



Claire Dellinger

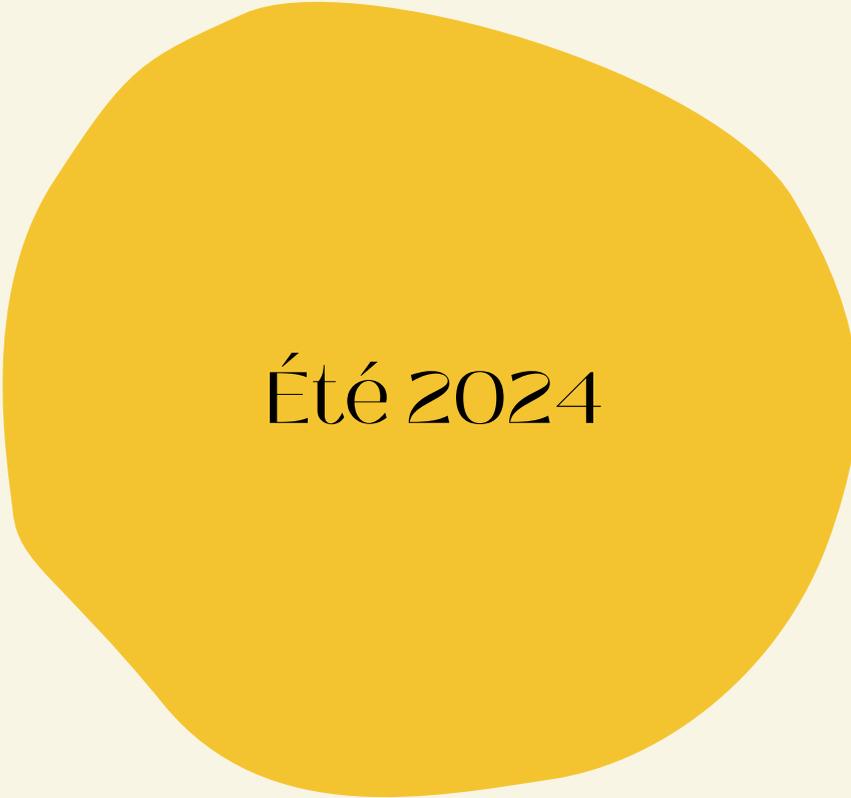
FESTINS SUR MESURE



## Mon éthique

J'aime travailler les produits de saison, les viandes bien élevées et les poissons bien pêchés.

J'aime les plats de partage. Je place mon savoir faire, acquis dans des établissements de renom, dans le respect des produits, les petits détails et la gourmandise.



Été 2024



**Les longues journées d'été sont là, la nature est à son apogée et on retrouve dans la cuisine toutes ces saveurs fraîches & estivales.**



**Place aux dîners d'été dans le jardin, à la cuisson au brasero, aux ambiances bucoliques et aux plats de partage frais & savoureux.**



Je vous propose ici une sélection de pièces cocktail, d'entrées, de plats et de desserts inspirés de mes souvenirs d'été, de notre terroir et de mes voyages.



# Le menu !

## **Apéritifs**

- Tartelette de saison : courgette et sarriette
- Focaccia, condiments olives et chèvre à tartiner
- Jambon Bellota de Juan Pedro Domecq
- Tartelette pissaladière
- Raviole végétale granny smith, crabe et céleri rave
- Tartelette croustillante, ricotta et herbes fraîches

# Le menu !

## Entrées

- Sélection de tomates anciennes, huile Olio di Serra & buratta di buffala
- Tarte renversée aubergines, ricotta et balsamique
- Haricots verts & blanc, amande et pêches
- Huîtres, concombre et menthe poivrée
- Fenouil finement tranché, marinade aux agrumes
- Haricots cocos, pistou et tomates cerises
- Ceviche de dorade, citron vert & coriandre
- Vitello tonato

# Le menu !

## Plats

- Quasi de veau, purée d'artichauts et artichauts violets grillés, condiment olives
- Lotte rôtie au laurier, tian de légumes d'été, sabayon laurier.
- Carré de cochon rôti, gnocchis et sauge, jus de viande
- Couteaux et encornets en persillade, poulpe grillé et tagliatelles fraîches
- Epaule d'agneau confite, pois chiche, carottes nouvelles & abricots
- Homard grillé, sauce homardine, légumes de saison
- Côte de boeuf rôtie, sauce au Xipister et poivrons confits
- Aioli provençal traditionnel

# Le menu !

## **Plateau de fromage**

Composition d'une sélection de fromages pour mettre en valeur le terroir savoyard et plus largement le terroir français.

## **Desserts**

- Fraises, sablé breton & chantilly vanille XXL de Tahiti
- Pavlova aux fruits rouges et basilic
- Pêche de vignes rôties, sirop verveine & crumble
- Clafoutis aux cerises & fèves de tonka
- Tatin d'abricots et mascarpone au romarin
- Crème caramel façon Juliette
- Tiramisù café, le véritable
- Tropézienne

# Le menu !

## Cocktail dinatoire - Pièces salées

- Tartelette de saison : courgette et sarriette
- Focaccia, condiments olives et chèvre à tartiner
- Jambon Bellota de Juan Pedro Domecq
- Riz soufflé, guacamole de brocoli & oeufs de truite
- Eau de tomate, concombre, melon et verveine
- Tartelette pissaladière : oignons confits, anchois & olives
- Oeuf mimosa chorizo et Xipister
- Raviole végétale granny smith, crabe et céleri rave
- Tartelette croustillante, ricotta et herbes fraîches
- Croque jeune homme, jambon truffé & ciboulette

# Le menu !

## **Cocktail dinatoire - en supplément**

- Sélection de fromages & de charcuterie / Pain de chez Aristide

## **Cocktail dinatoire - Pièces sucrées**

- Mini clafoutis à la cerise & fève de tonka
- Tartelette chocolat & caramel beurre salé
- Petit cake au citron de Menton & pavot
- Mini sablé breton, chantilly mascarpone à la vanille de Tahiti XXL et fruit de saison

# Les détails !

## **Mes petits cadeaux**

Chaque convive repart avec une surprise sucrée à déguster le lendemain au petit-déjeuner ainsi qu'un menu, tel un joli souvenir de ce festin sur mesure.



## **Accord mets & vins**

En collaboration avec un sommelier, je compose un accord mets & vins selon vos goûts : classique ou surprenant, nous trouvons l'association idéale avec votre menu.



## **Service à table**

Engagez des professionnels expérimentés pour vous servir et être aux petits soins avec vos convives. Je choisis pour vous du personnel qualifié, efficace et discret pour que vous puissiez profiter pleinement de votre événement.

*NB : j'assure le service jusqu'à 8 convives*



## **Décoration & fleurissement**

Grâce à un partenaire sélectionné avec attention, votre table sera harmonieusement décorée en choisissant des fleurs françaises et de saison.



## **Arts de la table & décoration**

Sublimez vos tables en créant une ambiance qui vous ressemble, grâce à un large choix de vaisselle, de nappes et serviettes, de verrerie... Une solution pour ne pas se soucier des détails techniques.

# Ma cuisine en images



Je suis à votre écoute pour créer ensemble un festin sur mesure !

Je m'adapte à vos demandes & régimes alimentaires spécifiques.

Je reste à votre disposition pour toutes questions.

## Merci pour votre confiance



06 27 92 64 24



Annecy et sa région



[contact@clairedellinger.fr](mailto:contact@clairedellinger.fr)



[clairedellinger.fr](http://clairedellinger.fr)



[clairedellinger.annecy](https://www.instagram.com/clairedellinger.annecy)

