

# Cuisinette

La  
vida  
locale

## Cocktails Automne Hiver 2023

**Formules 10, 12 ou 14 pièces**

**à partir de 17 €TTC/pers**

Livraison jusqu'à 50 km

au départ de Bourges



Chers gourmands,

Pour cette saison Automne-Hiver 2023/2024 Cuisinette vous invite plus que jamais à vivre la *Vida Locale* : produits locaux de saison collectés auprès de nos producteurs préférés, spécialités intemporelles, revisitées ou carrément transportées vers un ailleurs détonnant...

A table !

*Cuisinette, Traiteur Tout Terrain*

## Cocktails Automne Hiver 2023

### Carte



#### Amuse-Bouches

Butternut rôtie, jambon cru et vinaigre balsamique  
Endive, poire au bleu et noix  
Radis, mousse d'avocat, œuf de truite, poivre du Sichuan  
Omelette truffée et émietté de haddock  
Raisin et bouchon de chèvre au fénugrec  
Galette de sarrasin au fromage, ciboulette et oignons frits

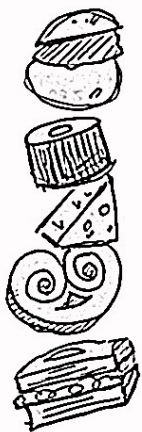
#### Verrines

Liégeois de betterave au sésame et mousse de chèvre  
Tartare de kaki épicé à la carpe fumée  
Mousseline de sucrine du Berry et graines de courge grillées  
Crème de pois cassés et tortillon de lard fumé  
Rapé de pomme au curry, pépite de poulet grillé  
Lentilles vertes croquantes et chantilly romarin



#### Les spécialités :

(une saveur au choix par type)



#### **Choux salés**

(Chèvre, Bleu, Lard fumé/Noix ou Tomate confite)

#### **Makis de légumes**

(Radis/roquette, Carotte/coriandre, Betterave /sésame ou Concombre/fromage frais)

#### **Tortillas** (omelette ibérique)

(Epinards/chèvre, Chorizo/brocoli, Comté/potimarron ou Roquette/champignons)

#### **Palmiers Feuilletés**

(Échalote/miel, Chèvre/lard, Cèpes/ail ou Comté/moutarde à l'ancienne)

#### **Galettes de pomme de terre** (fourrées)

(Chèvre/herbes, Lardons/oignons, Jambon/fromage ou à la Truite fumée/crème citron))



## A partager :

**Plateau de canapés charcutier** (1 plateau pour 20 convives)

(Saucisson, terrine maison, jambon cru, coppa, andouillette au lard...)

**Plateau de canapés fromager** (1 plateau pour 20 convives)

(Crottins affinés, chèvre frais aromatisé, fromages selon arrivage...)

**Paniers de Légumes à croquer** (1 panier pour 20 convives)

(Paniers de légumes + Mayonnaise maison fumée, aux zestes, au piment ou à l'ail noir)

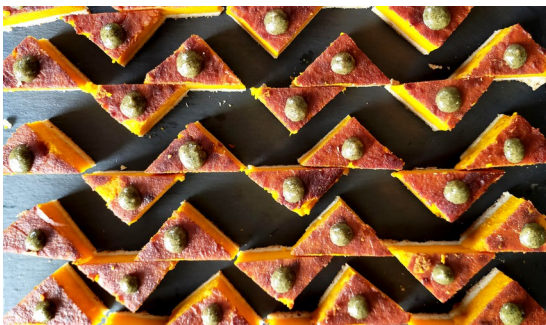
**Camembert à rôtir** (1 camembert pour 15 convives)

(Fromage entier prêt à chauffer, au miel et noix, toasts grillés à tremper)

**Bar à tartinades** (1 pot pour 10 convives)

(houmous de pois chiches, de pois cassés, de lentilles corail ou d'haricots locaux, tartinades de légumes de saison, pain de campagne tranché)

## Le sucré



**Cheesecake pavot** coulis de fruits rouges

**Brownie chocolat noir** cardamome

**Mini pavlova** fruits rouges

**Pana cotta** sésame noir mangue

**Brookie** aux Noisettes

**Pumpkin pie** et pâte de graine de courge au miel

**Verrine graines de chia** fruits frais et granola

**Vin d'honneur (sans boissons) :**

Minimum de commande 50 convives

**Formule Dix - 10 pièces – 17€ TTC**

**Formule Douze - 12 pièces – 20€ TTC**

**Formule Quatorze - 14 pièces – 23€ TTC**



## Vin d'honneur

### Boissons :

#### Au verre (avec ou sans alcool)

Le verre (13cl), service non-compris

##### - Avec alcool

Quincy Blanc bio, Domaine Mardon

Reuilly Gris bio, Domaine Mardon

Vin rouge Terra Carmina bio local, Domaine Tabordet

1,80€ TTC

Crémant de Loire bio Domaine de la Rebellerie

2,20€ TTC

Kir classique (Vin blanc, Berrichon, Communard...) 13cl

1,90€ TTC

Kir pétillant (au Crémant de Loire bio et local, crème au choix) 13cl

2,30€ TTC

##### - Sans Alcool

Pétillant de Pomme Bio & Local 13cl

1,50 TTC

#### Self service à la fontaine (avec ou sans alcool)

La bonbonne (8L soit environ 60 verres de 13cl)

##### - Avec alcool

Cocktail Pétillant au Crémant de Loire Bio agrémenté de fruits frais

(Yuzu/Gingembre, «Royal Mojito», «Spritz», « Hugo »,...)

120€ TTC la bonbonne  
soit ≈2€ TTC le verre

##### - Sans alcool

(Infusion de bissap/menthe fraîche, Limonade et agrumes frais, Jus de pomme gingembre curcuma, Thé glacé genmaïcha...)

45€ TTC la bonbonne  
soit ≈0,75€ TTC le verre

Service et location des verres en supplément

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération »



## *Les suppléments*

### **Vaisselle / Matériel**

Nous n'utilisons aucune verrine jetable en plastique. Le retour des verrines et de tout autre matériel de service sera fait soit par vos soins soit lors d'un passage ultérieur.

Nous pouvons vous proposer la location de verres.

### **Livraison / Service**

La livraison est comprise sur Bourges et communes limitrophes. Des frais de livraison seront à prévoir au-delà. Nous pouvons vous proposer le service en supplément.

## *Options :*

Adaptation possible de la carte en tout végétarien

### Animations en extérieur

Fritures (falafels de lentilles, crottin frit, carpe panée, pakoras de légumes...)

Plancha (Pièces de bœuf à partager, brochettes, burgers minute...)

Feu de bois (Marmites à foyer fermé, barbecue...)

### Boissons chaudes

Mise en place d'un point chaud avec :

Café, thé, tisanes en verseuses isotherme,

Gobelets, sucre, touillettes en bois

Une idée derrière la tête ? Nous sommes ouverts à toute proposition de personnalisation, n'hésitez pas à nous consulter.

...



**Nos menus sont élaborés à partir de produits frais de saison, fournis par des producteurs locaux dont une grande partie travaille en agriculture biologique.**

**Certains des ingrédients annoncés sont susceptibles de varier suivant les aléas de production et d'approvisionnement.**

Céréales, graines bio (Epeautre, Quinoa, Pois cassés, Graines de courges, Graines de lin, épices...)

**ABGraines, Rians**

Légumineuses bio (Lentilles, pois chiches, haricots...)

**GAEC du Coudray, Civray, Mon Cher Bio, Baugy, Abgraines, Rians**

Pâtes bio (aux lentilles, saveur tomate, saveur curry...)

**Les Gourmandes Bio, Feux**

Fromage de chèvre bio

**Ferme Billon-Sardonnet, Allouis, Ferme des Places, St Laurent**

Fromage de vache bio

**Ferme de Villemenard, Vignoux sur Barangeon**

Porc (Charcuterie, lard fumé, viande fraîche)

**Porc Fermier d'Auvergne plein air**

Volailles (poulet)

**ESAT du Bergerat, Vesdun**

Légumes bio

**ESAT du Bergerat, Vesdun, Ferme des Beaux regards, Bourges, Aux jardins du Soubeau, Morthomiers**

Fruits bio (Pomme, poire...)

**Coteaux de Haute Brune, St Georges sur Moulon**

Farine bio

**Ferme de Rechignon, Rians**

Viandes bio

**Les Viandes du Bourbonnais, Bourbon l'Archambault**

Poissons

**Fish Brenne, Pouligny Notre-Dame**

Cueillette sauvage

**Ail des ours, Forêt d'Henrichemont, Poivre du Sichuan, aromates, fleurs sauvages, notre marais, Bourges**

...