

BROCHURE / PRESENTATION

# Kalika

Cheffe Tourangelle



Traiteurs

Diners

Receptions



# Pourquoi nous choisir

## La marque kalika

### CUISINE BIO

Parce que nous sommes ce que nous mangeons et parce que chez kalika nous voulons que vous soyez au top, je ne sélectionne que les meilleurs produits issus de l'agriculture biologique que je consomme également au quotidien.

### PRODUITS LOCAUX

Ma cuisine est préparée à partir de produits locaux, frais et de saison, choisis aux petits soins au marché ou bien auprès de nos producteurs tourangeaux. Kalika se fournit régulièrement auprès des memes producteurs et AMAPs de Touraine.

### MANGER DE SAISONS

Les cartes proposées évoluent donc vite au fil des mois et les plats préparés ont une déclinaison en fonction des disponibilités...une cuisine au fil des saisons, donc, pour satisfaire au mieux vos palais.

## La garantie kalika

### VAISSELLE INCLUSE

### PRIX FERMES ET DEFINITIFS

### PRESTATIONS SUR MESURE

### REPAS TEST

### SUIVI DE COMMANDE

### EXPERIENCE

06.89.55.56.28

[kalika.loire@gmail.com](mailto:kalika.loire@gmail.com)

<https://www.kalika-loire.com/>

# L'hiver



La nature dort, laissant quelques merveilleuses baies comestibles à notre portée. Les étales de marchés regorgent de racines et tubercules aussi savoureux que colorés, qui se conservent pendant plusieurs semaines. C'est aussi le moment des noix et autres petits fruits secs pour bien tenir la saison !

## Pour vos buffets

Planche du terroir  
*Fromages et charcuterie*

Salade de pommes de terre  
*Pommes de terre rôties, oignons, oeufs*

Empanadas  
*Petits pâtés brésiliens chauds*

Forêt de légumes  
*Bâtonnets de crudités et sauces*

Terrine de légumes  
*Carottes, panais, topinambour...*

Petits sandwichs à l'indienne  
*Crème et curry*

Tarte tatin de betterave

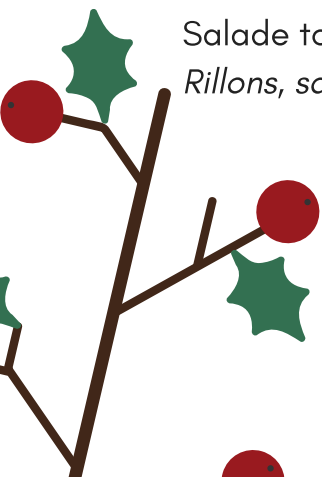
Sandwich cresson et œufs dur

Pizza verte  
*Epinard, rillons, tome, oignons*

Salade de fenouil à l'orange

Salade tourangelle  
*Rillons, sainte maure, salade verte*

Galette de pommes de terre



# L'hiver

## Pour vos cocktails

Tartinade crémeuse de pois cassé

Briochette fourrée chèvre, noix miel

Feuilletés aux épinards et chèvre

Crème de betterave au citron

Gougère au fromage de Touraine

Taboulé de chou fleur

Rouleau d'hiver

*Cerfeuil tubéreux, carotte, épinard*

Makis à la tourangelle, poisson de Loire

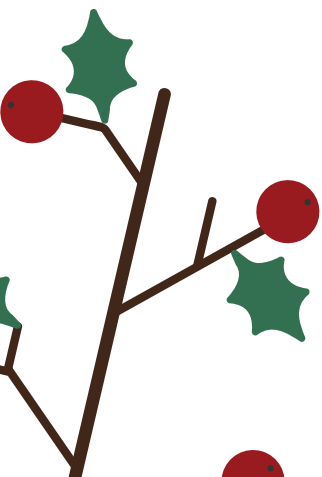
Wrap à la purée de cynorhodon

Samossas

Célerisotto en verrine



	2 pieces/pers	4 pieces/pers	6 pieces/pers	8 pieces/pers
Sucrees	4 Euros	7.6 Euros	11 Euros	14 Euros
Salees	14 Euros	17 Euros	19.5 Euros	21 Euros



# L'hiver



## Pour vos repas

### Les entrees

Potage paysan

Tarte tatin de betterave, mousse de fromage blanc

Soupe aux feuilles d'hiver, raviole au chèvre

Salade de betterave aux agrumes, échalottes confites

Tartare de Saint Jacques et son célerisotto

### Les plats

Orgeosotto aux champignons de Sologne

Chili sin carne aux deux haricots

Biryani

*Riz grillé, pois cassé, chou fleur et cajou*

Brouillade de chou pommé aux raisins secs

*Et sa panade de carotte muscadée*

Racines rôties, sauce au sirop d'érable

Pressé de pommes de terre et topinambour, croquant noisette

### Les deserts

Buche de Noël

Poire pochée aux Côteaux du Layon Galette des rois

*Parfum: noisette, amande sauvage, poire...*

Biscuits et gâteaux de Noël

*Sablés d'épices, mendiants, truffes...*

Choux garnis

*Parfums : chocolat, lavande, douglas*

