AJ PRIVATE CHEF

Catalogue fêtes de fin d'année
2021

Nous sommes heureux de vous retrouver en cette fin d'année et avons le plaisir de vous présenter le catalogue des fêtes 2021 .

Nous restons à votre disposition afin de vous accompagner pour les fêtes de fin d'année et que la magie des saveurs opère !

« Que toutes les lumières des fêtes de fin d'année, illuminent toutes vos journées »

Alban & toute l'équipe Aj Private Chef

Sommaire

- Plateau avec pieces cocktails ____ P.4
- Les bûches de Noël:
  - Duo de saumon ____ P.6
  - Saumon el piquillos ____ P. 7
  - Duo de lotte marinée et fumée ____ P.8
- Les poissons d'exception:
  - Les saumons gravlax ____ P.11
  - Les poissons fumés ____ P.13
  - Le saumon façon hareng ____ P.14
- Les foies gras:
  - L'Entremets au foie gras ____ P.16
  - Le Foie gras mi-cuit ____ P.17
  - La ballotine de foie gras mi-cuit ____ P.18
- Contact ____ P.19

Plateaux pièces cocktails

24 pièces

4 personnes

Salée - 38 €

Mille feuille de pain au miel, foie gras, griotte et pomme granny
Dôme coco, crevette au Bo-Sate et riz noir
Stick de saumon à la betterave, radis blanc, fromage frais et concombre
Sablé œuf de caille et tartufata
Stick de poireau et écrevisse mariné
Tonnelet grison, fromage frais et pignon pin

Les bûches salées

Un inconditionnel pour les fêtes de fin d'année.
Souvent aperçu à la fin du repas, cette année on vous propose d'inverser la tendance et de commencer par une bûche salée.

Laissez-vous surprendre par nos créations.
Au saumon ou à la lotte, avec des produits de hautes qualités mises en valeurs pour d'avantages de saveurs.

Duo de saumon

Saumon gravlax à la betterave et saumon poché à basse température. Gelée de citronnelle, salicorne fraiche et brunoise de légumes sur un pain au céréales

8,5€ */ personne (environ 100g)*

Saumon el piquillos

Farce fine de poisson (merlan) et petits légumes avec un insère de saumon cuit à basse température. Sur un pain à la tomate et recouvert d'un glaçage jus de piquillos (piment espagnol).

8,5€ */ personne* ***(environ 100g)***

Duo de lotte marinée et fumée

Farce fine de poisson aux oeufs de harenga fumés accompagnée d'un duo de Lotte marinée (spigol, curry et piment d'Espelette AOP) et lotte fumée au bois de hêtre par nos soins, sur un pain noir. Recouvert d'un glaçage crème crustacé.

12,5€ */ personne (100g)*

Les poissons d'exception

Saumon gravlax

Le saumon Gravlax est un plat scandinave traditionnel qui consiste à faire mariner le saumon dans du sel, du sucre et du poivre plusieurs heures. Ce qui donne au saumon un goût moelleux et authentique.

Saumon gravlax

Nature / à la betterave / à l'aneth /au gingembre

Qu'il soit nature, mariné à la betterave, à l'aneth ou au gingambre tous nos saumons sont réalisés par nos soins en respectant les méthodes traditionnelles.

Afin de vous laissez le choix sur la présentation, nous vous le vendons non tranché

Le saumon gravlax nature :

500g	1 kg
30 €	50€

Le saumon gravlax à la betterave, à l'aneth ou au gingembre :

500g	1 kg
30 €	60 €

Les poissons fumés

Nos poissons sont préalablement marinés puis fumés par nos soins au bois de hêtre grâce à une méthode traditionnelle.

Le saumon fumé

Saumon écossais et label rouge ou saumon Irlandais supérieur selon arrivage
Vendu tranché.

500g	1 kg
40 €	70 €

Le thon rouge

Afin de vous laissez le choix pour la présentation, nous vous le vendons non tranché

250g	500g
30€	50€

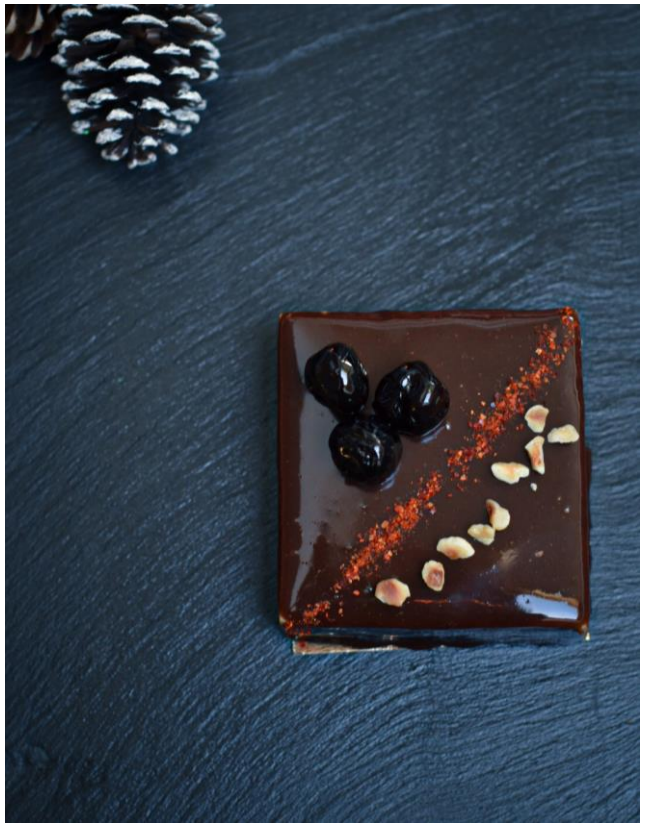
Le Saumon façon hareng

Mariné au vinaigre de cidre, son goût est acidulé et sa texture moelleuse.

Afin de vous laissez le choix pour la présentation, nous vous le vendons non tranché.

500g	1 kg
30 €	60 €

Nos foies gras



Entremet foie gras

Impressionnez vos convives dés le commencement du repas et laissez vous surprendre par le mélange du foie gras et du chocolat épicé.

Entremet vendu **a partir de 4 personnes** *(environ 60g/personne)*

Financier à la noisette , Foie gras mi-cuit au sirop de griotte recouvert d'un glaçage chocolat au piment d'Espelette (AOP)

4 personnes	6 personnes	8 personnes
26 €	37 €	51 €

12 personnes
74 €

Le foie gras mi-cuit

Assaisonnée avec soin, notre terrine est confectionnée avec du foie gras de canard IGP du Sud Ouest cuit à basse température. Nous le proposons en deux tailles, 250g ou 500g pour le plus grand plaisir de vos convives.

250g	500g
35€	55€

Ballotine de foie gras de canard

Pour rendre vos fêtes encore plus savoureuses, cette année nous vous proposons notre dernière création:

La ballottine de foie gras mi-cuit avec son cœur de pressé de canard cuit à basse température. Vendu au torchon de 500g.

Pour une dégustation encore plus parfumée, nous vous proposons un gâteau avec 40% de miel.

55€

La pièce de 500g

10€

le pain d'épice de 400g

PRIVATE CHEF

Contact

24 Rue du Rocher
78800 Houilles

ajprivatechef@gmail.com

Jennifer
Chargée de clientèle
07.87.25.60.51

Retrouvez-nous aussi au marché de Houilles
Avenue Carnot, les samedis matin

http://ajprivatechef.fr
ajprivatechef

Instagram