PLATS LIVRÉS À DOMICILE*

CHEFS PRIVÉS

Les Chefs S'Encanaillent

Traiteur Haut Sommet
Chefs Privés

CARTE HIVER 2025

PASSEZ VOS COMMANDES

48 h à l'avance :

contact@leschefs-sencanaillent.com

06 19 04 61 69 - 07 82 09 45 54

www.leschefs-sencanaillent.com

***Livraison 25€ - Frais de livraison offerts à partir de 200€**

BOUCHÉES APÉRITIVES

Formules cocktail dînatoire en livraison.
60€/personne
17 bouchées par personne
(14 bouchées salées et 3 sucrées)

BOUCHÉES FROIDES SALÉES

- **Dôme chic – Foie gras & poire caramélisée**
  Douceur fondante, éclat fruité, petit frisson sucré-salé.
- **Sous-Bois – Champignon & châtaigne**
  Crème de châtaigne, crousti'forestier et retour d'automne.
- **Le Nuage – Gougère, panais & noisette**
  Soufflé de fromage, cœur végétal et touche croquante.
- **La Garenne – Lapin confit & foie gras**
  Toast croustillant, crème moutardée et confit de caractère.
- **Crabe-Paf ! – Roll tequila/concombre**
  Crabe, fraîcheur de lime et petit shot en gelée mexicain (sans gueule de bois).
- **Le Tentacule Fin – Poulpe & curry doux**
  Carpaccio de poulpe, huile au curry, caresse épicée.
- **Croquant Iodé – Parmesan, chèvre & œufs de truite**
  Sablé citronné, chèvre frais et perles orangées de truite.
- **L'Écume Verte – Huître kiwi/vodka**
  Huître pochée, brume acidulée et touche givrée.
- **Mini-Moris – Saumon fumé & avocat**
  La morissette qui drague le bagel. Simple, cool, efficace.
- **Rouge Réglisse – Céviche de thon & grenade**
  Frais, punchy, un céviche qui a du mordant.

BOUCHÉES CHAUDES SALÉES

- **Cappuccino Sunset – Potimarron & café**
  Velouté chaud-froid, mousse lactée et petit grain torréfié.
- **Croq'Méditerranée – Jambon, tomate & anchois**
  *Croquette croustillante, soleil en bouche, accent du Sud garant*i.
- **Panisse Star – Twist à l'anis**
  La panisse classique qui s'encanaille avec un souffle anisé.

--->

BOUCHÉES APÉRITIVES

BOUCHÉES CHAUDES SALÉES *(suite)*

- **Bao Bourguignon – Escargot en persillade**
  Bao vapeur, escargots fondants et beurre d'herbes qui claque.
- **Le Perdu de la Basse-Cour – Volaille & jus laqué**
  Toast doré, rillettes de poulet rôti et jus de volaille caramélisé.
- **La Morille Coquette – Farcie à la volaille**
  Champignon noble, farce moelleuse et jus corsé.
- **La Saint'Beurre – Saint-Jacques & algues**
  Noix rôtie au beurre d'algue, fondue de poireaux et vague iodée.
- **Croq'M Truffe – L'iconique revisité**
  Pain brioché, béchamel onctueuse, parfum truffé et fondant suprême.
- **Mini Beef Dog – Bœuf confit & raclette fumée**
  Hot-dog version chic : moutarde-miel, ketchup potiron et pur kif.
- **Kebab de Palais – Agneau & citron confit**
  Pain moelleux, effiloché d'agneau, sauce fraîche et twist oriental.

BOUCHÉES SUCRÉES

- **Pavlova d'Hiver – Châtaigne & mandarine**
  Meringue craquante, douceur boisée et éclat d'agrumes.
- **Mini Tatin'Pomelo – Coriandre & caramel pamplemousse**
  Acidulé, frais, et délicieusement inattendu.
- **Choco Viennois – Chantilly tonka**
  Crème chocolat onctueuse, nuage parfumé et régression chic.
- **Mini Choux – Praliné & café**
  Croquant, fondant, gourmand. L'équilibre parfait.
- **Mini Bab Mint – Thé à la menthe**
  Baba revisité, sirop infusé, fraîcheur orientale.
- **Baklava Twist – Pistache & miel coulant**
  Le croustillant du Levant, l'âme sucrée du voyage.
- **Panna UBE – Coco & mangue fraîche**
  Violet tropical, douceur lactée et soleil en bouche.

À LA CARTE

Menu en livraison : 60€/personne
(48 heures)

ENTRÉES

- **New York Roll – Saumon, fromage blanc & guacamole**
  Rouleau frais, texture fondante et gel d'agrumes acidulé.
- **Velouté Forestier – Champignon & châtaigne, mousse café**
  Crémeux boisé, mousse légère et note torréfiée.
- **Pâté en Croûte des Canailles – Veau, canard & pistache**
  Tradition twistée, cœur fondant et gel de Chartreuse.
- **Ceviche Rouge – Thon, grenade & réglisse**
  Marinade vive, fraîcheur fruitée et touche anisée.

PLATS

- **Ris de Veau Signature – Réglisse & tatin d'oignon**
  Ris caramélisé, jus corsé et douceur confite.
- **Tentacule Rôtie – Poulpe, olive noire & potimarron**
  Alliance terre-mer, fondant et éclat méditerranéen.
- **Bœuf Confit Prestige – Cœur de foie gras & purée de panais**
  Médaillon généreux, légumes de saison et jus maison.
- **Ravioles Franc-Comtoises – Cancoillotte, vin jaune & morilles**
  Gourmandise fromagère, champignons nobles et accent du Jura.

DESSERTS

- **Paris-Brest Classique – Revu & adouci**
  Praliné aérien, choux craquant et souvenir d'enfance.
- **Savoie Perdue – Crème anglaise au foin**
  Gâteau fondant, parfum champêtre et douceur rustique.
- **Pavlova d'Hiver – Châtaigne & mandarine**
  Meringue légère, fraîcheur d'agrumes et crème soyeuse.
- **Chocolat, Chartreuse & Poire**
  Alliance subtile entre la profondeur du chocolat, la fraîcheur végétale de la Chartreuse et la tendresse de la poire.