



La Salle à manger des Chartrons

Traiteur avec salle à disposition, traiteur à domicile, cours de cuisine et dégustation de vins. Voici tout ce que propose la Salle à manger des Chartrons, une adresse inaugurée il y a cinq ans par Virginie Mussel. Une globe-trotteuse dont la cuisine s'inspire de ses voyages (Vietnam, Thaïlande, Italie, Maroc, Brésil, etc.) tout en s'appropriant les produits du terroir. Chez elle, tout est frais, rien n'est stocké. Pour preuve, elle n'a pas de congélateur !

Pour les fêtes : ris de veau aux asperges et noisettes, terrine de foie gras mi-cuit, Saint-Jacques aux truffes ou à l'huile d'olive parfumée à la mandarine.

Toute l'année : saumon en gravlax (recette scandinave) accompagné de chantilly à l'aneth, légumes au wok, bo bun au bœuf et petits nems, curry thaï aux crevettes, tartare de bœuf à l'italienne et son pesto à base de pistache, rôti de bœuf cocotte en croûte de sel et poivre et sauce à l'ailette, panna cotta au sirop de fleur d'hibiscus et fruits rouges.

Le plus : Virginie Mussel prend des cours de cuisine lors de ses voyages, elle en rapporte des produits et épices.

De 1 à 100 convives

18 rue Saint-Joseph. Bordeaux. 06 10 01 18 77. [Lien Facebook](#)