

CLAIRE CURABA

PHOTOGRAPHIE CULINAIRE, MISE EN SCÈNE ET
DIRECTION ARTISTIQUE

BOOK
FOOD

P H O T O G R A P H I E



CULINAIRE











BIRDIE - GOLF D'URIAGE

DÉCEMBRE 2015 - MARS 2016



-
- MISE EN PAGE DE LA CARTE DE RESTAURATION
 - PHOTOGRAPHIE CULINAIRE DES PLATS PROPOSÉS

*Carte de
Restauration*



Gu



BOISSONS

Café espresso	xx€	Evian	25cl	xx€
Café décaféiné	xx€	Perrier	25cl	xx€
Café crème (double espresso)	xx€	Coca, Coca Zéro	25cl	xx€
Capuccino	xx€	Orangina	25cl	xx€
Chocolat	xx€	Ice Tea	33cl	xx€
Thé et infusion	xx€			

Jus de fruits xx€

Ananas, orange, poire, abricot, pêche, ACE

Sirop ou diabololo xx€

Menthe, pêche, citron, fraise, grenadine

ALCOOL

Demi pression	25cl	xx€	Vins	19cl	xx€
Panaché	25cl	xx€	Blanc, Rouge, Rosé	25cl	xx€
Monaco	25cl	xx€		50cl	xx€
Demi pêche	25cl	xx€			
Chose	33cl	xx€			

Carte de Restauration



Club

Montage et mise en
page pour la carte
de restauration du
Club House

Incorporation des
photographies des
plats dans la carte
de restauration



LE CHAUD

Les viandes sont accompagnées de salade, frites et/ou fagot de haricots verts, tian de légumes, ou flan de légumes.

Le traditionnel « steak frites salade »	10,00€
Entrecôte ou tournedos, frites et salade	13,50€
Hamburger Vertaco	13,50€
<i>Steak, tomate, oignon, Bleu du Vercors, noix</i>	
Hotdog	4,00€
Croque-monsieur et salade	7,00€
Assiette de frites	4,00€
Omelette nature	8,00€
Omelette italienne	10,00€
<i>Jambon cru et parmesan, salade</i>	
Omelette espagnole	10,00€
<i>Chorizo doux et ubergine grillée, salade</i>	

LE FROID



LES ASSIETTES

Assiette de charcuterie <i>Saucisson, jambon cru, rillettes, chorizo, tapenade</i>	8,50€
Assiette de fromages <i>Saint-Marcellin, Reblochon, Tomme de Savoie</i>	5,50€
Salade verte	3,50€

LES SANDWICHES

Le Par <i>Jambon, tomate, gruyère, salade</i>	5,00€
Le Link <i>Saumon fumé, avocat, fromage frais, roquette</i>	6,50€
L'Aquila <i>Jambon cru, mozzarella, tomate séchée, pesto, roquette</i>	6,50€
Le BackSpin <i>Filet de poulet, tomate, mesclun, tapenade</i>	6,50€
Le Dog Leg <i>Rôti de porc, Bleu du Vercors, poire, sauce fromage blanc, mesclun</i>	5,50€

LES SALADES

Salade italienne <i>Mesclun, mozzarella, jambon cru, tomate et tartines d'aubergine et tomate séchée</i>	12,00€
Salade de la mer <i>Mesclun, saumon, rillettes de thon, crevettes, avocat, tomates cerises</i>	14,00€
Salade Vertaco <i>Mesclun, parmesan, poire, noix servie avec tartines au Bleu du vercors</i>	11,00€
Salade de poulet <i>Mesclun, filets de poulet, œuf poché, poivrons marines, tomates cerises</i>	13,50€

LES DESSERTS :

Tarte pommes ou poires	5,00€
Fondant au chocolat	5,00€
Crème brûlée	5,00€
Café ou thé gourmand	7,00€
<i>4 mini desserts parmi : tatin, moelleux chocolat, glace, cannelé, crème brûlée</i>	
Coupe de glace 2 boules + coulis	3,80€
Coupe de glace 3 boules + coulis	5,00€



Qu



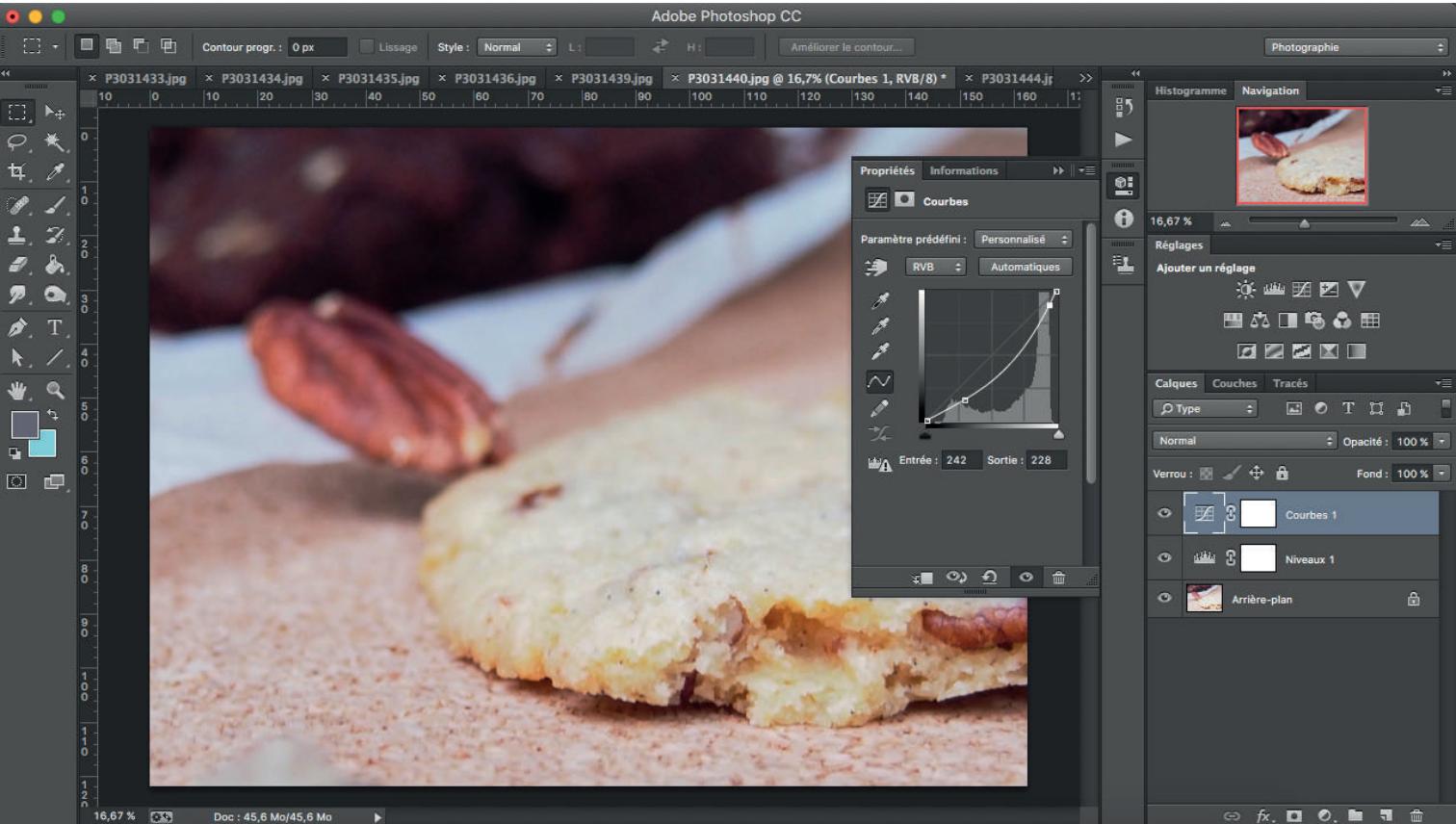
Photographies
des plats réalisés
par le cuisinier



Mettre



en scène






CRANBERRY
Bagels



...da pazine
...da ...
...da ...



Le risotto belge



à la bière et fromage Chimay et aux chicons caramélisés



LES COOKIES DE

P·H·O·E·B·E





LE SANDWICH AUX BOULETTES
DE
J.O.E.Y

Harry Potter

et

la tarte
à la mélasse





MARTIN'S BAKERS

Crate
ro3[™]
Milk Chocolate
Shaped Frog



1001

MACARONS

et

Stracciatella d'Enfer





101

MACARONS

et

Stracciatella d'Enfer



EBOOK COOKIES

JANVIER - AVRIL 2018



-
- CONSTRUCTION DE L'E-BOOK EN CATÉGORIES ET RECETTE DE BASE EN PREMIER
 - PHOTOGRAPHIE CULINAIRE DES PLATS PROPOSÉS
 - MISE EN PAGE DES PHOTOS



Les
POUDRES
épices
ZESTES
céréales

se mêlent aux
ingrédients
SECS



THE MATCHA ET CHOCOLAT BLANC

100g de chocolat blanc en fines
lamelles
10g de thé matcha en poudre

Mettre le thé matcha avec les
ingrédients secs





Pécan très vanille

4 gousses de vanille
60g de noix de pécan hachées



Café et chocolant blanc



100g de chocolat blanc
2 dosettes de café solubles

=> Baisser la cassonade à 120g



Chocolat blanc et pralines roses

100g de pralines roses concassées
60g de chocolat blanc en morceaux

- ⇒ Baisser le sucre blanc à 20g
- ⇒ Baisser la cassonade à 120g



Abricots moelleux et pralines roses

100g de pralines roses concassées
60g d'abricots moelleux en dés

- ⇒ Baisser la cassonade à 120g



Ovomaltine et noix de cajou



50g de poudre Ovomaltine
60g de noix de cajou torréfiées

+33 7 83 77 29 38 | SKYPE [claire.curaba](https://www.skype.com/people/claire.curaba) | claire@curaba.fr

