

# CATERINGMENY

# YANNICK'S KITCHEN

## 2014



[www.yannickskitchen.se](http://www.yannickskitchen.se)

Lunch • Catering • Fester • Matlagningskurser

Yannick's Kitchen, Orustgatan 10 414 74 GÖTEBORG, Tel:0709-456324

## CARTE SALÉE

För er, matälskare och livsnjutare, har vi komponerat en autentisk och kompromisslös kvalitetsmeny.

Vi lagar alla våra rätter från grunden, och arbetar för att bevara och utveckla god matkultur och kokkonst.

### LES TARTES ET QUICHES:

**(Pajer)** pris/port, minst 8st portioner (blandsallad ingår)

Quiche aux poireaux (purjolökspaj med bacon)	49kr
Quiche Lorraine (paj med sidfläsk, lök och Comtéost)	55kr
Provensalskaj med tomat, timjan, getost och squash	58kr
Höstpaj med svamp, spenat och Gorgonzola	55kr
Smördeginsbakad lax med rostad vitlök- och svampcrème	70kr

### LES SANDWICHES ET PAINS:

**(Smörgåsar / Bröd)** pris/port, minst 8st portioner

Foccacia klubb sandwich med kyckling och olivcrème	68kr
Ciabatta med majskyckling, örtcrème, rostad saffranssquash	68kr
Äkta baguette med Serranoskinka och Comtéost	58kr
Franskt surdegsbröd med fransksalami och Brieost samt cornichons	60kr
Franskt rågbröd med varmröktlax « rillettes »	62kr
Baguette med confit de canard, Tomme de chèvre och valnötpesto	80kr
Wrapsmörgås med Savolax, äpple, selleri och pepparot	69kr
Dinkel surdegsbröd med paprikapesto, rucola och getost	59kr
Rågsurdeg med grönmögelost, päronchutney och endivsallad	57kr
Fougasse (foccacia med oliver, sardeller och tomat)	35kr

**Smörgåskit:** Vi erbjuder 3 olika paket av minismörgåsar (se beskrivningar ovan) som serveras tillsammans på ett individuellt fat.

**Découverte** (pris/fat, minst 10 portioner)

Ciabatta majskyckling/Baguette Serrano/Dinkelbröd paprikapesto 95kr

**Saveur** (pris/fat, minst 10 portioner)

Foccacia klubb/surdeg salami/wrap Savolax 105kr

**Gourmand** (pris/fat, minst 10 portioner)

Rågbröd Varmröktlax/Baguette confit de canard/rågsurdeg mögelost 115kr

Obs: Allt bröd är tillverkat av La Boulangerie Ducoin (Benoît Ducoin) och Sylvain Marron. Alla ostar kommer från franska gårdar och är lagrade av ostmästaren Philippe Olivier och är direktimporterade av France Fromage (Jacques Six).



[www.yannickskitchen.se](http://www.yannickskitchen.se)

Lunch • Catering • Fester • Matlagningskurser

Yannick's Kitchen, Orustgatan 10 414 74 GÖTEBORG, Tel:0709-456324

**LES SOUPES:****(Soppor)** pris/port, minst 6st portioner (ca 3,5dl/port)

Havskräftbisque med dragoncrème	69kr
Fisksoppa med fiskbitar och skaldjur	85kr
Svampsoppa med Maroillesostbröd	55kr
Grönärtsoppa med pepparrotscrème	35kr
Pumpasoppa med citron- och salviacrème, krispigt bacon	42kr
Gazpacho (kall spansk tomatsoppa), olivkrutonger	38kr
Blomkålssoppa med ädelostcrème	39kr
Jordärtskocksoppa med franscidier	49kr
Mussel- och saffransoppa	65kr

**Tilbehör:** pris/port

Majonnäs, Aioli	8kr
Rouille (aioli med saffran)	10kr
Örtcrème	12kr
Krutonger naturell/oliv/vitlök/rosmarin	6kr

**LES SALADES:****(Sallader)** pris/hg, minst 1kg/beställning

Tabouleh (couscoussallad med tomat, mynta, russin...)	22kr
Vårbulgursallad med rostad paprika, sparris, mandlar...	24kr
Yannicks potatissallad med bacon, ost, valnötter och örter...	26kr
Collioures potatissallad med sardeller, oliver, kapris...	24kr
Kikärtsallad med kryddig tomatsås och koriander	18kr
Kräftsallad med melon, tomat och avokado	35kr
Pastasallad med ruccolapesto, Parmaskinka, mozzarella, tomat	25kr

**LES CONDIMENTS ET ACCOMPAGNEMENTS:****(Tillbehör)** pris/hg, minst 0,25kg/beställning

Tapenade (olivröra)	30kr
Basilika pesto	28kr
Paprika pesto	30kr
Marinerade oliver från Nice	38kr
Peppar- och Balsamvinägersmör (kan beställas/hg)	21kr
Citron- och fänkålförsmör (kan beställas/hg)	18kr
Vitlök- och persiljesmör (kan beställas/hg)	18kr



[www.yannickskitchen.se](http://www.yannickskitchen.se)

Lunch • Catering • Fester • Matlagningskurser

Yannick's Kitchen, Orustgatan 10 414 74 GÖTEBORG, Tel:0709-456324

**LES PÂTES:****(Pastarätter)** pris/port, minst 6st portioner

Gnocchi med basilika-, mascarpone- och tomatsås	59kr
Canneloni fyllda med spenat, gorgonzola och tomat	68kr
Linguine med rostad paprika- och citronsås, oliver och squash	65kr
Penne med tomatsås, sardeller, kapris och citron	65kr

**LES RISOTTOS:****(Risotto)** pris/port (ca 320g), minst 8 portioner

Tomat-, basilika och mozzarellarisotto	79kr
Saffran- och chorizorisotto med Manchego	85kr
Dill- och pancettarisotto med tomme de chèvre	90kr
Skaldjursrisotto med dragon och apelsinsmak	98kr
Torsk- och örtrisotto med mozzarella	90kr
Svamp- gorgonzola- och valnötsrisotto	87kr

**LES ENTRÉES:****(Förrätter)** pris/port, minst 8st portioner

Pepparotscheescake med Savolax, syrlig äpple- och bleksellerisallad, persiljedressing	85kr
Ingefära- och citronskalmarinerade havskräftstjärtar på en avokado- och citroncrème, grapefrukt och skottsallad	135kr
Lättstekt pilgrimsmussla serverad med en gremolata dressing samt en bön- och olivcrème, krispig Serranoskinka	110kr
Svamp- och Gorgonzolaostrisotto serverad med valnötter och krispig Serranoskinka	82kr
Rödbetsallad med pinjenötter, salvia, getost och hallonvinäger	69kr

**LES POISSONS:****(Fisk huvudrätter)** pris/port, minst 6st portioner

Serranoskinkslindad marulk med en mustig linsgryta (Puylinser, rotsaker och svamp), glaserad potatis	185kr
Halstrad slätvar, potatis- och svampcrème, rostade fänkålsfrön-, citron - och köttsky, glaserad morot och fänkål	195kr
Halstrad gösfilé med ört- och citronskorpa, spenat rattepotatis, krämig rostad paprika- och tomatbuljong samt bräserad fänkål	205kr
Sejrygg med skirat smör, citron, kapris, persilja och krutonger serverad med gnocchi och konfiterad tomat	159kr



[www.yannickskitchen.se](http://www.yannickskitchen.se)

Lunch • Catering • Fester • Matlagningskurser

Yannick's Kitchen, Orustgatan 10 414 74 GÖTEBORG, Tel:0709-456324

**LES VIANDES:****(Kött huvudrätter)** pris/port, minst 6st portioner

Ugnsrostad gödkalvfilé serverad med rotsellerimos, svarttryffelsky och friterad savoykål	230kr
Ugnsrostad lammytterfilé, stekta gnocchi med myntpesto, reducerad örtsky, konfiterad tomat.	210kr
Hängmörad oxfilé serverad med en svamp- och rödvinsky, pomes fondantes, samt rödvinskonfiterad schalottenlök	220kr

**LES VOLAILLES:****(Fågel huvudrätter)** pris/port, med minst 6st portioner

Ugnsrostad ankbröst, fikon- och portvinsås, rotsellerifondant och vinäger deglaserad rödbeta	185kr
Pärlehönsbröst fylld med salvia och katrinplommon calvados- och gräddsås, rotselleri- och Parmesantusenblad	165kr
Majskycklingbröst med timjan- och citronsky, serverad med rostade rotsaker, svartrotcrème	159kr

**LE GIBIER****(Vilt)** pris/port, med minst 6st portioner

Rådjurs ytterfilé serverad med Lufsa (potatiskaka från Öland), rårörda lingon samt svampfricassée och vildsås	265kr
Hjortgryta som en Bourguignon serverad med palsternackscrème samt rödkålchutney	175kr

**LES CLASSIQUES:****(Franska klassiker)** pris/port, med minst 8st portioner

<b>Brandade:</b> Fransk fiskgratäng med salt torsk, potatismos, olivolja och vitlök	85kr
<b>Boeuf Bourguignon:</b> Rödvins oxköttgryta med sidfläsk, champinjoner och syltlök	140kr
<b>Choucroute garnie:</b> Vitvin bräserad surkålgröta med långstekt fläksida och potatis	125kr
<b>Moules marinières à la crème:</b> Musselgryta med vitvin, schalottenlök, blekselleri, grädde	110kr
<b>Coq au vin:</b> Kycklinggryta med rödvins, sidfläsk, syltlök	125kr



[www.yannickskitchen.se](http://www.yannickskitchen.se)

Lunch • Catering • Fester • Matlagningskurser

Yannick's Kitchen, Orustgatan 10 414 74 GÖTEBORG, Tel:0709-456324

**LES SAUCES:****(Såser)** pris/port (1dl), minst 8st portioner

Obs: alla såser är gjorda på äkta fond/buljong

**Kött:**

Rödvin- och schalottenlökssky	28kr
Oliv- och vitlökssky	30kr
Svampsky	32kr

**Fisk:**

Vitvin- och basilikasås	26kr
Skaldjursås med anissmak	34kr
Mussel- och saffransås	31kr

**LES GARNITURES:****(Garnityr)** pris/hg, minst 1kg/beställning

Rostade rotfrukter med timjan och honung	13kr
Potatis- och rotsellerigratäng	15kr
Potatis- och Camembertgratäng	18kr
Ratatouille	26kr
Potatimos	9kr
Rotmos	13kr
Rotsellerimos	12kr

**LES RÉDUCTIONS:****(Snittar)** pris/st med minst 10st/sort

Kallrökt lax "grön roll" färskost med örter och citron	20kr
Pilgrimsmussla toppad med rosmarin- och olivcrème	28kr
Gazpachosoppa "shot" serverad med minikrutonger	16kr
Fikon-, grönmögelost- och Parmaskinkbruschetta	18kr
Varmrökt lax rillettes med blekselleri kavring brödkrutong	22kr
Fougasse toppad med olivröra och pesto (provencalsk focaccia)	16kr
Tomatsalsa på focacciabröd	18kr
Savolax med pepparrotcrème, äppel-, citron- och persiljegelé	25kr
Crostini med rödpaprikapesto	14kr
Pilgrimsmussla glaserad med äppelvinäger samt äppelchutney	30kr
Fläskterriner med rödkålchutney	23kr
Blomkål- och musselvelouté med färskkoriander	20kr
Svampstortilla med lökmarmelad	20kr
Sparristortilla med getost	20kr
Mussla à la Basquaise (tomat, oliv, paprika, pipiri)	21kr

**LES FROMAGES DE PHILIPPE OLIVIER:****(Dessertostar från Philippe Olivier)** pris/port ca 120g

Ostbricka med franska underbara opastöriserade lantostar	ca 60kr
--	---------



[www.yannickskitchen.se](http://www.yannickskitchen.se)

Lunch • Catering • Fester • Matlagningskurser

Yannick's Kitchen, Orustgatan 10 414 74 GÖTEBORG, Tel:0709-456324

## CARTE SUCRÉE

### LE CHOCOLAT:

**(Choklad)** pris/portion, minst 6st portioner

Mörkchoklad crème brûlée	50kr
Choklad fondant (kladdig chokladkaka)	50kr
Mörk chokladmousse med ingefära	45kr
Vit chokladmousse med passionsfruktsås	48kr
Choklad- och rostade torkade frukter "Pastilla" (inbakade i filodeg), samt kanelkolasås	62kr

### LES BISCUITS:

**(Kakor / biskvit)** pris/styck, minst 30st

Madeleine med citronsmak	12kr
Macaron med hallonsmak	16kr
Macaron med kaffésmak	15kr
Macaron med chokladsmak	15kr
Cannelés bordelais	20kr

### LES GÂTEAUX ET TARTES:

**(Tårter och pajer)** pris/portion, minst 8 portioner

Fransk tunn äpplepaj med kanel	25kr
Tarte Tatin (karamelliserad äpplepaj)	45kr
Citron- och marängpaj	45kr
Citroncheesecake med bärsås	35kr

### LES DESSERTS:

**(Efterrätter)** pris/portion, minst 10st portioner

Vanilj crème brûlée	40kr
Saffran crème brûlée med pastismarinerad russin	55kr
Citron- och kanel crème brûlée	40kr
Crème caramel med apelsinsmak	40kr
Exotisk fruktminestrone med ingefära	49kr
Tunnpaj med rödvin pocheradpäron och valnötscrème	75kr
Paj med calvadosflamberade äpplen och rostade torkade frukter, citroncrème och kanelkolasås	65kr
Rabarber- och jorgubbkompott med lime-och mascarponecrème samt kardemumma smuldeg	55kr



[www.yannickskitchen.se](http://www.yannickskitchen.se)

Lunch • Catering • Fester • Matlagningskurser

Yannick's Kitchen, Orustgatan 10 414 74 GÖTEBORG, Tel:0709-456324

**LES GLACES ET SORBETS:****(Glass och sorbet)** pris/0,5lit

Choklad sorbet	44kr
Apelsin sorbet	38kr
Grapefrukt sorbet	38kr
Hallon sorbet	40kr
Blodapelsin och ingefära	45kr
Jordgubbssorbet	40kr
Yoghurt sorbet	35kr
Vaniljglass	42kr
Anisglass	42kr
Kaffeglass	42kr
Jordgubbsglass	45kr
Nougat glacé (glass med knäcke, nötter och torkade frukter)	59kr
<b>Vacherin:</b> glasstårta med passion sorbet och hallon sorbet, på en marängbotten, täckt med vispadgrädde (8 port.)	375kr

**LES RÉDUCTIONS:****(Petits fours)** pris/portion, minst 10st/ sort

Jordgubb- och färskostpaj	16kr
Pekannöt- och karamellpaj	18kr
Choklad- och mandelkrokant	14kr
Maräng med anis smak	9kr
Chokladkaka med passionsfruktcrème	16kr
Mini citronpaj	18kr
Mandel- och chokladdragées (olika sorter) 100g	35kr

**Villkor:**

Priserna är inklusive 12% moms, och gäller till och med december 2014.

Beställningar görs minst 48 timmar innan avhämtning/leverans.

Leverans kan ordnas och faktureras 250kr inom Göteborg. Det tillkommer en extraavgift på 50kr/mil utanför Göteborg.

Gratis leverans inom Göteborg om ordersumman överstiger 5000kr.



[www.yannickskitchen.se](http://www.yannickskitchen.se)

Lunch • Catering • Fester • Matlagningskurser

Yannick's Kitchen, Orustgatan 10 414 74 GÖTEBORG, Tel:0709-456324