

CATERINGMENY YANNICK'S KITCHEN

2009-2010



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 jag komponerat en autentisk och kompromisslös kvalitativmeny.
Alla rätter är hemgjorda, för att respektera och förlänga matkulturens konst.

LES TARTES ET QUICHES:

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

Quiche aux poireaux (purjolökspaj med bacon)	35kr
Quiche Lorraine (paj med sidfläsk, lök och Comtéost)	38kr
Provensalskaj med tomat, timjan, getost och squash	42kr
Höstpaj med svamp, spenat och Gorgonzola	42kr
Smördegsinbakad lax med rostad vitlök- och svampcrème	49kr

LES SANDWICHES ET PAINS:

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

Foccacia klubb sandwich med kyckling och olivkräm	45kr
Ciabbata med kyckling, örtcrème, rostad saffranssquash	42kr
Baguette med Parmaskinka och Comtéost	42kr
Franskt surdegsbröd med kokt skinka och Brieost	43kr
Franskt rågbröd med varmröktlax « rillettes »	45kr
Fougasse med oliver	14kr

Obs : baguettebröd, surdegsbröd och rågbröd kommer från La Boulangerie Ducoin (Benoît Ducoin), ostarna kommer från France Fromage (Jacques Six). De bästa på marknaden inom bröd och ost.

LES TERRINES ET PÂTÉS:

(Terriner / Pastej) pris/port, minst 10st portioner

Foie gras (anklever) med fikon och Cognac (ca 80gr)	70kr
Varmröktlax "rillettes" med blekselleri och schalottenlök	39kr
Ankrillettes med grönpeppar och cognac	42kr
Oxsvans "pot au feu" terrine med senapskrème	37kr



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 3dl/port)

Havskräftbisque med dragoncrème	69kr
Fisksoppa med bitar av fisk, skaldjur och aioli med saffran	85kr
Svampsoppa med Maroillesostbröd	55kr
Grönärtsoppa med pepparrotscrème	37kr
Pumpasoppa med citron- och salviacrème, krispigt bacon	45kr
Gazpacho (kall spansk tomatsoppa), olivkrutonger	45kr
Blomkålssoppa med ädelostcrème	39kr
Jordärtskocksoppa med rökt ankbröst	69kr

LES CRUSTACÉS:**(Skaldjur)** pris per port

Kokta bur havskräftor med fänkålfro och anis (5st/port)	dagspris
Halv kokt hummer (Kanada)	dagspris
Halv kokt hummer (Sverige oktober-februari)	dagspris
Tilbehör: pris/port	
Mayonnaise, Aioli	8kr
Rouille (aioli med saffran)	10kr

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

Taboulé (couscoussallad med tomat, mynta, russin...)	17kr
Vårbulgursallad med rostad paprika, sparris, mandlar...	21kr
Yannicks potatissallad med bacon, ost, valnötter och örter...	24kr
Collioures potatissallad med sardeller, oliver, kapris...	23kr
Kikärtsallad med kryddig tomatsås och koriander	14kr
Kräftsallad med melon, tomat och avokado	27kr
Pennesallad med ruccolapesto, Parmaskinka, mozzarella, tomat	21kr

LES CONDIMENTS ET ACCOMPAGNEMENTS:**(Tilbehör)** pris/hg, minst 1kg/beställning

Tapenade (olivröra)	15kr
Basilika pesto	16kr
Paprika pesto	19kr
Marinerade oliver från Nice	23kr
Peppar- och Balsamvinägersmör (kan beställas/hg)	21kr
Citron- och fänkålfrosmör (kan beställas/hg)	20kr
Vitlök- och persiljesmör (kan beställas/hg)	20kr



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 port

Gnocchi med basilika-, mascarpone- och tomatsås	52kr
Canneloni fyllda med spenat, gorgonzola och tomat	58kr
Linguine med rostad paprika- och citronsås, oliver och squash	55kr

LES ENTRÉES FROIDES:**(Kalla förrätter)** pris/port, minst 8st portioner

Pepparotscheescake med Savolax, syrlig äpple- och bleksellerisallad, persiljedressing	79kr
Ingefära- och citronskalmarinerade havskräftstjärtar på en avokado- och citroncrème, grapefrukt och skottsallad.	85kr
Lättstekt pilgrimsmussla serverad med en gremolata dressing samt en bön- och olivcrème, krispig Parmaskinka.	95kr

LES ENTRÉES CHAUDES:**(Varma förrätter)** pris/port, minst 8st portioner

Lättstekta pilgrimsmusslor, bräserad pumpa med apelsin- och kumminsmak, dressing av rostade hasselnötter	95kr
Svampterrine med dragoncrème, syrlig syltlök	79kr
Svamp- och Gorgonzolaosttrisotto serverad med valnötter och krispig Serranoskinka	75kr

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

Serranoskinkslindad marulk med en mustig linsgryta (Puylinser, kantareller och purjolök), glaserad potatis	175kr
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 braserad fänkål	185kr



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 8st portioner

Ugnsrostad gödkalvfilé serverad med ett rotsellerimos, svarttryffelsky och friterad savoykål	205kr
Ugnsrostad lammsadel, stekta gnocchi med myntpesto, reducerad örtsky, konfiterad tomat.	185kr
Skåne oxfilé serverad med en kantarell- och rödvinsky, pommes fondantes, samt rödvinskonfiterad schalottenlök	215kr

LES VOLAILLES:**(Fågel huvudrätter)** pris/port, med minst 8st portioner

Ugnsrostad ankbröst, fikon- och portvinsås, fikonkompott, rotsellerifondant och vinäger deglaserad rödbeta	175kr
Kycklingrulle smaksatt med rostad vitlök, svampsky, potatis- och baconrösti, bräserad savoykål	139kr
Helrostad majskyckling 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, vildsås	225kr
Pärlehöna med salvia och bacon, katrinplommon- och cognacsås, rotselleri- och Parmesantusenblad	180kr

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

Brandade:

Fransk fiskgratäng med salt torsk, potatismos, olivolja och vitlök	75kr
Boeuf Bourguignon:	
Rödvin oxköttgryta med sidfläsk, champinjoner och syltlök	115kr
Choucroute garnie:	
Vitvin bräserad surkålgryta med fläskkött och potatis	135kr
Moules marinières:	
Musselgryta med vitvin, persilja, grädde	65kr



www.yannickskitchen.se

Lunch • Catering • Fester • Matlagningskurser

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

LES SAUCES:**(Såser)** pris/port (0,5dl), minst 8st portioner*Obs: alla såser är gjorda på äkta fond eller buljong***Kött:**

Rödvin- och schalottenlökssky	15kr
Oliv- och vitlökssky	15kr
Svampsky	18kr

Fisk:

Vitvin- och basilikasås	14kr
Havskräft- och tomatcoulis	17kr

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

Rostade rotfrukter med timjan och honung	13kr
Potatis- och rotsellerigratäng	15kr
Ratatouille	18kr
Potatismos	9kr
Morotsmos	11kr
Rotsellerimos	11kr
Tomat- och mozarellarisotto	16kr
Dill- och baconrisotto	17kr

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

Kycklingrulle med svampcrème	20kr
Kallrökt lax "grön roll" färskost med örter och citron	16kr
Pilgrimsmussel toppad med olivcrème	25kr
Gazpachosoppa "shot" serverad med minikrutonger	16kr
Havskräftmousse med en kräftgelé	25kr
Fikon-, Gorgonzolaost- och Parmaskinkabruschetta	14kr
Varmröktlax rillettes med blekselleri	20kr
Oliv- och pestofougasse (provencalsk foccacia)	15kr
Savolax kuber, ruccola- och pepparrotcrème	20kr
Crostini med rödpaprikapesto	14kr
Pilgrimsmussla glaserad med äpplevinäger samt pumsoppa "shot"	26kr

LES FROMAGES DE PHILIPPE OLIVIER:*(Dessertostar från Philippe Olivier)**

Ring för mer information om dagens sortiment

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	45kr
Choklad sorbet (0,5lit)	40kr
Choklad fondant (kladdig chokladkaka)	48kr
Mörk chokladmousse med ingefära	45kr
Vit chokladmousse med passionsfruktsås	45kr
Mörkchoklad tryfflar med Cognac (6st)	48kr
Vit choklad tryfflar med lime och mörkrom (6st)	48kr
Choklad- och rostade torkade frukter "Pastilla" (inbakade i filodeg), samt kanelkolasås	59kr

LES BISCUITS:

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

Madeleine med citronsmak	6kr
Macaron med hallonsmak	16kr
Macaron med kaffésmak	15kr
Macaron med kakaosmak	15kr
Cannelés bordelais	12kr

LES GÂTEAUX ET TARTES:

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

Fransk kanel- och äpplepaj	29kr
Tarte Tatin (karameliserad äpplepaj)	31kr
Päron Tatin	33kr
Citronpaj	36kr
Citroncheesecake med bärsås	30kr
Päron- och lakrits moussetårta med kryddigbotten	39kr



www.yannickskitchen.se

Lunch • Catering • Fester • Matlagningskurser

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

LES DESSERTS:**(Efterrätter)** pris/portion, minst 6st portioner

Vanilj crème brûlée	35kr
Hallon crème brûlée	43kr
Citron- och kanel crème brûlée	38kr
Crème caramel med apelsinsmak	35kr
Exotisk fruktminestrone med ingefära	49kr
Tunnpaj med rödvin pocheradpäron och valnötscrème	65kr
Paj med calvadosflamberade äpplen och rostade torkade frukter, citroncrème och kanelkolasås	55kr

LES CONFISERIES:**(Godis)** pris/hg, minst 5hg

Pâte de fruit (fruktgelée) apelsin, hallon, jordgubbar, rödbeta, passion...	15kr
Havsaltkola	13kr

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

Apelsin sorbet	36kr
Grapefrukt sorbet	36kr
Hallon sorbet	39kr
Havtorn sorbet	55kr
Jordgubbs sorbet	38kr
Yoghurt sorbet	35kr
Vaniljglass	39kr
Anisglass	38kr
Kaffeglass	39kr
Jordgubbsglass	40kr
Nougat glacé (glass med knäcke, nötter och torkade frukter)	59kr
Vacherin: glasstårta med passion sorbet och hallon sorbet, på en marängbotten, täckt med vispadgrädde (8 port.)	295kr



www.yannickskitchen.se

Lunch • Catering • Fester • Matlagningskurser

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

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

Jordgubb- och färskostpaj	16kr
Pecan pie	15kr
Choklad- och mandelkrokant	14kr
Macaron	fr.15kr
Meringue med anis smak	9kr
Chokladkaka med passionsfruktcrème	16kr
Mini citronpaj	15kr

***Om Philippe Olivier ostar:**

Alla franska ostar Jacques Six importerar kommer direkt ifrån en fransk ostmästare, Philippe Olivier. Philippe lagrar ostar sedan 30 år tillbaka. I hans lagringskällare finns det över 5000 ostar. Han väljer ut och köper endast de bästa lantostarna som finns i Frankrike. De flesta är opastöriserad.

Villkor:

Priserna är räknade med 12% moms, och gäller till och med April 2010.

Alla rätter är levererade och/eller hämtade kalla.

Beställningar görs minst 48 timmar innan avhämtning. Leverans kan ordnas om summan överstiger 1000kr. Leveranskostnaden är då 100kr inom Göteborg och extraavgift på 50kr/mil utanför Göteborg. Gratis leverans inom Göteborg om summan överstiger 5000kr.



www.yannickskitchen.se

Lunch • Catering • Fester • Matlagningskurser

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