

BRUNCH IN VILLA : PLATS, CONFIGURATIONS ET PRIX
CHEF À DOMICILE JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI
CUISINE FINE ITALIENNE POUR GOURMETS DEPUIS 2007
WWW.CHEFADOMICILELACDECOME.IT



JOHANN DESNOUES
Personal Chef

**Brunch servi à table ou buffet.
Composez votre brunch personnalisé et demandez un devis**

•

**N'hésitez pas à me demander une configuration personnalisée
Exemple: 2 plats + 2 desserts, etc.**

PLATS FROIDS

VÉGÉTARIEN

**Salade César : salade, œufs, croûtons, parmesan râpé
Sauce Cesare Cardini**

•

Salade capricciosa classique OU version végétarienne sur demande

•

Mini poke végétarien

Légumes de saison grillés avec des olives extra vierges de Toscane

•

Salade de fusilli : Pesto du chef : roquette / basilic, noix, noisettes, noisettes, pignons de pin, parmesan et pecorino

•

Dégustation de Burrata locale et de mozzarella biologique locale avec de l'huile d'olive extra vierge du lac de Côme

•

Houmous de pois chiches à la méditerranéenne

•

Œufs mimosa sauce cocktail

SAUMON

Saumon à la parisienne

•

Mini poke + saumon fumé artisanal. + 4 € par personne

•

Saumon mariné avec salade de pommes de terre à l'italienne

PLANCHES

Planches de charcuterie artisanale de mon boucher et fromages des fermes locales. Équivaut à 2 plats.

•

Planches de charcuterie artisanale de mon boucher

•

Planches de fromages des fermes locales au nord du lac de Côme

SANDWICHES

Tramezzino aux crevettes

Tramezzino au rôti de bœuf

Pinsa : mortadelle et straciatella

Croque monsieur classique

**Mini quiche aux tomates confites
et fior di latte**

Mini cheeseburger

PLATS CHAUDS

Aubergines PARMIGIANA au gratin

•

CANNELLONI au bœuf gratiné

•

**GNOCCHI DE POMMES DE TERRE
sauce aux 3 fromages, basilic et noix**

•

Omelette « nature » Ou avec speck et copeaux de parmesan

•

Œufs à la sauce tomate et au basilic

•

Œufs à la sauce tomate au basilic et au jambon cru

VIANDE SERVIE

AVEC SALADE ET POMMES DE TERRE

TAGLIATA DE FILET DE POULET : roquette, tomates cerises, fromage parmesan râpé. Huile d'olive extra vierge du lac de Côme

•

TAGLIATA DE PORC : roquette, tomates cerises au four, pecorino romano râpé. Huile d'olive extra vierge du lac de Côme

•

TAGLIATA DE FILET DE BOEUF : roquette, tomates cerises, pecorino Toscano râpé. Huile d'olive extra vierge du Lac de Côme

Ajouter + 6 € par personne

•

SAUCISSE ARTISANALE de mon boucher sur polenta crémeuse à la sauge

•

BROCHETTE DE CARPACCIO DE BŒUF
grillé avec du lard et des herbes aromatiques

•

BLANC DE POULET FRIT avec sauce tomate épicée

•

PORCHETTA au romarin et tomates en croute de polenta taragna

•

BOULETTES DE VIANDE Toscane à la sauce tomate rustique

DESSERTS

Tarte aux pommes et amarena

•

Cannolo à la sicilienne

•

Gâteau au chocolat et aux amandes

Gâteau au citron et aux amandes sans gluten

•

Panettone à la manière pain perdu

•

Tiramisu au chocolat

•

Tarte Tatin aux pommes Pink Lady

•

Salade de fruits de saison à la menthe et au gingembre

•

Mousse au chocolat blanc, fruits de saison, coulis de fruits de la passion, meringue aux noisettes « brutti ma buoni »

•

Cabaret italien de pâtisseries fraîches et sèches

•

Panna cotta saveur cappuccino avec baci di Alassio

ASSIETTE ANGLAISE*
DE VIANDE
pour le brunch léger

***ou sur plat de service
selon le nombre de
de convives.**

**Mélange de charcuteries
de mon boucher**

•
**Tagliata : Tranches
de filet de bœuf**

•
**Tagliata : Tranches
de blanc de poulet**

•
**Jambon blanc
de haute qualité**

•
**Légumes de saison
grillés**

•
Fromages au lait cru

•
Œuf mimosa

•
**olive, rucola, parmesan,
tomates cerises, etc.**

ASSIETTE ANGLAISE*
DE POISSON
pour le brunch léger

***ou sur plat de service
selon le nombre de
de convives.**

Saumon fumé

•
Saumon mariné

•
Crudités de saison

•
**Salade de légumes
en sauce verte**

•
**Rilette de bar
aux olives taggiasca**

•
Tramezzino au homard

•
**Burrata locale
au basilic et huile
d'olive EV du lac de Côme**

•
Œuf mimosa

LE BRUNCH PARFAIT

**Café alla moka
et café américain**

**Jus d'orange
d'orange fraîchement pressé**

**Yaourt bio local,
muesli, brioche italienne,
miel local, confitures artisanales,
thé, infusions, chocolat**

4 plats au choix

+

1 dessert

55 €

Minimum 10 personnes.

Moins de personnes, demandez un devis.

BRUNCH POUR GOURMETS

**Café alla moka
et café américain**

**Jus d'orange
d'orange fraîchement pressé**

**Yaourt bio local,
muesli, brioche italienne,
miel local, confitures artisanales,
thé, infusions, chocolat**

3 plats au choix

+

1 dessert

50 €

Minimum 12 personnes.

MOINS DE PERSONNES, DEMANDEZ UN DEVIS

BRUNCH LÉGER

**Café alla moka
et café américain**

**Jus d'orange
d'orange fraîchement pressé**

**Yaourt bio local,
muesli, brioche italienne,
miel local, confitures artisanales,
thé, infusions, chocolat**

**1 assiette anglaise au choix
Viande : 40 € OU Poisson : 45 €**

+

1 dessert

50 €

Minimum 16 personnes.

MOINS DE PERSONNES, DEMANDEZ UN DEVIS

LE PRIX COMPREND

Les frais de préparation des plats

-

La prestation du chef

-

Le rangement et le nettoyage de la cuisine

-

**Le service jusqu'à un certain nombre de personnes
(Nous demander un devis).**

NOUS FOURNISSONS GRATUITEMENT

Jusqu'à un certain nombre de personnes, nous consulter.

Assiettes - Verres - Nappe - Serviettes - Couverts

LE PRIX NE COMPREND PAS

Le personnel de service et de cuisine

-

Le transfert éventuel jusqu'à la villa

-

Vin (optionnel) sur demande

-

Eau et boissons non alcoolisées sur demande

-

Décoration florale de la table sur demande

BRUNCH IN VILLA : PLATS, CONFIGURATIONS ET PRIX
CHEF À DOMICILE JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI
CUISINE FINE ITALIENNE POUR GOURMETS DEPUIS 2007
WWW.CHEFADOMICILELACDECOME.IT

J'AI HÂTE DE CUISINER POUR VOUS !

Johann Desnoues

info@chefadomicilelacdecome.it