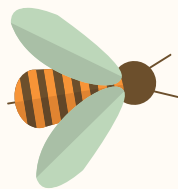


BROCHURE / PRESENTATION

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

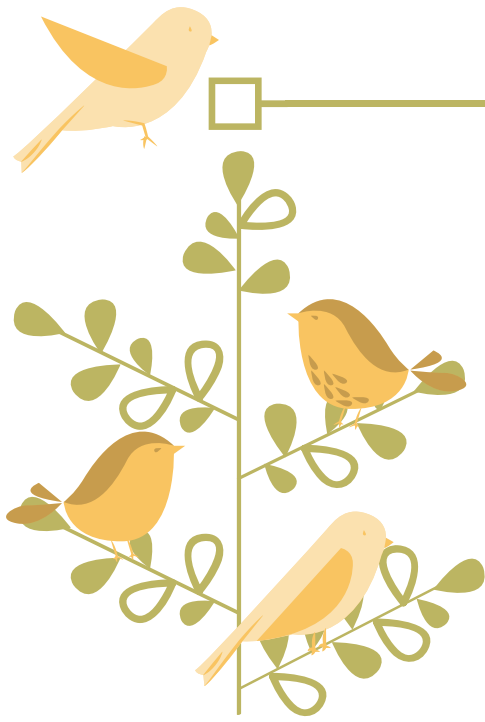
06.89.55.56.28

kalika.loire@gmail.com

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



Le printemps



Saison paradoxale où la vie sauvage explose et nous offre ses plus belles fleurs et feuilles, tandis que les plantes cultivées se font attendre un peu et que les poireaux et autres navets commencent à lasser nos estomacs !

Pour vos buffets

Planche du terroir
Fromages et charcuterie

Rouleaux de printemps
Crudités et fleurs sauvages,

Samoussas de Loire
Herbes sauvages et chèvre frais

Forêt de légumes
bâtonnets de crudités et sauces

Petits pâtés aux champignons Quiche
sauvage à la berce

Petits sandwichs au cresson
Et œufs durs

Taboulé de millet printanier
Aux petits pois et herbes fraîches

Salade Primavera
Jeunes pousses, radis, céleri, fèves et
fromage frais

Salade sauvage et fleurie
*Aux jeunes pousses sauvages et
crudités*



Le printemps

Pour vos cocktails

Feuilletés au pesto d'ail des ours

Mousseline d'asperge en verrine

Bouchés aux épinards et chèvre

Fromage frais et fèves façon Tzatziki

Mini rouleaux de printemps

Canapés d'œufs brouillés, pointe d'asperge solognote

Raviolis d'ortie aux échalottes

Houmous vert en toast

Tapenade d'artichauts



	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

Le printemps

Pour vos repas

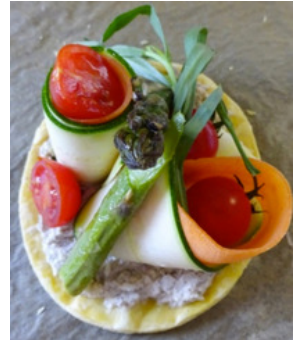
Les entrees

Tarte tatin de betterave, mousse de fromage de chèvre frais - 2.8€

Salade aux deux asperges, copeaux de parmesan - 2.2€

Salade d'orge aux fèves et petits pois - 2.2€

Velouté d'ortie - 2.5€



Les plats

Risotto Primavera aux fèves - 6.5€

Rôti de veau fermier et sa poêlée sauvage

Avec une touche de cramailotte...

Courgettes farcies - 8.5€

Au fromage frais et petits légumes

Tajine de poulet fermier - 9.5€

Aux poivrades et citron

Wok de légumes primeurs

Paella aux asperges, petits pois et haricots



Les desserts

Comme un Saint Honoré

Aux saveurs sauvages

Fromage blanc, crumble d'épeautre et sa confiture

Sureau ou cramailotte, un vrai délice

Duo de mousse chocolat betterave

Servie avec sa madeleine au douglas

Tiramisu breton

Aux sablés bretons, pomme et calvados

