

CUIZINES

DES CHEFS ET DES IDÉES

CUIZINES
DES CHEFS ET DES IDÉES



LIVRAISON
Tél : 01 53 20 97 68

livraison@cuizines.fr

Meeting box

13,90€ ht / Personne

Plateau de mini sandwichs (3pièces), assortiment sur base tortilla, club ou ciabatta

Niçoise

Thon, tapenade oeuf dur tomate et mesclun

Caesar

Poulet, anchoïade, tomate et parmesan

Italienne

Jambon cru, poivrons marinés, roquette, parmesan

Végétarienne

Ricotta, tomate confites, aubergines et courgettes confites

Bangkok

Chou chinois et pousses d'épinard, Poulet grillé émincé, Cacahuètes, sauce mayonnaise et fromage blanc, huile de sésame

Cyclades

Aubergines marinées, fêta et tomates au cœur un mesclun de salades fraîches

Thaï

Écrevisses tomates et concombre aux parfums de coriandre et citronnelle

Façon Palace

Emincé de poulet grillé, Bacon, oeuf mimosa, tomate mesclun

Verrines salade 110g (2 pièces), assortiment du moment

Adriatique

Pâte Liguri, pesto vert, tomate fraîche et confite, mozzarella, olive noire, roquette

Gabrielle

Nouilles de riz, chou chinois, Carottes râpées, Écrevisses, Cacahuètes, Sauce soja, Huile de sésame

Penne, thon au pesto rouge, tomate séchée, artichaut poivrade et coriandre

Salade des indes

Pousses d'épinard et riz 3 saveurs, émincé de poulet au saveur de citronnelle et piment d'espelette

Madras

Poulet au curry, pâtes, poivrons rouge et vert, raisins blonds et pignons

Gourgane

Fèves, pâtes en forme de grain de blé, fêta tomates

Magret figue

Salade, magret fumé, figues fraîches noix et raisins blonds

Jules

Pâtes, roquette, ricotta aux herbes fraîches, artichaut, olives et tomate séchée

Campagne

Haricots verts, pomme de terre grenaille, poulet, marrons et haricots rouges

Morela

Roquette, semoule aux épices douces, magret de canard, abricot, graines de sésame

Mer rouge

Duo de tomates fraîches et confites, et caviar de thon à la coriandre

Verrine dessert 110g (1 pièce) assortiment du moment

Pannacotta des Iles

Pannacotta, coulis de fruits de la passion et kiwi frais

Pannacotta des Bois

Pannacotta, fruits des bois et coulis de fruits rouge

Rendez-vous citron meringué

Biscuit sablé, crème citron, meringue

Rendez-vous nuage

Croquant à la cannelle, crème légère et fromage blanc, framboise

Rendez-vous ultra choc

Fondant au chocolat et crème anglaise,

Rendez-vous Ivoire

Biscuit sablé oreo, mousse chocolat blanc, minestrone d'ananas

Rendez-vous Vert

Crème de pistache, coulis et purée de cassis, amandes effilées

Rendez-vous Tiramisu orange

Biscuit cuillère, crème fouettée au mascarpone, suprême d'orange et fleur d'oranger

Rendez-vous douceur

Compotée pêche-abricot, mousse légère et crumble

CUIZINES
DES CHEFS ET DES IDÉES



LIVRAISON
Tél : 01 53 20 97 68

livraison@cuizines.fr

Lunch box

18,90€ ht / Personne

Verrine salade (deux variétés au choix)

Adriatique

Pâte Liguri, pesto vert, tomate fraîche et confite, mozzarella, olive noire, roquette

Gabrielle

Nouilles de riz, chou chinois, Carottes râpées, Écrevisses, Cacahuètes, Sauce soja, Huile de sésame

Penne, thon au pesto rouge, tomate séchée, artichaut poivrade et coriandre

Salade des indes

Pousses d'épinard et riz 3 saveurs, émincé de poulet au saveur de citronnelle et piment d'espelette

Madras

Poulet au curry, pâtes, poivrons rouge et vert, raisins blonds et pignons

Gourgane

Fèves, pâtes en forme de grain de blé, fêta tomates

Magret figue

Salade, magret fumé, figues fraîches noix et raisins blonds

Jules

Pâtes, roquette, ricotta aux herbes fraîches, artichaut, olives et tomate séchée

Campagne

Haricots verts, pomme de terre grenaille, poulet, marrons et haricots rouges

Morela

Roquette, semoule aux épices douces, magret de canard, abricot, graines de sésame

Mer rouge

Duo de tomates fraîches et confites, et caviar de thon à la coriandre

Marmite Cuizines (deux variétés au choix. Les recettes changent chaque semaine consultez nous)

Risotto de gambas

Fève, piment doux et parmesan

Risotto volaille coco

Crèmeux avec curry et lait de coco

Risotto forestier

Risotto aux champignons (champignon de paris, cèpe, pleurote, girolle)

Risotto artichaut

Ragout d'artichaut à la tomate et risotto crèmeux

Risotto de saint jacques

Asperges, brunoise de légumes et parmesan

Risotto de calamar

Calamar, persil basilic et parmesan

Risotto de moule

Moules safranées, courgettes huile d'olive et parmesan

Marmite de limande crème de soja

Fondue de champignon et poireaux crème de soja, tagliatelle de carotte au thym

Marmite de brochette de gambas et saumon

Épinards tombés à l'huile d'olive, salpicon de tomates et citron au sel
Marmite de colin façon tajine
Légumes méditerranéens au cumin, paprika et citron confit
Marmite de saumon à la mangue
Mangue, légumes verts et boulgour parfumé
Marmite de truite safranée
Ecrasé de pomme de terre au beurre, chou romanesco et carotte
Parmentier de poisson fumé
Aubergine confite, écrasée de pomme de terre
Paella de cabillaud et gambas
Effeuillé de cabillaud, gambas, chorizo et moule
Marmite de mignon de porc légumes d'automne
Poêlée de châtaigne, topinambour, champignon, carotte
Marmite de poulet au pesto de noisette
Mousseline d'épinard et brocoli, salsifis persillés, noisette
Marmite de volaille au curry
Dahl de lentilles corail aux épices douces et riz basmati
Marmite de volaille citronnelle
Volaille vapeur à la citronnelle, poêlée de fenouil et courgette au citron, riz madras
Parmentier de joue de boeuf
Effilochée de joue de bœuf au cumin et miel, écrasée de pomme de terre
Marmite de veau au basilic en cannelloni
Effiloché de veau tomate et basilic, courgettes à l'huile d'olive et au thym
Marmite de blanquette de veau Arthur
Julienne de carottes croquantes, riz basmati zestes d'orange

Verrine dessert 110g (1 pièce) assortiment du moment

Pannacotta des Iles
Pannacotta, coulis de fruits de la passion et kiwi frais
Pannacotta des Bois
Pannacotta, fruits des bois et coulis de fruits rouge
Rendez-vous citron meringué
Biscuit sablé, crème citron, meringue
Rendez-vous nuage
Croquant à la cannelle, crème légère et fromage blanc, framboise
Rendez-vous ultra choc
Fondant au chocolat et crème anglaise,
Rendez-vous Ivoire
Biscuit sablé oreo, mousse chocolat blanc, minestrone d'ananas
Rendez-vous Vert
Crème de pistache, coulis et purée de cassis, amandes effilées
Rendez-vous Tiramisu orange
Biscuit cuillère, crème fouettée au mascarpone, suprême d'orange et fleur d'oranger
Rendez-vous douceur
Compotée pêche-abricot, mousse légère et crumble

CUIZINES
DES CHEFS ET DES IDÉES

LIVRAISON
Tél : 01 53 20 97 68



livraison@cuizines.fr

Cocktail box

19,90€ ht / Personne

Plateau de mini sandwichs (5 pièces), assortiment sur base tortilla, club ou ciabatta

Niçoise

Thon, tapenade oeuf dur tomate et mesclun

Caesar

Poulet, anchoïade, tomate et parmesan

Italienne

Jambon cru, poivrons marinés, roquette, parmesan

Végétarienne

Ricotta, tomate confites, aubergines et courgettes confites

Bangkok

Chou chinois et pousses d'épinard, Poulet grillé émincé, Cacahuètes, sauce mayonnaise et fromage blanc, huile de sésame

Cyclades

Aubergines marinées, fêta et tomates au cœur un mesclun de salades fraîches

Thaï

Écrevisses tomates et concombre aux parfums de coriandre et citronnelle

Façon Palace

Émincé de poulet grillé, Bacon, oeuf mimosa, tomate mesclun

Verrines cocktail salade 90g (3 pièces), assortiment du moment

Adriatique

Pâte Liguri, pesto vert, tomate fraîche et confite, mozzarella, olive noire, roquette

Gabrielle

Nouilles de riz, chou chinois, Carottes râpées, Écrevisses, Cacahuètes, Sauce soja, Huile de sésame

Penne, thon au pesto rouge, tomate séchée, artichaut poivrade et coriandre

Salade des indes

Pousses d'épinard et riz 3 saveurs, émincé de poulet au saveur de citronnelle et piment d'espelette

Madras

Poulet au curry, pâtes, poivrons rouge et vert, raisins blonds et pignons

Gourgane

Fèves, pâtes en forme de grain de blé, fêta tomates

Magret figue

Salade, magret fumé, figues fraîches noix et raisins blonds

Jules

Pâtes, roquette, ricotta aux herbes fraîches, artichaut, olives et tomate séchée

Campagne

Haricots verts, pomme de terre grenaille, poulet, marrons et haricots rouges

Morela

Roquette, semoule aux épices douces, magret de canard, abricot, graines de sésame

Mer rouge

Duo de tomates fraîches et confites, et caviar de thon à la coriandre

Verrine cocktail dessert 50g (2 pièces par personnes) assortiment du moment 2 recettes au choix

Pannacotta des Iles

Pannacotta, coulis de fruits de la passion et kiwi frais

Pannacotta des Bois

Pannacotta, fruits des bois et coulis de fruits rouge

Rendez-vous citron meringué

Biscuit sablé, crème citron, meringue

Rendez-vous nuage

Croquant à la cannelle, crème légère et fromage blanc, framboise

Rendez-vous ultra choc

Fondant au chocolat et crème anglaise,

Rendez-vous Ivoire

Biscuit sablé oreo, mousse chocolat blanc, minestrone d'ananas

Rendez-vous Vert

Crème de pistache, coulis et purée de cassis, amandes effilées

Rendez-vous Tiramisu orange

Biscuit cuillère, crème fouettée au mascarpone, suprême d'orange et fleur d'oranger

Rendez-vous douceur

Compotée pêche-abricot, mousse légère et crumble