



Contact :
Louis Valour
06 65 91 46 76
louis.valour@urbanchef.fr

Événements Culinaires Gastronomiques
Cours de cuisine ou Table d'hôtes

Loft by Urban Chef
147 rue Fondaudège 33000 Bordeaux

Remise

15%

Nombre de personne	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	Tarifs TTC												
Menu des Capucins	250,0 € 212,5 €	305,0 € 259,3 €	360,0 € 306,0 €	415,0 € 352,8 €	470,0 € 399,5 €	525,0 € 446,3 €	580,0 € 493,0 €	635,0 € 539,8 €	690,0 € 586,5 €	745,0 € 633,3 €	800,0 € 680,0 €	855,0 € 726,8 €	910,0 € 773,5 €
Menu des Chartrons	350,0 € 297,5 €	425,0 € 361,3 €	500,0 € 425,0 €	575,0 € 488,8 €	650,0 € 552,5 €	725,0 € 616,3 €	800,0 € 680,0 €	875,0 € 743,8 €	950,0 € 807,5 €	1 025,0 € 871,3 €	1 100,0 € 935,0 €	1 175,0 € 998,8 €	1 250,0 € 1 062,5 €
Menu des Grands Hommes	450,0 € 382,5 €	560,0 € 476,0 €	670,0 € 569,5 €	780,0 € 663,0 €	890,0 € 756,5 €	1 000,0 € 850,0 €	1 110,0 € 943,5 €	1 220,0 € 1 037,0 €	1 330,0 € 1 130,5 €	1 440,0 € 1 224,0 €	1 550,0 € 1 317,5 €	1 660,0 € 1 411,0 €	1 770,0 € 1 504,5 €

Menu des Capucins

PRINTEMPS / ETE

Entrée

Ceviche de saumon noix/combawa,
fraicheur céleri/wasabi et sucrose grillée

Plats

Pavé de Lieu au poivre Malabar, crémeux à l'ail nouveau
et cocotte de légumes nouveaux

ou

Mignon de porc, croûte d'herbes au sésame noir,
peperonta aux câpres

Dessert

Nage de Fruits marinés, estragon/basilic, émulsion d'Isigny,
fleur d'oranger et croquant pignons

ou sur mesure

Menu des Chartrons

PRINTEMPS / ETE

Entrée

Gaspacho 'Bloody Mary' de crabe rémoulade,
tuile de pain à l'encore

Plats

Risotto iodé, coquillages et crevette Cameron,
jus façon Dugléré au curcuma

ou

Tataki de boeuf, condiment 'Tigre qui pleure',
copeaux de légumes raidis et cébette

Dessert

Crèmeux 'chocolait Alunga', framboise et litchi, eau de rose

ou sur mesure

Menu des Grands Hommes

Menu Dégustation

Service en 6 plats avec accords mets et vin
Créations sur-mesure et en fonction de la saison

Menu des Capucins

AUTOMNE / HIVER

Entrée

Velouté de chou-fleur à la betterave façon Dubarry,
condiment chorizo/cacahuète

Plats

Volaille des Landes aux olives cassées,
lupins et citron confit aux légumes racines

ou

Cabillaud façon morue verte, pomme Darphin au curry,
jus Bordelais

Dessert

Mi-cuit au chocolat 70% 'Ocoa', crème de spéculoos
et 'noisettine' du Médoc

ou sur mesure

Menu des Chartrons

AUTOMNE / HIVER

Entrée

Poireaux 'Brulés' et huitres ravigote,
oeufs de saumon et croûtons

Plats

Magret de canard laqué, agrume et Limoncello,
polenta safran/baies de goji

ou

Noix de Saint-Jacques unilatérales,
chocolat et noisette, tagliatelles 'rave' glacées

Dessert

Soufflé 'ivre' au Grand-Marnier,
marrons et caramel au beurre salé

ou sur mesure

Dans tous les Menus sont inclus :
Accords mets et vins, Eaux minérales, Café/Thé