



06 Nov
2020

AIX EN PROVENCE : En livraison, une nouvelle carte entre saveurs du Sud et d'ailleurs !

Written by Floriane. Posted in ALPES MARITIMES, EVASION, LES NEWS DE PACA

Un voyage culinaire éphémère entre saveurs du Sud et saveurs d'ailleurs, c'est possible même pendant le confinement, grâce au tout nouveau service de vente à emporter et livraison du Château de Gaude !

Le Chef Matthieu Dupuis Baupal* et son équipe twistent le terroir provençal, mêlant les continents, les souvenirs de voyage et une maîtrise des techniques remarquable pour proposer une carte de vente à emporter (et livraison) qui fait voltiger les papilles.

La carte se compose d'une offre de tapas (Croquettes de maïs croustillantes et sauce cajun, Quesadillas truffe et comté affiné) de street-food version gastronomique (dont quelques incontournables qui ont fait le succès de son nouveau bistro chic La Source : Le Burger de la Gaude et son ketchup de raisins provenant des vignes du domaine, les Dim-Sum de homard à la sauce ponzu et de nouvelles créations ; les Buns de poitrine de cochon fermière à la coréenne ou encore le Traditionnel nan) ; d' une sélection de garnitures (frites de patates douces au sel de sancho, salade fraîche hivernale) des sauces (sauce cocktail, dallas, ponzu, barbecue) ains que des desserts de la Cheffe Pâtissière Maëlle Bruguera (Tiramisu café et fève de tonka, Golden Madeleine à partager pour 3 ou 4 personnes, Soupe exotique de l'instant ...)

Des recettes à bases de produits frais, de qualité et locaux faciles à déguster et à réchauffer pour une véritable explosion de saveurs. Une cuisine inventive 100% fait-maison qui rend hommage aux producteurs et artisans de la région. La Gaude à la maison, c'est aussi et avant tout une carte complète pour passer des moments chaleureux et conviviaux avec ses proches à la maison. La carte évoluera au fil des semaines pour renouveler les plaisirs régulièrement. Entre Street Food et grands classiques, on se laisse bien tenter !

En bonus : Un descriptif des plats, quelques conseils pratiques du Chef et une sélection de vins du domaine pour réaliser des accords mets-vins réalisés par le sommelier accompagnent chaque commande, pour une dégustation optimale.

Infos pratiques :

Commande possible entre 12h à 15h et de 18h30 à 21h30 du jeudi au dimanche sur le site <https://chateaudelagaude.com/vente-a-emporter/> ou par téléphone. Retrait des commandes à la réception ou livraison à domicile (Aix-en-Provence, Meyrargues, Puyricard, Venelles et à 10 km autour du domaine)