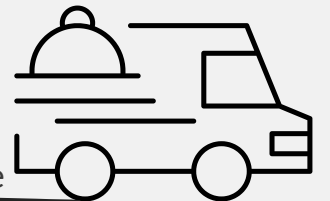




Un chef à la maison

David Ciré Traiteur

Une parenthèse conviviale, traditionnelle et raffinée





David Ciré, Chef cuisinier, Traiteur & Créateur d'Évènement

Plus de 36 ans d'expérience, de savoir faire et de passion dans la cuisine
Rigoureux & orfèvre du goût, la qualité et le goût du vrai sont assurés
Un évènement à votre image pour une réception sur-mesure



Myriam Ciré, Chargée de projets & Sens du Service clients

Rigueur et organisation avec le Sens du détail
Créativité, Goût pour l'innovation & Capacité d'adaptation
Disponibilité et réactivité, Capacités à gérer toutes situations

2009

Création
de l'entreprise
à HAYES

2011

Déménagement pour
création labo professionnel
à PANGE

2019

Déménagement pour création
nouveau labo plus grand
à VRV

2010

Premiers clients
fidèles

2018

Lancement de Un Chef au Bureau

2024

Entrepreneuriat en
couple



Une cuisine



Authentique Savoureuse Gourmande & Généreuse

Une attention particulière est accordée
à la **provenance des produits**

Les **produits régionaux, saisonniers** sont privilégiés
ainsi les plus appropriés à **nos valeurs** & à l'élaboration
de nos plats

Votre évènement sur-mesure

Chez nous le

Bonheur

est fait maison...



Nos partenaires proches de chez vous

La Cueillette de PELTRE

Les Jardins Vitrés, LA MAXE

La Provençale, LUXEMBOURG

Boucherie Volubilis, MARLY

La Ferme de Neufchef

La Fromagerie du Grand Cerf, METZ

Rucher des 3 Frontières, APACH

Le Chalet gourmand, NOISSEVILLE

Ligasia, Chocolatier et pâtissier, OGY

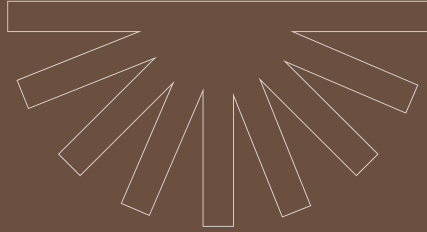
Les gâteaux d'Orélie, LEMUD

Rousselot Boissons, RÉMILLY

Chiappa Côté cave, VIGY

Champagne SENEZ





Suivant la durée de votre évènement

Nos

Cocktails



APÉRITIF & VIN D'HONNEUR

8, 10 ou 12 Pièces

Salées et/ou Sucrées

À PARTIR DE 13 €/ PERSONNE



OPTIONS

Service, Bars & Ateliers

Boissons

Verrerie, Vaisselle & Nappage

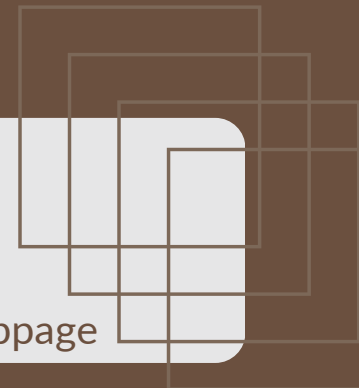


DINATOIRE

15 à 24 Pièces

Salées et/ou Sucrées

À PARTIR DE 24 €/ PERSONNE





Mini mauricettes

- Filet de poulet au curry
- Jambon Serrano
- Foie gras maison Chutney de mangue
- Salade de Thon mayonnaise Roquette
- Tartinade de Saumon fumé
- Rillettes de Sardines au piment d'Espelette

Mini bûgels

- Saumon fumé
- Tomate Parmesan
- Fromage frais ciboulette

Mini Tartelettes

- Tartare de légumes méditerranéens Fêta
- Ganache montée Chantilly Citron Crevette
- Ganache montée Foie gras Grison

Canapés assortis

- Jambon Serrano, Fromage frais au poivron
- Caviar de tomates marinées, Chèvre et Pesto
- Rillettes d'oie, Moutarde et Amande
- Fromage frais, Saucisse sèche et Cornichon
- Pain nordique Saumon fumé
- Pain foccacia façon tapas
- Mini Blinis garnis ...

Verrines & Cuillères

- Tartare de Saumon à la Mangue
- Guacamole Crevette à l'ail
- Perles Marines Surimi Œufs de truite
- Salade d'Œufs durs Tomate confite
- Tartare de Courgettes Feta Menthe fraîche
- Houmous Coriandre citron confit Chips de pois chiche

Réductions chaudes

- Mini pizzas ou Quiches
- Bouchée Volaille ou Jambon
- Carré Chèvre
- Chou au fromage
- Coquille Crabe
- Tulipe Saumon
- Briochette d'Escargot
- Mini croque-Monsieur Truffe et Comté
- Accras de Morue

Réductions sucrées

- Mini rocher Chocolat noisettes torréfiées
- Tartelette aux Fruits de saison
- Macaron Pistache ou Vanille
- Mini Éclairs vanille
- Mini Opéra
- Tartelette Citron meringuée ou Caramel beurre salé





Jambon Serrano à la coupe
Plancha
Autour du Foie Gras
Mini Burgers
Mini hots dogs saucisses luxembourgeoises
Wok minute, Risotto
Charcuteries fines
Bar à Tapenades
Dips et légumes croquants
Saumon fumé ou Gravlax à la coupe
Mini Arancinis Ragu ou Jambon mozzarella
Bar à Pâtes
Bar à Fromages affinés

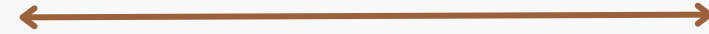
Brochettes de Fruits
Buffet enfants
(Crêpes, mini Donuts, Gaufres)
Candy Bar
Pop-Corn, Barbe à papa

Nos Animations



Sur devis

Nos Boissons



- **EAUX PLATES ET/OU GAZEUSES**

Celtic, Carolla, Lisbeth

- **SODAS ET JUS DE FRUITS**

Locaux, Grandes marques

- **SANS ALCOOL & FAIT MAISON**

Eaux Détox, Citronnade, Thé glacé, Mocktails, Bar à Smoothies

- **ALCOOLS**

Bière Pression, Sélection de vins, Crémant d'Aussay, Champagne Senez

- **COCKTAILS**

Mojito, Apérol ou Hugo Spritz, Sangria rouge ou blanche, Punch Lorrain ou Créole



À LA CARTE OU EN FORFAIT (BOUTEILLES EN VERRE)



Am 15. April
in der Katholischen Kirche

Wort Gottes
Lukas 11, 1-12
Lukas 11, 13-14
Lukas 11, 15-17
Lukas 11, 18-20
Lukas 11, 21-22
Lukas 11, 23-24
Lukas 11, 25-26
Lukas 11, 27-28
Lukas 11, 29-30
Lukas 11, 31-32
Lukas 11, 33-34
Lukas 11, 35-36
Lukas 11, 37-38
Lukas 11, 39-40
Lukas 11, 41-42
Lukas 11, 43-44
Lukas 11, 45-46
Lukas 11, 47-48
Lukas 11, 49-50
Lukas 11, 51-52
Lukas 11, 53-54
Lukas 11, 55-56
Lukas 11, 57-58
Lukas 11, 59-60
Lukas 11, 61-62
Lukas 11, 63-64
Lukas 11, 65-66
Lukas 11, 67-68
Lukas 11, 69-70
Lukas 11, 71-72
Lukas 11, 73-74
Lukas 11, 75-76
Lukas 11, 77-78
Lukas 11, 79-80
Lukas 11, 81-82
Lukas 11, 83-84
Lukas 11, 85-86
Lukas 11, 87-88
Lukas 11, 89-90
Lukas 11, 91-92
Lukas 11, 93-94
Lukas 11, 95-96
Lukas 11, 97-98
Lukas 11, 99-100
Lukas 11, 101-102
Lukas 11, 103-104
Lukas 11, 105-106
Lukas 11, 107-108
Lukas 11, 109-110
Lukas 11, 111-112
Lukas 11, 113-114
Lukas 11, 115-116
Lukas 11, 117-118
Lukas 11, 119-120

Wort Gottes
Lukas 11, 1-12
Lukas 11, 13-14
Lukas 11, 15-17
Lukas 11, 18-20
Lukas 11, 21-22
Lukas 11, 23-24
Lukas 11, 25-26
Lukas 11, 27-28
Lukas 11, 29-30
Lukas 11, 31-32
Lukas 11, 33-34
Lukas 11, 35-36
Lukas 11, 37-38
Lukas 11, 39-40
Lukas 11, 41-42
Lukas 11, 43-44
Lukas 11, 45-46
Lukas 11, 47-48
Lukas 11, 49-50
Lukas 11, 51-52
Lukas 11, 53-54
Lukas 11, 55-56
Lukas 11, 57-58
Lukas 11, 59-60
Lukas 11, 61-62
Lukas 11, 63-64
Lukas 11, 65-66
Lukas 11, 67-68
Lukas 11, 69-70
Lukas 11, 71-72
Lukas 11, 73-74
Lukas 11, 75-76
Lukas 11, 77-78
Lukas 11, 79-80
Lukas 11, 81-82
Lukas 11, 83-84
Lukas 11, 85-86
Lukas 11, 87-88
Lukas 11, 89-90
Lukas 11, 91-92
Lukas 11, 93-94
Lukas 11, 95-96
Lukas 11, 97-98
Lukas 11, 99-100
Lukas 11, 101-102
Lukas 11, 103-104
Lukas 11, 105-106
Lukas 11, 107-108
Lukas 11, 109-110
Lukas 11, 111-112
Lukas 11, 113-114
Lukas 11, 115-116
Lukas 11, 117-118
Lukas 11, 119-120

Am 15. April
in der Katholischen Kirche

Wort Gottes
Lukas 11, 1-12
Lukas 11, 13-14
Lukas 11, 15-17
Lukas 11, 18-20
Lukas 11, 21-22
Lukas 11, 23-24
Lukas 11, 25-26
Lukas 11, 27-28
Lukas 11, 29-30
Lukas 11, 31-32
Lukas 11, 33-34
Lukas 11, 35-36
Lukas 11, 37-38
Lukas 11, 39-40
Lukas 11, 41-42
Lukas 11, 43-44
Lukas 11, 45-46
Lukas 11, 47-48
Lukas 11, 49-50
Lukas 11, 51-52
Lukas 11, 53-54
Lukas 11, 55-56
Lukas 11, 57-58
Lukas 11, 59-60
Lukas 11, 61-62
Lukas 11, 63-64
Lukas 11, 65-66
Lukas 11, 67-68
Lukas 11, 69-70
Lukas 11, 71-72
Lukas 11, 73-74
Lukas 11, 75-76
Lukas 11, 77-78
Lukas 11, 79-80
Lukas 11, 81-82
Lukas 11, 83-84
Lukas 11, 85-86
Lukas 11, 87-88
Lukas 11, 89-90
Lukas 11, 91-92
Lukas 11, 93-94
Lukas 11, 95-96
Lukas 11, 97-98
Lukas 11, 99-100
Lukas 11, 101-102
Lukas 11, 103-104
Lukas 11, 105-106
Lukas 11, 107-108
Lukas 11, 109-110
Lukas 11, 111-112
Lukas 11, 113-114
Lukas 11, 115-116
Lukas 11, 117-118
Lukas 11, 119-120

Wort Gottes
Lukas 11, 1-12
Lukas 11, 13-14
Lukas 11, 15-17
Lukas 11, 18-20
Lukas 11, 21-22
Lukas 11, 23-24
Lukas 11, 25-26
Lukas 11, 27-28
Lukas 11, 29-30
Lukas 11, 31-32
Lukas 11, 33-34
Lukas 11, 35-36
Lukas 11, 37-38
Lukas 11, 39-40
Lukas 11, 41-42
Lukas 11, 43-44
Lukas 11, 45-46
Lukas 11, 47-48
Lukas 11, 49-50
Lukas 11, 51-52
Lukas 11, 53-54
Lukas 11, 55-56
Lukas 11, 57-58
Lukas 11, 59-60
Lukas 11, 61-62
Lukas 11, 63-64
Lukas 11, 65-66
Lukas 11, 67-68
Lukas 11, 69-70
Lukas 11, 71-72
Lukas 11, 73-74
Lukas 11, 75-76
Lukas 11, 77-78
Lukas 11, 79-80
Lukas 11, 81-82
Lukas 11, 83-84
Lukas 11, 85-86
Lukas 11, 87-88
Lukas 11, 89-90
Lukas 11, 91-92
Lukas 11, 93-94
Lukas 11, 95-96
Lukas 11, 97-98
Lukas 11, 99-100
Lukas 11, 101-102
Lukas 11, 103-104
Lukas 11, 105-106
Lukas 11, 107-108
Lukas 11, 109-110
Lukas 11, 111-112
Lukas 11, 113-114
Lukas 11, 115-116
Lukas 11, 117-118
Lukas 11, 119-120



Nos Menus

Service compris à partir de 60 personnes



SAVEURS

44,90€ / personne Service compris avec 1 entrée
51,90€ / personne Service compris avec 2 entrées



ÉLÉGANCE

59,90€ / personne Service compris avec 1 entrée
68,90€ / personne Service compris avec 2 entrées

Menu Saveurs



- Capuccino de Petits Pois & sa chantilly Paprika, Basilic frais
- Croustillant ganache foie gras grison et tomates confites
- Tartare de Saumon frais pommes granny & sa Chantilly Balsamique
- Mille-feuille Parmesan croustillant & ses légumes provençaux
- Carpaccio de Tomates & Melon Jambon Serrano vinaigrette au pesto

- Risotto crémeux au parmesan & sa noix de St Jacques rôtie
- Tarte fine aux oignons confits ,filet de rouget et artichaut
- Longe de cabillaud piqué au romarin & Jus de viande aux petits lardons
- Brochette de Saint Jacques au Sésame Légumes & son bouillon Thai

Pause glacée à définir

- Gigolette de pintade Lard colonnata
- Quasi de veau son Jus corsé & râpé de Truffes
- Parmentier d'effiloché de Canard & ses chips de légumes
- Roti de Porcelet à l'ancienne & son gratin de Pomme de terre des Alpes
- Filet de canette aux échalotes confites
- Mignon de Porc en croûte de Mirabelles

Duo de fromages & Mesclun

Bruschetta de St Marcellin chaud au miel & Mesclun

- Ananas et Mangue safranés, crème à la Vanille
- Verrine façon tarte citron meringuée revisitée
- Brochette d'Ananas rôti au caramel d'épices et sa glace spéculoos
- Coque chocolat noir Chiboust, fruits rouges et craquant framboise

Option Buffet de desserts (+ 4,80€)





- Assiette Terre & mer (foie gras , carpaccio saumon ,sorbet du moment)
- Chaud froid de Foie Gras & sa Gelée Pomme Piment d'Espelette
- Trilogie autour du saumon (Gravlax ,Carpaccio & Tartare)
- Tartare de Saint Jacques & Gambas grillée Sorbet Citron de Sicile

- Cœur de Saumon Fumé crémeux de poireaux citron caviar
- Nage de Saint-Jacques au vin Blanc
- Filet de Turbot asperges vertes & Citronnelle
- Pavé de Sandre en Croute de Chorizo & ses petites coques
- Filet de Saint Pierre juste grillé & sa purée de Panais

Pause glacée à définir

- Filet Mignon de veau en croute d'herbes
- Millefeuille de Filet de Bœuf basse température et ses échalotes confites au Pinot noir
- Parmentier de carottes au curcuma ,filet de pigeonneau à l'aigre douce
- Souris d'agneau de Sept heures confit au jus d'herbes
- Volaille de Bresse Sauce Crème & Morilles

Farandole de 3 Fromage & Mesclun

Bruschetta de St Marcellin chaud au miel & Mesclun

Brie Truffé

- Tartare de Fraises au balsamique et Pistache
- Minestrone de fruits d'été Chantilly framboise
- Tartelette Lemon Ganache Chocolat et mandarine

Option Buffet de desserts (+ 4,80 €)

Buffet de desserts

À COMPOSER

Crème brûlée

Tiramisu Fruits rouges

Crumble de fruits

Crème caramel

Panna cotta coulis de fruits

Glaces et Sorbets artisanaux

Tartare aux fruits de saison

Salade billes de pastèque et melon

Salade de fruits

Coque aux 2 chocolats

Mini Opéra ou Paris Brest

Canelés

Moelleux chocolat

Tartelette caramel beurre sale

Tartelette citron meringue

Mini tatin aux pommes

Mini rocher chocolat noisettes



Autres Prestations Gourmandes



PLAT UNIQUE A PARTAGER

BARBECUE PLANCHA

BAR A SALADES COMPOSÉES

POMME DE TERRE GRENAILLE AU THYM

TAJINE DE LÉGUMES

BRUNCH SUCRE / SALE

CHEF A DOMICILE

SUR DEVIS





BUFFET VIP

À partir de 30 €/ Personne

Foie Gras maison et son Pain brioché
Marquise de jambon cru et melon Charentais
Pastrami de Dinde et de Bœuf
Filet mignon fumé aux raisins

Salade d'écrevisses aux agrumes
Brochettes de Scampis panés
Saumon Bellevue, Fumé ou Gravlax
Terrine de St Jacques & petits légumes

3 salades composées de saison
Sauces et condiments

Farandole de salade
& Plateau de fromages affinés

Salade de fruits
Salade Melon Pastèque à la menthe

À COMPOSER (mini 15 personnes)

Contactez-nous



Suivez-nous



myriam@unchefalamaison.fr



www.unchefalamaison.fr



06 10 11 75 51



3 Impasse de Hayes, 57640 VRY