

Qui suis-je ?

.. ✨ ..



Passionnée de cuisine

C'est depuis mon enfance, auprès de ma grand-mère maternelle que j'ai appris à observer, à goûter, jusqu'à enfin avoir l'âge et l'autorisation de reproduire seule !

Autodidacte, j'ai toujours cuisiné : pour mes proches, mes amis, mes voisins. J'ai suivi des cours et stages en restauration, afin d'acquérir "les secrets des chefs" ! J'ai même passé mon CAP cuisine !

Vouloir vivre de ma passion m'est venu sur le tard. Encouragée par ma famille et mes amis, j'ai décidé aujourd'hui de faire partager ma cuisine.

Marie Baudin

Ma cuisine

.. ✨ ..

Une cuisine joyeuse et chaleureuse !

Saveurs du terroir, cuisine raffinée, senteurs exotiques, régimes divers et variés (végétarien, sans gluten, sans lactose). J'accorde énormément d'importance aux choix des produits : un produit local, de saison et bio, c'est le top !

Ma cuisine a juste la prétention de sublimer des produits naturels, et ainsi de révéler dans l'assiette leur pleine saveur.

- ✨ Vous skiez toute la journée et rêvez d'un dîner équilibré et prêt dès votre retour
- ✨ Vous aimez recevoir des amis ou faire plaisir à vos proches mais vous voulez profiter de vos vacances
- ✨ Vous aimez le «fait maison» et voulez vous affranchir du stress lié à l'organisation
- ✨ Vous vous sentez bien au chalet, préférez l'intimité et la discrétion et voulez échapper au formalisme du restaurant

Et bien je peux devenir votre restaurant préféré !

.. ✨ ..

06.32.19.91.94
mijote-cuisinegourmande@orange.fr

Menus enfants : jusqu'à 12ans
Je me déplace pour un minimum de 6 personnes. Réservation 48h00 à l'avance.
Le menu établi sera le même pour toute la tablée, exception faite des Petits déjeuners et du Brunch.

Menus pour exemple et en fonction du marché



Semi - gastronomique

Pour vos repas à table et une cuisine semi-gastronomique

.. ✨ ..

Menu entrée/plat/dessert ou menu entrée/plat ou plat/dessert

Pour exemple en entrée :

- Crème de chou-fleur, kasha (Sarrazin) et saumon fumé
- Velouté de champignons comme un cappuccino
- Tartare de saumon
- Salade de khale (variété de chou), potimarron, noisettes ...

Pour exemple en plat principal :

- Crevettes Lampsang Souchong (variété de Thé), endives braisées à l'orange, riz vénère (riz noir)
- Suprêmes de pintade aux champignons, gratin dauphinois
- Papillote de saumon, vinaigrette au thé vert, fenouils au curry et à l'orange
- Canard au miel, purée de carottes fumées ...

Pour exemple en dessert :

- Ananas rôti au beurre salé et sauce coco-gingembre
- Tiramisu à la crème de marron
- Poires gourmandes au chocolat et crumble de noisettes
- Salade d'oranges au caramel ...

~ menu 3 plats 45€/adulte 28€/enfant ~

~ menu 2 plats 35€/adulte 18€/enfant ~

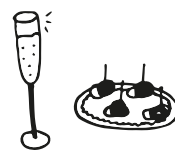


Menu Saroyard

Pour ne pas repartir sans avoir goûté à nos spécialités régionales, je vous propose :

.. ✨ ..

- Pormonaises de Magland (*saucisses aux choux fabriquées dans le village de Magland*), pommes de terre, salade ~18€/personne ~
- Saucisson chaud de Magland (*spécialité du village de Magland, saucisson de porc fumé au bois*), pommes de terre, salade ~16€/personne ~
- Diots de Savoie (*saucisse pur porc assaisonnée à la Noix Muscade*), pommes de terre, salade ~16€/personne ~
- Gratin de Crozets (*petites pâtes carrées à la farine de Sarrazin*), salade ~14€/personne ~
- Fondue ~18€/personne ~ +charcuterie-salade ~22€/personne ~
- Fondue aux cèpes ~24€/personne ~ +charcuterie-salade ~28€/personne ~
- Raclette, pommes de terre, salade ~20€/personne ~ +charcuterie ~24€/personne ~
- Tartiflette ~22€/personne ~ +charcuterie-salade ~26€/personne ~
- Mont d'or (*fromage au lait de vache du Jura*), pommes de terre, salade ~22€/personne ~ +charcuterie ~26€/personne ~
- Dessert ~+ 7€/personne ~



Apéritif dînatoire

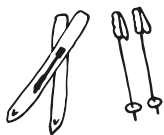
Pour une soirée particulière, un anniversaire, un moment de détente devant la cheminée...

.. ✨ ..

6 mises en bouche salées - 4 mignardises sucrées

- Houmous et crudités variées
- Muffins au saumon pomme verte et citron vert
- Tartelettes au fromage de chèvre
- Rillettes de sardines (ou de thon)
- Verrines de betterave et mousse de chèvre
- Mont Blanc
- Crème citron
- Rochers coco et citron vert
- Salade de fruits d'hiver dans un sirop aux épices de Noël

~ 30€/ personne ~



Menus pour exemple et en fonction du marché



Menu du skieur

Pour déjeuner (à partir de 13h) ou dîner rapidement (à partir de 19h) je vous propose une cuisine traditionnelle

.. ✂ ..

En plat principal, par exemple :

- Egg Curry (végé)
- Pommes de terre farcies au poulet cacahuètes
- Orrechiettes (variété de pâtes), épinards, tomates séchées
- Burger au saumon, crème d'aneth et citron confit ...

Et en dessert, par exemple :

- Flan libanais à la fleur d'oranger
- Tarte Bourdaloue
- Salade d'oranges au caramel ...

~ 25€ / personne ~



Le brunch

Pour bien démarrer la journée, à partir de 9h

.. ✂ ..

café, thé, infusion offerts

Comprenant :

- Jus d'oranges ou Smoothies
(à préciser au moment de la réservation)
- Fruits frais et/ou fruits secs
- Granola maison
- Yaourts locaux
- Brioche
- Beurre, confitures locales, miel
- Ou « Nutella » maison +2€/personne
- Muffins
- Œufs brouillés +4€/personne
- Charcuterie de pays, fromages locaux +4€/personne
- Divers pains au levain (possibilité de pain sans gluten) ...

~ 20€ / personne ~

Le goûter

De retour des pistes de 16h à 18h

.. ✂ ..

café, thé, infusion offerts

- Sur demande, chocolat chaud maison +4€/personne
- Lassi à la mangue, smoothies + 4€/personne

Composition: au choix 2 « douceurs »

(à préciser au moment de la réservation) :

- Brioche
- Cakes
- Tartes
- Petits biscuits (financiers, sablés, muffins, cupcakes, cookies ...)
- Crêpes
- Riz au lait, mousse au chocolat ...
- Ou Sbrisolana Montovano, crème Mascarpone
(gros biscuit sablé, spécialité italienne)

~ 10€ / personne ~



Le petit déjeuner

Pour bien démarrer la journée, à partir de 8h

.. ✂ ..

café, thé, infusion offerts

Comprenant :

- Jus d'oranges ou Fruits frais et/ou fruits secs
(à préciser au moment de la réservation)
- Granola maison
- Yaourts locaux
- Pains, beurre, confitures locales
- Fruits frais et/ou fruits secs

~ 14€ / personne ~

Cuisine maison, du jour, avec des produits de qualité et de saison, majoritairement BIO.
Possibilité d'adapter les menus (végétarien, sans gluten, sans lactose ...)