



COOKING4U  
STEPHANE REAU

## *Formule Bistro*

### **Entrée**

Œuf parfait en gelée et espuma de pomme de terre  
ou  
Méli mélo de crevettes, pamplemousse, avocat, sauce cocktail et céleri  
ou  
Tatin d'aubergine, salade Mechouia

-----

### **Plats**

Filet de poulet fermier contisé à la crème d'artichaut, légumes d'arphins, sauce grenolata  
ou  
Terre et mer de maigre et pancetta, mousseline au paprika de la vera, mona lisa à l'ail  
ou  
Cuisse de canard confit, demi glace au vin rouge, mousseline de pomme de terre à l'ail et ciboulette

### **Dessert**

Schwarzwald finger et confit de cerise noire  
ou  
Soleil couchant aux fraises et quenelle citron basilic  
ou  
Mille feuilles 100% cacao et crème dulce

*Chef: Stéphane Réau*

### **Tarifs HT - TVA 10%**

#### **Prestations incluses**

Le service (1 maître d'hôtel et 1 serveur pour 25 personnes)  
Les boissons (Vals et Thonon)  
Café et pain artisanal  
Le matériel (nappes en tissu blanc, vaisselles, verrerie et serviettes)

L'ATELIER DE STEPHANE - 3, CHEMIN DE TARTALOCHE CIDEX 7016 - 31180 ROUFFIAC TOLOSAN

COOKING4U - STEPHANE REAU - + 33(0)6 61 82 22 69 - [www.cooking4u.fr](http://www.cooking4u.fr) - [contact@cooking4u.fr](mailto:contact@cooking4u.fr)

EURL COOKING4U AU CAPITAL DE 120 000€ - SIRET 524 631 421 00020 - NAF 5621