



Traiteur
« La Table d'Aline »
Le Moulin du Temple de l'eau
24390 Cherveix-Cubas

Votre réception est un grand jour, nous pouvons imaginer ensemble une fête qui s'inscrira dans le souvenir de vos hôtes.

Nous restons à votre écoute pour personnaliser le menu de votre choix, vous pouvez modifier les menus à votre convenance, faire un méli mélo des différents plats, une idée vous tient à cœur... nous adapterons les prix en fonction de vos désirs, afin de faire de cet événement un moment exceptionnel.

Toutes nos créations sont réalisées avec des produits frais par notre chef, qualité et saisonnalité, tels sont les maîtres mots pour que vous profitiez de vos convives en ce jour inoubliable.

www.latabledaline.fr

traiteurlatabledaline@gmail.com



06 74 95 20 71

Ou

06 83 31 48 91

Menu à 40€

Tarte Fine aux Tomates, Oignons doux et Chèvre Frais au Basilic



Tartare de Saumon aux Algues, Tsatsiki de Concombres et Yuzu



Chou Farci au Confit de Canard, Fricassée de Gésiers et Champignons



*Suprême de Pintadeau en Croûte de Noisette,
Fondue de Légumes verts et Risotto aux Agrumes*



*Poitrine de Porc Confite,
Purée de Patate Douce et Sauce Aigre Douce*



*Pavé de Cabillaud « Salé » à la « Lisboète » à ma façon,
Tomate et Epinard*



Trio de Desserts

Menu à 45€

Cannelloni de Confit de Veau, Purée de Céleri Rave & Girolles



*Truite Fumée Maison, Œuf poché,
Salsa de Betteraves Rouges, Crème au Raifort*



Carpaccio de Saumon et Cabillaud, Avruga & Jeunes Pousses



Panna Cotta d'Asperge et Huile de Truffe, Jambon Croustillant



*Filet de Bar,
Pistou, Risotto aux Herbes et Escargots*



*« Pot au feu » de Volaille Fermière,
Epeautre et Jeunes Pousses de Légumes de Saison*



*Côte de Porc,
Légumes verts et Pommes Paillasson, Jus d'Estragon*



Trio de Desserts

Menu à 50€

Epaule Confite d'Agneau et Gâteau d'Aubergines



Tataki de Thon, Salicorne et Crème de Wasabi



Croustillant de Champignons de Saison, Emulsion au Parmesan



Magret de Canard,

Polenta Grillée, Légumes Glacés et Jus au Romarin

≈

Petit Carré de Porcelet aux Légumes de saison et Salsa Verde

≈

Cabillaud Rôti au Curry,

Purée de Carottes à l'Estragon, Emulsion de Coques



Trio de Desserts

Menu à 55€

Trilogie de Foie Gras

Crème Brulée, Terrine et Escalope Poêlée,



*Tatin de Pieds de Cochon & Saint Jacques,
Haricots Coco et Huile de Basilic*



*Crevettes aux épices, Jambon de Pays Croustillant,
Pommes acidulées et Noix de Cajou*



*Salade de Crabe,
Emulsion aux Poireaux, Salade de Pomme - Avocat*



Tournedos de Bœuf,

Fricassée de Girolles & Pomme de terre Rösti



*Petit Carré d'Agneau Glacé à la Moutarde Violette de Brive
Gratin Dauphinois et Fèves*



*Filet de Lieu Noir style Cajun
Salade de Lentilles du Puy, Sauce Beurre blanc*



Trio de Desserts

(par exemple: 1 chocolat, 1 Tiramisu, 1 Tatin)

Exemple de Desserts à choisir pour les trilogies :

Tarte Tatin
Tiramisu aux Fruits rouges
Mousse glacée au Citron et Pignons de pin
Gâteau Pistache à l'huile d'olive, coulis de Framboise
Pistachio cake with roasted Strawberries and Rhubarb Sorbet
Banane caramélisée et Crumble de cacahuètes
Crème Brûlée à la Vanille
Gâteau Moelleux au Chocolat et Glace Caramel
Crumble de fruits de saison
Nougat glacé et compote de Fruits rouges
Mousse glacée pain d'épices, sorbet à l'orange
Poire pochée aux épices, glace d'amandes

Et tant d'autres...

Pour un trio, seule une glace ou sorbet est à choisir

Option plateau de Fromages

*Assortiment de fromages régionaux accompagnés de fruits secs
(Noix, abricots, figues, ou autres ...)
Ou assiette de fromages
Prix sur demande*

Café 1 euro par personne

Canapés et Mise en Bouche 7 Euros
5 aux choix

“Sablés ” au fromage de chèvre
Tartare de saumon frais maison
Flamekuche
Bâtonnet pizzas de pâte feuilletée
Mini brochette au boudin noir et pomme
Melon et magret fumé
Veloute de petit pois et noix de coco
Emulsion de légumes de saison et huile de Truffe
Carpaccio de bœuf
Mini quiches
Pruneau enrobé de jambon de pays
Gaspacho
Crème brûlée de Foie gras
Gougère au fromage de Cantal
Mousse de saumon sur blinis
Mini Vol au vent
Roulade de saucisses
Couscous, tomate cerise et Tsatsiki
Cubes de Fromage marinés à l’huile d’olive et herbes
Nachos, Salsa tomates et fromage fondu
Et tant d’autres...

Presentation d'Aline et Jean-Michel

Jean-Michel à travaillé auparavant comme:

Chef de partie à la La Panetière restaurant, Rye, New York

Sous Chef Excecutive à La Toc Resort, St Lucia, Caraïbes

Chef de Cuisine au London Elizabeth Hotel, Hyde Park, Londres

Chef de Cuisine à Harveys Point Hôtel, Donegal, Irlande

...

Aline à travaillé auparavant comme:

Chef de Rang à La Réserve à Albi

Chef de Rang à l'Hôtel Sainte Foy à Conques

Maître d'Hôtel à Percy French, Lieve Donard, Newcastle, Irlande du Nord

...

Tous les deux comme :

Chef de Cuisine et Chalet Manager, Le Chardon Val d'Isère ,2 ans

Gérant du restaurant, "La Table d'Aline" à Saint Robert, 6 ans

...

*N'utilisant que des produits locaux et saisonniers,
nous proposons une variété de plats issus des cuisines française,
méditerranéenne et internationale.*

*Tout les deux parfait bilingues Français-Anglais,
nous sommes prêts à discuter votre projet et écouter vos souhaits pour
réalisé votre menu idéale.*