

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'automne



La simplicité alliée à la saveur unique des fruits bien murs offrent les possibilités les plus rafraichissantes pour des buffets et cocktails estivaux. Abondance de douceurs pour régaler tous les gourmands que ce soit dans les champs ou en lisière de forêt.

## Pour vos buffets

Tarte du soleil

*Tomate, aubergine, courgette*

Muffin aux petits pois frais

Cake aux herbes sauvages

*Ortie, chénopode, amarante, plantain...*

Pissaladière

Pizza tomate, basilic et mozzarella

Salade jardinière

*pommes de terre, haricots vets*

Salade au pistou

Torsades, tomates, aubergine, basilic

Forêt de légumes

*bâtonnets de crudités et sauces*

Petits sandwichs houmous et crudités

1/2 Tomates crues au fromage frais

Planche de fromages de Touraine

Taboulé

Mini club sandwich



# L'ete



## Pour vos cocktails

Caviar d'aubergine à la coriandre

Poivronnade

Feuilletés tomates, oignons à la meule de Touraine

Tazsiki en verrine

Gaspacho de melon au basilic

Roulés de courgettes au chèvre



Puit de concombre, mousse de brebis et brunoise de légumes crus

Makis à la tourangelle, poisson de Loire

Wrap d'aubergine aux tomates séchées, roquette

Beignets de consoude Brochette de légumes marinés

	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'ete



## Pour vos repas

### Les entrees

Soupe de courgette au basilic et lait de coco  
Cheese cake salé tomate, basilic et crème de tomate  
Tartare de légumes d'été  
Tarte fine à la purée de pois chiche, petits légumes grillés  
Galette de sarrasin, fromage blanc au pesto et aubergine grillée

### Les plats

Risotto crémeux aux légumes d'été  
Lasagnes aux légumes du soleil, tome tourangelles  
Tian de légumes au petit épeautre  
Aubergines farcies au boulgour, brunoise de légumes  
Poêlée glacée du marché  
Crumble de courgettes et tomate en persillade

### Les desserts

Tarte fine pêche et sa crème verveine  
Charlotte aux fruits rouges Panna cotta  
Fraisier  
Clafoutis à la reine claud

