



LE CLOS DES RÊVES

Cité de caractère

*Invitées à notre piano,
prenez contact directement !*

Les Cheffes; Camille pâtissière et Marithé cuisinière !

Prestation assurée par un duo de cheffes composé d'une mère, Marithé, passée par les cuisines de Thierry Marx et de sa fille Camille, pâtissière.

Les cheffes élaborent des menus adaptés à vos envies et à votre groupe, en privilégiant les produits de qualité et une cuisine généreuse, raffinée et authentique. Tous les légumes sont bio, viande française (uniquement Région Rhône-Alpes) sélectionné par la Cheffe.

Attention nous donner impérativement les ingrédients allergisants.



*création de notre
cheffe exclusive
un régal qui est facile à
réchauffer
Grenouille fraîche*



Concepts et photos déposés

24 Place de la République - 01400 Châtillon sur Chalaronne **Chez Pierre**
06 58 33 55 61 chezpierre.sas@gmail.com

Menus traditions

Déjeuner : Salade verte / Poulet de la Dombes / gratin de Butternut pommes de terre au citron et thym / Desserts du oment / 2 baguettes pour 4.

17,00 € PU TTC

Possibilité Forfait 1 livraison: 46,20€ TTC

Déjeuner déposé au Clos de Rêves avant 12 H. en toute discrétion dans la cuisine;

Dîner : Velouté carottes au lait de coco / Saucisses avec son riz Cantonnais
Desserts du moment / 2 baguettes pour 4.

17,00 € PU TTC

Possibilité Forfait 1 livraison: 46,20€ TTC

Dîner, déposés au Clos des Rêves avant 19 H. en toute discrétion dans la cuisine.

Lunch

Charcuterie : jambon blanc, jambon cru, saucisson 50g/personne Comté
AOP bio 30g/personne / Œufs brouillés (2œufs/personne) / Pain ¼ baguette /personne
1 croissant ou 1 pain au chocolat / Beurre doux biologique 10g/personne / Confiture biologique 20g/personne / Yaourt nature/vanille 1/personne / Lait 10cl/personne / Fruits biologiques de saison lavés 150g/personne / Jus de pommes et jus d'orange biologiques 20cl/personne.

32,50 € PU TTC

Possibilité Forfait 1 livraison: 46,20€ TTC

Lunch déposés au Clos des Rêves à 7 heures en toute discrétion dans la cuisine.

Menu festif

Terrine de canard aux fruits secs (Canard origine France) Petite salade

ou

Terrine de truite fumée (Truite origine Rhône Alpes France) Petite salade

Poulet à la crème et morilles et vin du Bugey Gratin dauphinois Légumes confits

ou

Curry de crevettes au lait de coco - Riz au Curcuma et Légumes confits

Opéra ou Framboisier

26,62 € TTC/personne

Possibilité Forfait 1 livraison: 46,20€ TTC

Déjeuner déposé au Clos de Rêves avant 12 H. en toute discrétion dans la cuisine;

Dîner, déposés au Clos des Rêves avant 19 H. en toute discrétion dans la cuisine.

Toute commande pour les fêtes doivent se faire au plus tard 3 semaines avant la prestation et il sera demandé 20% d'arrhes à la commande, non restituables en cas de désistement. Le reste de la prestation est à régler 24h avant la livraison par virement