

BROCHURE / PRESENTATION



Kalika

Cheffe Tourangelle

CARTE COCKTAILS

Pourquoi nous choisir

La marque Kalika

CUISINE BIO

Nous ne sélectionnons que les meilleurs produits issus de l'agriculture biologique. Cette dernière garantit que dans votre assiette, les aliments sont sains et produits dans le respect de l'environnement.

PRODUITS LOCAUX

Notre cuisine est préparée à partir de produits locaux et frais, choisis aux petits soins au marché ou bien auprès de nos producteurs tourangeaux. Kalika se fournit régulièrement auprès des mêmes producteurs, gage de confiance !

MANGER DE SAISON

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.

Nous travaillons avec les saisons, nous consulter pour la disponibilité de certains plat.

La garantie kalika

**PRIX FERMES
ET DEFINITIFS**

**DEVIS SUR
MESURE**

**SUIVI DE
COMMANDE**

EXPERIENCE

06.89.55.56.28

kalika.loire@gmail.com

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

Nos propositions cocktails



Pièces salées pour cocktail apéritif/vin d'honneur et cocktail dinatoire

	4 pièces	6 pièces	8 pièces	10 pièces	12 pièces
COCKTAIL APERITIF, VIN D'HONNEUR Petites pièces	5,5 Euros	7 Euros	9,5 Euros	14 Euros	-
COCKTAIL DINATOIRE/DEJEUNATOIRE Grandes pièces	-	13,5 Euros	15 Euros	19 Euros	22 Euros

Nos formules

Aubépine

9 euros / personne
4 pièces salées
2 pièces sucrées

Parfait à la fin d'une conférence ou événement de travail
Durée conseillée : Moins d'une heure

Sureau

17 euros / personne
8 pièces salées
4 pièces sucrées

Parfait pour un apéro qui dure un peu ou un pot de célébration
Durée conseillée : 1h à 1h30

Reine des prés

12 euros / personne
6 pièces sucrées
thé/café et jus de fruit

Parfait pour un moment gourmand entre amis ou un goûter d'anniversaire

Tilleul

26 euros / personne
10 pièces salées
4 pièces sucrées

Parfait pour un cocktail dinatoire
Durée conseillée : moins 2h

Les pièces salées



Canapés, petits cakes et feuilletés

Feuilletés tomates, oignons à la meule de Touraine
Mini burgers de quinoa, tome fraîche
Pain d'épice, compotée d'oignons rouges et fromage de chèvre
Feuilletés au pesto (ortie, ail des ours, basilic...)
Cake de carottes noisettes moutarde
Cake aux épinards sauvages et chèvre
Pissaladière
Tatin de betterave, mousse de fromage blanc
Gougères au fromage de Touraine
Canapé d'œufs brouillés, pointe d'asperge

Terrines, charcuterie et saveurs du terroir

Terrine de campagne
Empanadas (pâtés brésiliens)
Petits pâtés aux champignons
Pâté pantin
Rillettes de canard
Terrine de volaille fermière
Terrine de légumes
Terrine de poisson de Loire
Plateau de charcuterie
Plateau de fromage de Touraine

Les pièces salées



Crèmes et tartinades, sur toast ou verrine

Houmous de lentilles corail, crumble de parmesan
Houmous de pois chiche
Tartinade crémeuse de pois cassé
Caviar d'aubergine coriandre ou basilic
Crème d'ail
Fromages frais aux herbes
Crème de betterave au riz, zeste de citron
Crème de carotte en verrine, crumble épeautre et noisette
Mousse de champignons aux fines herbes
Poivronnade

Les verrines

Gaspacho de tomates
Ceviche de silure Poivronnade façon pipérade
Taboulet de chou fleur
Tazsiki (*Concombre au fromage frais et herbes fraîches*)
Gaspacho de melon au basilic
Granité de concombre au lait d'amande et herbes fraîches
Mousseline d'asperge
Chutney de courge, fromage de brebis, biscuit muscadé
Compotée de rhubarbe oignon, sablé de parmesan
Escargots en persillade, crème de courgette
Panna cota salée de betterave, chèvre et noix
Panna cotta du soleil à la tomate, poivron et basilic
Panna cotta comme en Italie
(*Parmesan de Touraine, tomate séchées, balsamique et basilic*)
Verrine orientale aux fruits séchés, poulet au carvi
Verrine crétoise aux herbes fraîches et féta, olive
Trio de mousses de légume en verrine
(*Chou fleur, courgette et tomate en été*)

Les pièces salées

Bouchées fraîcheur

Bouchée de champignons farcis
Makis à la tourangelle
(Au poisson de Loire et moutarde de Touraine)
Rouleau de printemps betterave chèvre mâche
Rouleau de printemps aux crudités de saison
Roulés de courgette au chèvre frais
Wrap de caviar d'aubergine, tomates séchées et roquette
Wrap aux haricots noirs
Wrap d'houmous au curry, crudités
Wrap de crème de carotte au cumin, émiettée de chèvre
Puit de concombre, mousse de chèvre, brunoise de légumes crus
Forêt de légumes (crudités et sauce)
Œufs à la crème de curcuma et cresson
Club sandwich à l'indienne
(Poulet au raisin, tandoori masala)
Club sandwich version ligérienne
(Poisson de Loire et concombre)

Bouchées chaudes

Samossas
Brochettes de poulet ou porc et légumes marinés
Brochettes de légumes
Célerisotto en verrine
Briochette fourée tomates oignons rillons
Briochette fourrée chèvre noix miel
Raviolis aux orties et échalottes
Raviolis aux shitaakés et au porc
Beignets de consoude
Burger à la tourangelle (sainte maure et rillons)

Les pièces sucrées



Tartelettes

Tarte fine pêche et crème verveine
Tarte aux pommes et gelée de pissenlit
Tarte aux pommes et rhubarbe
Tarte aux fruits de saison
Tarte citron lavande
Tarte aux abricots et à la reine des prés
Tarte aux poires et crème de noisettes
Tarte tatin aux pommes
Tarte tatin poire fenouil

Pièces en verrine

Charlotte aux fruits rouges
Charlotte aux poires
Mousse au chocolat
Crème dessert végétale au chocolat Forêt noire
Tiramisu (chocolat ou fruit rouge)
Panna cotta
(Parfum : coulis de fruits rouges, crème de marron, confitures sauvages)
Mont blanc (à base de marron, chocolat et crème fouettée)
Salade de fruits de saison
Fromage blanc, crumble d'épeautre et sa confiture
Crumble, fruits de saison et mousse mascarpone
Semoule de millet, crémeux chocolat et sa crème de marron en verrine
Compotée de poire au sureau, croquant noisettes
Riz de Camargue au lait fermier, caramel

Les pièces sucrées



Les pâtisseries

Choux garnis (parfums : chocolat, lavande, douglas...)
Briochette garnie (fruits, chocolat, caramel beurre salé...)
Petits roulés à la confiture
Briochette au pavot et zestes d'agrumes
Briochette miel noisette

Les biscuits et gâteaux secs

Sablés aux fleurs
Madeleine au douglas
Rocher coco-choco
Tuiles aux amandes
Palets aux dames
Mendiants au chocolat, fruits secs
Sablés de Noël
Les cookies
Truffes au chocolat
Financiers à la reine de prés

Les gâteaux

Gâteau au yaourt fermier
(parfum : pomme, douglas, reine des prés, chocolat)
Fondant au chocolat (option sauvage : tanaïsie, berce)
Moelleux au chocolat (option sauvage : tanaïsie, berce)
Gâteau au noix
Pain d'épice au miel de Touraine
Gâteaux roulés (confiture, chocolat...)
Gâteau de carotte
Gâteau de betterave façon carrot cake

ANNEXE



Les prestations comprennent :

- La livraison sur 20 km (Tours et agglomération). Au delà, nous consulter.
- La fourniture de serviettes et matériel nécessaire à la mise en place d'un cocktail (plateaux, etc...)
- la location des couverts et verrines

Nous pouvons vous proposer :

- forfait boissons avec et sans alcool. Si vous fournissez les boissons alcoolisées, il n'y a pas de droit de bouchon.
- le service sur demande, à chiffrer en fonction de la durée et du lieu
- nous sommes à votre écoute si besoin de fournitures diverses art de la table, nappes, mobilier adresses...)
- Dans une **démarche zéro déchet**, toute notre vaisselle est en dur, les frais de casse sont à la charge du client (verres, verrines)

Régimes particuliers :

Nous cuisinons sans gluten ou végétalien sur demande. Nous contacter pour régimes et intolérances particulières.

Pour les enfants, nous pouvons prévoir un repas particulier sur demande.

Reprise du matériel

La matériel doit être ramené à Kalika-Loire à Fondettes ou lieu de rendez vous sur Tours.

Quelques photos



Contact

Pour toute demande de devis, questions et renseignements, contactez

nous :

06.89.55.56.28

kalika.loire@gmail.com

Consultez notre site
www.kalika-loire.com

Kalika-loire
5 rue Jules Renard
37230 FONDETTES
SIRET :
81918988700014