



1540 Avenue de Chambéry  
73190 Challes-Les-Eaux

06 79 83 92 77

[www.verrine73.com](http://www.verrine73.com)  
[virginiepomin@sfr.fr](mailto:virginiepomin@sfr.fr)

ouvert tous les jours  
de 9h à 12h30  
*(en dehors de ces horaires, sur rendez-vous)*

Lunchbox : « gamelle » moderne comprenant une entrée, un plat, un dessert <i>Facile à emporter, à déguster au bureau</i>	14.00 €
Plat du jour : de type cuisine traditionnelle	9.50 €
Sandwich du jour : <i>Originalité des garnitures et des pains</i>	4.50 €
Pâtisserie du jour : <i>De quoi s'accorder un petit moment de douceur</i>	3.00 €

**Pour commander et demander la livraison  
(sur réservation) :**

**06 79 83 92 77**



## Sur commande

### **Entrées froides**

#### **Cuillères**

Tomates/chèvre <i>(dés de tomates chèvre et olives)</i>	1.50 €
Tomates et magret de canard fumé <i>(dés de tomates magrets de canard fumé)</i>	1.50 €
Au saumon <i>(roulades de saumon fumé garnis de fromage frais aux fines herbes))</i>	1.50 €
Mascarpone à l'avocat et au citron vert <i>(mascarpone à l'avocat dés de tomates)</i>	1.50 €
Tartare de chèvre frais aux fruits secs <i>(dés de fromage de chèvre frais abricots raisins)</i>	1.50 €

*Il se peut, que pour des raisons d'approvisionnement, nous soyons contraints de procéder à des aménagements de la carte.*



## Sur commande

### **Entrées froides**

#### **Bouchées**

Barquette d'endives à la crème de curry <i>(feuille d'endive garnie de crème au curry raisins et sésame)</i>	1.50 €
Bouchée de concombre au fromage de chèvre <i>(millefeuille de concombre garni de chèvre frais ciboulette olive)</i>	1.50 €
Wrap au crabe <i>(tortilla garnie de salade crabe sauce relevée)</i>	1.50 €
Petit chou farci à la crème et au saumon <i>(chou garni de chantilly aux dés de saumon fumé)</i>	1.50 €
Crêpe fourrée au saumon et à l'aneth <i>(crêpe garnie de crème aneth saumon fumé)</i>	1.50 €
Rouleau de concombre <i>(tronçon de concombre garnis de bacon et de crème aux herbes)</i>	1.50 €
Canapé frais <i>(pain de mie fromage frais jambon blanc concombre tomate)</i>	1.50 €
Petit chou magret confiture d'oignons	1.50 €
Cookie aux tomates séchées et chorizo	1.50 €
Cookie au roquefort	1.50 €
Toast saumon mascarpone	1.50 €

*Il se peut, que pour des raisons d'approvisionnement, nous soyons contraints de procéder à des aménagements de la carte.*



## Sur commande

### **Entrées froides**

#### **Verrines**

Au chèvre et poivron <i>(dés de poivrons cuits chèvre frais )</i>	2.60 €
Saumon et ricotta <i>(dés de saumon fumé crème ricotta fines herbes)</i>	2.60 €
Croustillante au jambon et à la mousse de tomates <i>(mousse de jambon mousse de tomates)</i>	2.60 €
Avocat / crevettes / pamplemousse <i>(écrasé d'avocat relevé pamplemousse et crevettes)</i>	2.60 €
Avocat et au thon <i>(mousse d'avocat thon mayonnaise citronnée)</i>	2.60 €
Mousseline de jambon et concombre <i>(mousseline de jambon concombre crème)</i>	2.60 €
Mousse de thon tartare de betteraves coriandre <i>(mousse de thon échalote coriandre tartare de betterave)</i>	2.60 €
Mousse de jambon et tomates confites <i>(mousse de jambon pesto de tomates confites)</i>	2.60 €
Pesto pistache, surimi et coulis de poivron rouge <i>(pesto de pistaches haché de surimi coulis de poivron rouge)</i>	2.60 €
Salade de poulet tandoori à l'ananas <i>(lamelles de poulet mariné dés d'ananas)</i>	2.60 €
Panna cotta au saumon fumé et chantilly citron/ « vodka » <i>(panna cotta au saumon fumé chantilly citron vodka)</i>	2.60 €
Velouté de Betterave glacé <i>(soupe de betterave)</i>	2.60 €
Mousse de Reblochon de Savoie au « Génépi » <i>(mousse de reblochon avec un soupçon de Génépi)</i>	2.60 €
Gaspacho de légumes épicés au guacamole <i>(soupe relevée de tomates guacamole maison)</i>	2.60 €

Les verrines ont une contenance de 6 cl et sont livrés avec la cuillère ou fourchette correspondante

*Il se peut, que pour des raisons d'approvisionnement, nous soyons contraints de procéder à des aménagements de la carte.*



## Sur commande

### **Entrées froides**

#### **Verrines**

Jambon cru et duo de mousses (tomates – jambon cru – fromage blanc aux fines herbes)	2.60 €
Acidulées (guacamole maison crevettes gelée de pamplemousse)	2.60 €
Folie de saison (figue roquefort jambon cru)	2.60 €
Mousse légère concombre, crevettes et coriandre (mousse concombre crevettes coriandre)	2.60 €
Mousse au chèvre (compotée de pommes – crème de chèvre – roquette assaisonnée – tuile au parmesan)	2.60 €
Saumon aux saveurs estivales (tomates assaisonnées - saumon frais mariné – carré frais)	2.60 €
Croquante à l'espagnole (dés de pommes, tomates, concombre sauce au chorizo)	2.60 €
Guacamole crevettes (guacamole maison dés de pamplemousse crevettes)	2.60 €
Poivrons, mascarpone et piment d'Espelette (mousse poivrons mascarpone et piment d'Espelette)	2.60 €
Gaspacho en gelée (soupe relevée de tomates en gelée - concombre)	2.60 €
Saveur d' Espagne (fromage frais ciboulette - poivrons confits -chips de chorizo)	2.60 €
Salade de riz aux lardons, ananas et feta (riz lardons tomates fêta ananas)	2.60 €
Mozzarella marinée au sésame et concombre (mozzarella marinée au sésame concombre)	2.60 €
Magret de canard à la coriandre et aux noix caramélisées (magret de canard coriandre noix caramélisées)	2.60 €
Tartare de pamplemousse et avocat (pamplemousse avocat concombre crevette)	2.60 €
Ananas farci (ananas avocat poivron banane crevette marinés)	2.60 €
Crumble d'aubergine au fromage de chèvre	2.60 €
Tiramisu au parmesan et tomates confites	2.60 €
Aubergine ricotta « viande des grisons »	2.60 €
Tomates séchées jambon reblochon	2.60 €

## Sur commande

<b>Entrées chaudes</b>	
Petits dorés polenta (polenta maïs fromage jambon fumé)	1.50 €
Petites quiches (oignons champignons lardons)	1.50 €
Cheese Naan (galette fourrée à la « vache qui rit »)	1.50 €
Gougères au comté ou à la mimolette (choux au comté ou à la mimolette)	1.50 €
Cake au thon aux courgettes et au poivron (courgette poivron thon)	1.50 €
Quiche à la tomate (tomates façon provençale féta)	1.50 €
Muffins au parmesan-pesto et sa roquette (pesto basilic parmesan)	1.50 €
Cassolette de saint jacques et petits légumes (saint jacques carottes courgettes champignons quenelles)	4.10 €

*Il se peut, que pour des raisons d'approvisionnement, nous soyons contraints de procéder à des aménagements de la carte.*



## Sur commande

<b>Plats</b>	
Parmentier de confit de canard aux 2 purées (effiloché de confit de canard écrasé de pommes de terre et carottes)	9.50 €
Canard au cidre (manchons de canard pommes de terre pommes cuites dans du cidre)	9.50 €
Tajine de veau aux pêches et aux noix de cajou (blanquette de veau aux pêches et aux noix de cajou)	9.50 €
Papillotes de poulet (poulet sur lit de poireaux, tomates, sauce citron ciboulette)	9.50 €
Roulades de dinde à la mozzarella (escalope de dinde farcie de mozzarella et de sauge cuite en papillote)	9.50 €
Pad thai (pâtes de riz lamelles de poulet crevettes légumes variés sauce soja)	9.50 €
Pavés de saumon et leur crème à la vanille	9.50 €
Lottes rôties au jambon en persillade (queues de lotte enrobées de jambon cru en persillade)	9.50 €
Filet mignon de porc en croûte de chorizo (croûte de chorizo sur médaillon de filet mignon)	9.50 €
Marmite du pêcheur (poisson blanc, noix de saint jacques au curry cuits dans la bière)	9.50 €
Tajine de bœuf au safran (bœuf épices tomates oignons courgettes)	9.50 €

*Il se peut, que pour des raisons d'approvisionnement, nous soyons contraints de procéder à des aménagements de la carte.*





*Sur commande*

**Desserts**

**Pièces individuelles**

Chouquette	3.00 €
Tartelette au citron	3.00 €
Macaron au chocolat crème de pistaches	3.00 €
Macaron au chocolat	3.00 €
Cupcake tout chocolat	3.00 €
Eclair au chocolat ou à la vanille	3.00 €
Tartelette mascarpone framboise	3.00 €
Petits moelleux au chocolat	3.00 €
Cigare croustillant pistache et miel	3.00 €

*Il se peut, que pour des raisons d'approvisionnement, nous soyons contraints de procéder à des aménagements de la carte.*



## Sur commande

### Desserts

#### Verrines

Panacotta	3.50 €
Limoncello amaretto	3.50 €
Tiramisu à la crème de marrons	3.50 €
Crumble au citron	3.50 €
Tartare craquant de fraises et pistaches aux sablés	3.50 €
Variations autour du chocolat	3.50 €
Façon forêt noire	3.50 €
Mousse aux 2 chocolats	3.50 €
Tiramisu framboise speculoos	3.50 €
Bavarois aux poires et au coulis de framboises	3.50 €
Comme un framboisier	3.50 €

*Il se peut, que pour des raisons d'approvisionnement, nous soyons contraints de procéder à des aménagements de la carte.*

Les verrines ont une contenance de 6 cl et sont livrées avec leur cuillère ou fourchette



Virginie POMIN 1540 Avenue de Chambéry 73190 Challes-Les-Eaux 06.79.83.92.77 [www.verrine73.com](http://www.verrine73.com)

## Sur commande

### Desserts

**Gâteaux portionnables pour 4, 6, 8, 10 personnes et +** La part

Concerto vénitien 3.00 €

Délice choco marron 3.00 €

Trianon 3.00 €

Charlotte au « NUTELLA » et pralin 3.00 €

« Concorde » (le mien) 3.00 €

Gâteau aux bonbons « DAIMS » 3.00 €

Cheese cake aux « SPECULOOS » 3.00 €

Forêt noire 4.00 €

*Il se peut, que pour des raisons d'approvisionnement, nous soyons contraints de procéder à des aménagements de la carte.*



# LA CUISINE A DOMICILE (sur réservation)

Notre concept :

Nous venons chez vous avec notre matériel afin de vous concocter un repas ou un apéritif dînatoire avec des produits locaux de qualité et avec une présentation particulièrement soignée.

Et ce pour vos fêtes, anniversaires, repas entre amis, naissance, départ en retraite ou toutes autres occasions

Nous établissons, ensemble le menu en fonction de vos attentes, vos goûts.

