

juste une histoire de plaisir

à domicile

Il faut parfois se réinventer pour évoluer, et c'est avec un tout nouveau concept que je compte bien continuer à vous régaler ! Vous m'avez manqué, et j'ai hâte de vous retrouver en septembre pour vous proposer mes nouveaux services. Toujours en accord avec ma passion évidemment, et cette volonté de toujours vous faire plaisir !

C'est avec un nouveau projet de cheffe à domicile, art de la table et traiteur que je contribuerai à faciliter vos événements, repas d'entreprise, séminaires... Et ravir vos papilles !

CARTE DES PLATS À LIVRER

Je propose également un service de Livraison de 5 plats minimum avec 10 euros de frais de livraison.

Livraison offerte à partir de 10 plats.

Les commandes sont à passer 48 heures à l'avance.

CARTE DINATOIRE

Le buffet dînatoire est livré avec une fiche d'instruction. Si la présence de la cheffe est demandée afin d'assurer le service, le débarrassage, la vaisselle etc... (45€/h)

Au-delà de 20 personnes, il faudra compter 1 à 2 personnes supplémentaires (35€/h).

Un acompte de 50 % de la somme sera à verser par virement après validation et 50 % trois jours avant la livraison.

À EMPORTER

Le retrait des commandes se fait au 8 rue de l'Abbé Victor Senez, anciennement restaurant Chez Justine, à Valenciennes.

SECTEUR D'INTERVENTION

Livraison sur les secteurs de Valenciennes et le Quesnoy.

Commande 48h à l'avance.

Pour plus d'informations, contactez-moi :

par téléphone au 06 73 72 41 83

par mail sur justinemarechalle@chezjustine.fr

sur mon facebook chez Justine

sur mon instagram [chez.justine.valenciennes](https://www.instagram.com/chez.justine.valenciennes)



Carte des plats à livrer ou à emporter



LES ENTRÉES :

La tomate cœur de bœuf et sa burrata crémeuse, vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique, basilic frais - **13€**

Le tartare de saumon écossais Label Rouge, pommes granny, citron et aneth - **13€**

Les samoussas au bœuf, petits légumes et épices marocaines (3 pièces) - **11€**

LES PLATS :

Le mijoté de poulet fermier Label Rouge aux épices tandoori, riz basmati parfumé au jasmin - **19€**

Les linguines à l'italienne (tomates cerises, tomates marinées, ail, pesto de tomates, crème, basilic frais, pignons de pin grillés, Serrano 24 mois, copeaux de parmesan) - **20€**

Le pavé de saumon écossais Label Rouge, risotto crémeux aux cébettes, sauce au curcuma - **21€**

La salade italienne (roquette, serrano 24 mois, burrata, tomates, melon, pignons de pin grillés, basilic frais, vinaigrette à l'huile d'olive et au balsamique, copeaux de parmesan) - **20€**

Le poke bowl au tartare de saumon mariné à la thaï (saumon frais cru, avocat, carottes, concombres, radis, chou rouge, mangue, pois chiche, fèves, riz sushi, graines de sésame, pignons et graines de courge, sauce thaï) - **médium 16€, large 19€**

La salade César (poulet mariné au paprika, sucrine, concombres, tomates cerises, croûtons aux herbes de Provence, copeaux de parmesan, sauce César) - **19€**

La quiche au thon, comté, tomates et herbes, salade - **14€**

LES DESSERTS :

Le fondant cœur coulant au chocolat et sa chantilly vanillée au mascarpone - **7€**

Le cookie fondant et croustillant aux 3 chocolats et aux noisettes - **7€**

Le cheesecake aux spéculos, vanille, coulis de fruits rouges et copeaux de chocolat blanc - **7€**

Le tiramisu à l'ananas et au caramel beurre salé - **7€**

Le macaron vanillé à la crème de pistache et aux framboises - **7€**

LA FORMULE DU JOUR

création à la semaine et disponible sans réservation - **À 23 EUROS**

Carte buffet dînatoire ou à emporter



● NOS PIÈCES SALÉES : 3,50€ / PIÈCE

Wrap au saumon fumé d'écosse, crème à la ciboulette citronnée et mâche

Wrap italien au Serrano 24 mois d'affinage, pesto, tomates marinées, basilic, parmesan et roquette.

Samoussas au boeuf, petits légumes et épices marocaines.

Toast brioché au chèvre, miel, noix et thym.

Croque monsieur au jambon, comté AOP et béchamel à la truffe.

Foie gras mi-cuit au porto et au cognac sur confit de figues et pain d'épices.

Verrine de Tartare de saumon Label Rouge à l'huile d'olive, au citron et à l'aneth sur une crème d'avocats.

Verrine de tomates cerises, burrata, basilic frais et vinaigrette à l'huile d'olive et au balsamique.

Burger au boeuf charolais, mayonnaise truffée ou sauce cocktail.

Crème de poireaux et asperges vertes en verrine.

Muffin au chorizo, emmental et cheddar.

Bruschetta façon pizza.

Poivronnade et gressins.

Tapenade d'olives vertes et gressins.

● NOS PIÈCES SUCRÉES : 3€ / PIÈCE

fondant au chocolat.

Moelleux au citron et pavot.

Pana cotta au coulis de fruits rouges.

Mousse au chocolat et fleur de sel.

Macaron vanillé à la crème de pistache et aux framboises.

Cookie au 3 chocolats et aux noisettes.

Cannelé ou meringue

Tiramisu aux fruits rouges et aux spéculos.

Tiramisu aux spéculos, ananas rôtis et caramel au beurre salé.

Pavlova en verrine.

Financier à l'amande et sa pointe de fleur d'oranger.

Tarte au citron meringuée en verrine.

Les formules à domicile



A partir de 6 personnes.

Les repas sont livrés avec une fiche d'instruction si vous ne souhaitez pas la présence de la cheffe.

Si vous souhaitez la présence de Justine pour prendre en main la prestation complète (décoration de table, service, débarrassage, nettoyage...): 45€/h.

Au-delà de 10 personnes, il faudra compter une à deux personnes supplémentaires pour assurer le service: 35€/h.

Les frais de livraison sont comptés dans la formule.

Un acompte de 50 % de la somme sera à verser par virement après validation et 50 % trois jours avant la livraison.

Faites votre choix en fonction des formules proposées. Une entrée, un plat et un dessert à choisir parmi la sélection.

● LE MENU DÉCOUVERTE : 49€ / PERS.

(repas livré, tarif hors boisson et hors présence de la cheffe)

LES ENTRÉES :

L'œuf cocotte et sa crème de petits pois, carottes glacées et mouillettes grillées.

Le tartare de saumon écossais Label Rouge aux pommes granny, citron, huile d'olive et aneth.

Les samoussas au brie et au miel, noix et thym frais.

La cassolette de légumes du moment gratinée à la mozzarella di buffala et son crumble d'amande et noisette.

LES PLATS:

Le mijoté de poulet Label Rouge aux épices tandoori et son riz parfumé au jasmin.

Les linguines à l'italienne (Serrano 24 mois d'affinage, tomates et tomates marinées, pesto de tomates, pignons de pin, basilic frais, copeaux de parmesan et pointe de roquette).

Le filet de bar et son écrasé de pommes de terre à la ciboulette, courgettes poêlées à l'ail, tomates cerises au four et sauce au curcuma.

Le demi magret de canard et sa sauce au miel et au romarin, écrasé de pommes de terre et patates douces, endives braisées.

LES DESSERTS :

Le fondant cœur coulant au chocolat et sa chantilly vanillée au mascarpone.

La tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé et chantilly vanillée.

Le tiramisu aux fruits rouges et aux spéculos.

Le cheesecake aux palets bretons, citron et zestes de citron vert.

Supplément de 9€ /menu pour 3 amuse-bouches (3€/pièce).

Supplément de 12€/menu pour 5 amuse-bouches.

Supplément de 7€/menu pour une assiette de tomme à la truffe et sa salade aux noix.

Les formules à domicile



A partir de 6 personnes.

Les repas sont livrés avec une fiche d'instruction si vous ne souhaitez pas la présence de la cheffe.

Si vous souhaitez la présence de Justine pour prendre en main la prestation complète (décoration de table, service, débarrassage, nettoyage...): 45€/h.

Au-delà de 10 personnes, il faudra compter une à deux personnes supplémentaires pour assurer le service: 35€/h.

Les frais de livraison sont comptés dans la formule.

Un acompte de 50 % de la somme sera à verser par virement après validation et 50 % trois jours avant la livraison.

Faites votre choix en fonction des formules proposées. Une entrée, un plat et un dessert à choisir parmi la sélection.

● LE MENU SIGNATURE À 79€ / PERS.

(repas livré, tarif hors boisson et hors présence de la cheffe).

LES ENTRÉES :

La cocotte d'œufs brouillés aromatisés à la truffe, lard grillé et mouillettes briochées.

Le foie gras mi-cuit au porto et au cognac, figes rôties au miel et brioche parisienne.

Le saumon fumé à la ficelle, sauce ciboulette, citron et toast grillés.

La cassolette de Saint-Jacques françaises sur ton lit de poireaux et pointe de safran.

LES PLATS :

Le tataki de thon rouge et sa sauce thaï, pointe de wasabi, risotto à l'encre de sèche et poivrons confits.

Les Saint-Jacques françaises snackées, poêlée de champignons shitaké et risotto crémeux, beurre blanc à la ciboulette.

Le filet de bœuf Irlandais et sa sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre, carottes glacées légèrement sucrées.

Les ravioles au parmesan et à la ricotta, sauce truffée, copeaux de truffe, pointe de roquette et copeaux de parmesan.

LES DESSERTS :

Le macaron vanillé et sa ganache légère à la pistache, framboises fraîches.

La tartelette sablée au chocolat/caramel au beurre salé et ses cacahuètes caramélisées.

Le financier à l'amande, cerises griottes et glace au lait d'amande.

La tarte fine aux pommes golden caramélisées, glace aux cannelés de Bordeaux.

Supplément de 9€ /menu pour 3 amuses-bouche (3€/pièce).

Supplément de 12€/menu pour 5 amuses-bouche.

Supplément de 7€/menu pour une assiette de tomme à la truffe et sa salade aux noix.