

La Table d'Emilie

TRAITEUR ET ÉCOLE DE CUISINE



Traiteur

Services complètes de traiteur avec des produits du terroir pour vous apporter le vrai goût du Sud de la France

page 3

École de Cuisine

Apprenez quelque chose de nouveau ou amusez-vous avec vos amis

page 8



BONJOUR

DE LINDA WEARN, CHEF ET PROPRIÉTAIRE

Ce mois-ci, La Table D'Emilie s'embarque dans une nouvelle et passionnante partie de notre voyage, complétant notre activité de restauration existante avec une nouvelle école de cuisine.

Née et élevée dans le sud de Londres, j'ai toujours eu une passion pour la nourriture. Encouragée par mes parents, et inspirée par nos voyages familiales en France, j'ai fréquenté l'école d'hôtellerie à Weybridge. J'ai passé quelques années à travailler pour des entreprises de restauration, élargissant mes compétences et mon expérience. En 1993, j'ai été embauché par une entreprise de ski, lacs et montagnes pour former les équipes en cuisine et à l'entretien des chalets. Je n'avais prévu que de le faire pour une saison, mais j'ai fini par rester pendant six ans à plein temps. J'avais toujours l'envie de voyager et quand je suis enfin partie en 2000, j'ai pris un peu de temps pour faire un tour du monde. En 2000, j'ai également acheté une petite maison à Peyriac-Minervois, réalisant un autre rêve d'avoir une maison de vacances en France.

De retour au Royaume-Uni après mes aventures, j'ai fait une formation de fleuriste, travaillant avec ma mère pendant cinq ans, me mariant et fondant une famille. Ma fille Emily est née en 2005. Pendant cette période, nous avons passé de plus en plus de temps dans notre maison française et je savais que je voulais offrir à Emily la possibilité de découvrir un autre mode de vie, donc en 2009, nous avons déménagé ici de façon permanente.

En achetant du vin un jour à Borie de Maurel, le propriétaire a mentionné qu'il avait besoin d'un chef j'ai donc cuisiné pour eux pendant une courte période. Je me suis rendue compte qu'avec mes compétences en cuisine et mon expérience en gestion, je pouvais créer ma propre entreprise de restauration ici dans le Minervois. J'ai démarré La Table D'Emilie en 2010, proposant des services de traiteur et poursuivant ma passion pour la cuisine française. Deux ans plus tard j'ai ouvert le restaurant à Caunes Minervois. Pendant ce temps, j'ai également rencontré mon compagnon, Simon et notre fils William est arrivé en 2014. Après 8 années réussies à la gestion du restaurant, j'ai décidé qu'il était temps pour un nouveau défi.

J'ai de si merveilleux souvenirs des années en Autriche où j'enseignais la cuisine, ainsi j'ai décidé de transformer l'espace restaurant en école de cuisine. Les clients pourront venir cuisiner à leurs propres postes de travail en utilisant des produits frais de saison et en profitant des fruits de leur travail dans notre salle à manger privée ou sur notre jolie terrasse. Accompagné, bien sûr, par une sélection de vins locaux.

Que vous ayez besoin de nos services de traiteur ou que vous souhaitiez apprendre quelque chose de nouveau à l'École de Cuisine, j'ai hâte de vous faire découvrir tout ce que cette merveilleuse région peut offrir.

Linda

Traiteur

Créé en 2010, notre service traiteur s'occupe des mariages, des événements caritatifs et des soirées privées de toute taille.

Nous avons également un service de livraison aux gîtes et des plats à emporter sont disponibles hors saison.





Evénements Privés

Pour un mariage ou un dîner intime, nous offrons une gamme de services de restauration pour répondre à vos besoins.

Que vous cherchiez quelque chose de formel ou de plus détendu, nous vous proposons des repas classiques, un buffet ou du "street food" directement de notre plancha.

Nous avons également des bonnes relations avec un certain nombre de lieux exceptionnels dans la région. Donc si vous souhaitez de l'aide pour trouver une salle ou un lieu pour votre événement ainsi que dans le choix de votre menu, n'hésitez pas à nous faire savoir.

A La Table D'Emilie nous avons des espaces cosy où nous pouvons accueillir un maximum de huit personnes pour un repas intime. Ces espaces sont disponibles pour les déjeuners ou dîners soit à l'intérieur ou à l'extérieur sur notre jolie terrasse. Idéal aussi pour les petites réunions.

Linda peut recommander un menu basé sur les produits de saison ou créer un menu de votre choix, les deux accompagnés d'une sélection de vins exceptionnels de la région.

Exemple de Menu

Diner

Asperges grillées avec mayonnaise
aux herbes

Magret de canard à la sauce bigarade,
pommes de terre fondantes et
carottes glacées

Rhubarbe frangipane servie avec
crème fraîche

30€ par personne

Brunch

Sandwichs au saumon fumé et au
fromage à la crème
Sandwichs au bacon et à la tomate
Diverses quiches ou tartelettes
Saucisses grillées
Oeufs frits cuits sur commande

Espace thé/café
Jus de fruits frais

25€ par personne

Buffet

Brochettes grillées ; poulet mariné au
citron et au thym, canard mariné à
l'orange et au romarin

Saumon entier cuit au four avec salsa
verde

Légumes grillés à la buratta et au pesto
Dauphinoise aux pommes de terre
Salade verte fraîche

Verrines de mousses au chocolat
New York cheesecake et coulis de fruits

30€ par personne

Buffet Tapas

Pan con tomate
Plateaux de Jambon Iberico
Patatas bravas
Croquettas
Salade de thon espagnol
Boulettes de viande espagnoles dans une
sauce tomate
Poivrons mélangés grillés à l'huile d'olive
Manchego et membrillio

Pots de crème glacée artisanaux
Crème catalan

30€ par personne



Services Gîtes

Permettez-nous d'ajouter de la valeur à vos services en offrant à votre clientèle une sélection d'options de restauration pour rendre leurs vacances plus détendues et sans stress.

Panier de bienvenue

Une sélection d'ingrédients de base pour stocker votre placard, prêt dès votre arrivée.

Livraison à domicile

Plats fraîchement préparés livrés à votre porte, prêts à mettre au four à votre convenance.

Cuisiner à la maison

Linda viendra dans vos locaux et cuisinera sur place. Vous pourrez participer ou pas selon votre envie.

Emporter



'Merci beaucoup pour le service a emporter formidable de ces derniers mois. Une valeur incroyable, une nourriture delicieuse et si facile a commander.'

Guy & Liz Crawford



Notre service emporter est disponible les jeudis et vendredis, pour récupération entre 12:00 et 14:00 et 17:00 à 19:00. Les repas peuvent être chauds, prêts à manger ou froids avec des instructions pour réchauffer. Le menu change chaque semaine pour profiter au mieux des produits locaux de saison et nous partageons le menu par courriel, facebook et instagram. Vous pouvez passer une commande par téléphone ou par e-mail. **Remarque : uniquement disponible hors saison.**

Fixe: 04 68 78 70 10

Portable: 07 86 49 92 71

latabledemiliecaunes@gmail.com

Ecole de Cuisine

Nous organisons nos cours de cuisine dans nos locaux à Caunes Minervois. Nous commençons chaque cours avec des rafraîchissements et une présentation de la journée à venir. Nous terminons avec un repas, pour goûter ce que vous avez cuisiné, accompagné par un verre de vin local choisi pour accorder avec votre menu. Pas besoin de prendre des notes car nous vous enverrons des fiches de recettes pour que vous puissiez partager vos nouvelles compétences avec vos amis et votre famille. Prenez votre tablier La Table D'Emilie et laissez-nous faire la vaisselle !



'Ayant collaboree avec La Table D'Emilie sur de nombreux projets gastronomiques et de restauration, je suis ravie que Linda offre ses fabuleux cours de cuisine a Caunes Minervois. Elle apporte une vaste experience de restauration a une merveilleuse journee de cuisine.'

Heather Hayes
ancienne propriétaire / Chef
Cooking by the Canal du Midi

Nos Cours

Choisissez parmi nos cours programmés, ou si vous avez un groupe de 6 - 8 personnes, contactez-nous pour fixer une date qui vous convient.

Veuillez appeler ou envoyer un courriel pour connaître les disponibilités.

Menu Classique

Parfait pour le déjeuner ou le dîner, notre menu classique de saison vous apprendra à préparer un repas de trois plats pour divertir vos amis et votre famille afin que vous puissiez vous détendre et profiter de plus de temps avec vos invités.

Journée entière - €125 pp



Soirée Privée

Rejoignez Linda alors qu'elle prépare un dîner de saison que vous pourrez savourer à notre table à manger privée. Détendez-vous en dégustant des vins de la région, ou si vous préférez, aidez-la à préparer chaque plat.

Soirée
€55 pp pour entre 6 à 8 personnes

Cuisine Régionale

Des profondeurs de la mer Méditerranée, des plaines de Carcassonne aux hauteurs de la Montagne Noire, il y a une large sélection de cuisine régionale à découvrir. Rejoignez-nous et apprenez à cuisiner certaines de nos spécialités locales.

Journée entière - €125 pp



Cuisine Végétarienne Méditerranéenne

Apprenez à préparer une merveilleuse sélection de plats de légumes de toute la région Méditerranéenne. Idéal comme accompagnement ou comme plateau mezzé à partager avec vos amis.

Journée entière - €125 pp

Nos Cours

Get Cooking

Si vous avez perdu votre chemin dans la cuisine ou n'avez jamais appris les bases, Linda peut vous donner de nouvelles compétences et recettes pour rétablir votre confiance dans la cuisine.

Journée entière - €125 pp



Quittons le nid familial

Quitter la maison pour la première fois est une grande aventure, mais peut donner lieu aux catastrophes en cuisine.

Destiné aux jeunes qui ont besoin d'apprendre quelques recettes saines et simples pour leurs faire démarrer tous seuls.

Journée entière - €125 pp 16 - 21 ans

Cuisinons ensemble

Un cours interactif amusant pour les parents (ou d'autres adultes) et les enfants.

Amusez-vous à créer des gâteries savoureuses ensemble à emporter avec vous à la maison.

Demie journée - €75 pour 1 adulte et 1 enfant (8 ans et plus)



Baking Days

Du perfectionnement de vos compétences en pochage, à la production de votre propre pâte feuilletée, ce cours vous permettra de cuisiner comme un pro.

Journée entière - €125 pp

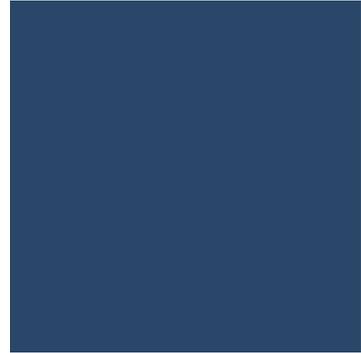
La Table D'Emilie

Établie en 2010



Vous pouvez nous retrouver au
10 avenue de l'Argent Double, 11160 Caunes Minervois

Caunes Minervois



Niché entre les Montagnes Noires et les vignobles de la région de Minerve, Caunes-Minervois est une petite ville médiévale dans l'Aude. Elle est connue particulièrement pour son abbaye ancienne, datant du VIII^e siècle et le marbre rouge remarquable qui a été extrait localement depuis l'époque romaine.

C'est l'un des villages les plus animés de la région, avec de nombreux lieux pour manger et boire. C'est un endroit idéal pour se baser pour des vacances à la découverte des vignobles, des montagnes et de l'histoire cathare de la région.



COORDONNÉES

La Table D'Emilie
10 avenue de l'Argent Double
Caunes Minervois 11160
France

04 68 78 70 10 ou 07 86 49 92 71
latabledemiliecaunes@gmail.com
instagram: latabledemiliecaunes
facebook: latabledemiliecaunes
