bouillon de volaille façon thaï. **13€**
- Tajine de boulettes de bœuf kefta à la marocaine servis avec du riz basmati. **13€**
- Carbonnade flamande servis avec des pommes de terre grenaille rôties. **14€**
- Couscous (poulet, merguez, bœuf) servis avec de la semoule de blé. **14€**
- Paëlla (poulet, chorizos, crevettes, moules, calamars, gambas), riz. **17€**
- Cassolette de rive de veau aux morilles, œuf poché servis avec un écrasé de pomme de terre. **19€**



Fromages et dessert

- Assiette de fromages servis avec une petite salade. **5€**
- Cabecous chauds sur toast servis avec une petite salade. **6€**
- Crème brûlée vanille ou pistache. **3€**
- Mousse au chocolat. **4€**
- Tarte aux pommes et cannelle. **3€**
- Tarte amandine. **4€**

LE PTI BOWL CHEZ VOUS !! C'EST POSSIBLE !!!

Frais kilométriques: aller + retour 1,50€/km
Conditions d'éligibilités: minimum 30 personnes, emplacement d'au moins 20m², prise électrique 220V/min 16A à 35m maximum, terrain plat et point d'eau à proximité.
Cheffe à domicile: le prix dépendra du choix des plats et du temps de préparation.

Et pleins d'autres mets possibles à demander lors du premier rendez-vous

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS : Mme COULIER 06 99 25 03 69

