



## MENU 2025

SHIRLY DURAN

*Toque on,*  
Embrassons l'art de  
la gastronomie et  
faisons de la magie à  
bord



# Chef



SHIRLY DURAN

Fort de plus de 20 ans d'expérience dans l'art de la restauration et de l'hospitalité, j'ai parcouru ce chemin comme on cultive un jardin : avec patience, dévouement et le désir d'offrir toujours le meilleur.

Ma passion est le feu qui donne vie à chaque plat, et même si j'aime réinventer les classiques avec une touche créative, ce qui m'importe vraiment, c'est que chaque convive reparte satisfait, avec un sourire et le cœur joyeux.

Chaque service est une nouvelle opportunité de créer un souvenir inoubliable.





## Contenu menu

Ma cuisine est un pont entre les cultures, un jeu entre le traditionnel et le contemporain. À travers les sens, j'aime explorer le monde et le partager, éveillant des plaisirs d'assiette en assiette.

Chaque menu que je crée est bien plus qu'une simple proposition culinaire : c'est une petite œuvre racontée avec des saveurs, des textures et des arômes. Vous trouverez ici une présentation de trois propositions soigneusement conçues pour vous délecter et surprendre vos convives. Elles sont adaptables à différents moments et styles de vie.

Si votre occasion est unique — comme nous le sommes chacun d'entre nous —, vous pouvez toujours me faire part de vos désirs. Nous concevrons ensemble un menu sur mesure, qui parlera le langage de votre événement et reflétera votre essence.

Menú Paraíso de Mar

01

Menú Pasiones Terrestres

02

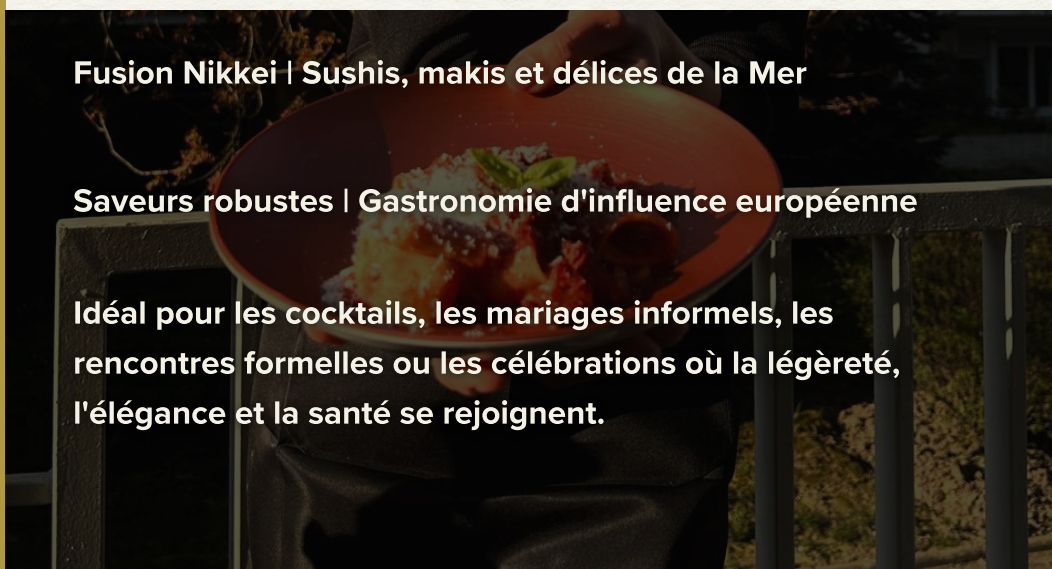
Menú Snack Sky Gourmet

03

Fusion Nikkei | Sushis, makis et délices de la Mer

Saveurs robustes | Gastronomie d'influence européenne

Idéal pour les cocktails, les mariages informels, les rencontres formelles ou les célébrations où la légèreté, l'élégance et la santé se rejoignent.





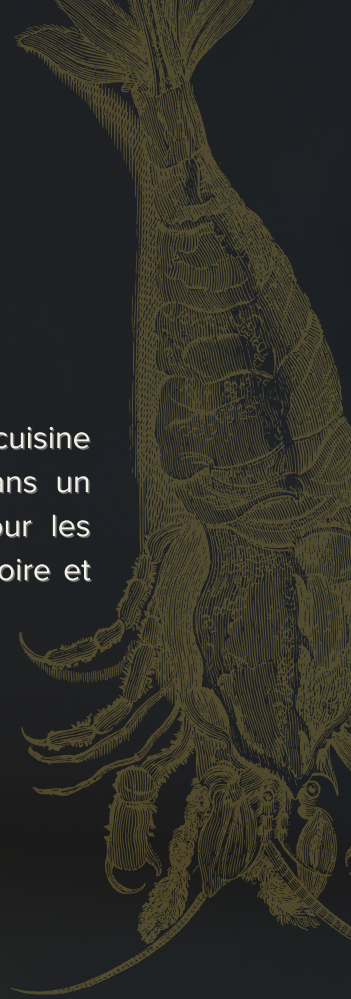


## Menu

# Paradis Mer

### Fusion Nikkei

Inspiré par la délicatesse japonaise et l'âme vibrante de la cuisine péruvienne, ce menu fusionne tradition et modernité dans un voyage sensoriel qui caresse le palais. Il est conçu pour les occasions spéciales, où chaque bouchée raconte une histoire et où le raffinement rencontre la fraîcheur.



## L'Entrée

Variété de Sushis et Sashimis  
(saumon, Saint-Jacques, thon,  
crevettes, langoustine, poulpe,  
truite, oursin, caviar).

ou

Salade sunomono avec  
wakamé, concombre, mangue  
et sésame noir.

ou

Wasabi, sauces soja, gingembre  
confit, mayonnaise asiatique  
maison.

## Le Plat

Poisson frais de saison.

Purée de carotte, gingembre et  
piment aji amarillo.

Cœur de fenouil rôti et ciselé frais.

Lit de radis assaisonné d'huile de  
sésame et d'agrumes.

ou

Homard rôti sur un lit de mâche  
assaisonné de lime. (o de citron vert)

Purée de brocoli au miso.

## Le Dessert

- Entremets mandarine, chocolat blanc et sésame.
- Glace frite au yaourt et sirop de matcha.
- Thé vert japonais, vins ou saké en option.





# Menu Passions TerresTres

Saveurs robustes de style européen

Ce menu est un hommage à l'intensité, aux plaisirs de la table qui éveillent les sens et réconfortent l'âme. Inspiré par la tradition européenne et réinterprété avec une touche contemporaine, il est conçu pour ceux qui apprécient la noblesse des viandes premium et l'art de la bonne cuisine.

Les garnitures — riches, équilibrées et aromatiques — complètent cette expérience conçue pour des célébrations au caractère audacieux et séduisant.

SHIRLY DURAN

## L'Entrée

Carpaccio de tomates avec croustillant de parmesan, pesto et réduction de balsamique.

ou

Carpaccio de tomates avec croustillant de parmesan, pesto et réduction de balsamique.



## Le Plat

Filet de bœuf de Kobe à la fleur de sel. Sauce au pinot noir. Pommes de terre au four à la crème et au poivre. Asperges vertes.

ou

Filet de bœuf mariné fumé et rôti présenté en sashimi.

Écume de champignons caramélisés. Croustillant de mini-carottes et huile d'ail noir.

## Le Dessert

Macaron géant au foie gras et aux poires.

ou

Entremets aux noix de pécan.



# Menu Snack Sky Gourmet

Une proposition de caractère, composée de petites pièces qui racontent une histoire à travers les saveurs. Idéal pour les événements où la fraîcheur et la sophistication sont les protagonistes, ce menu est un voyage gastronomique où la légèreté, l'élégance et la santé se fusionnent en délices conçus pour être partagés.

Menu varié et flexible, adaptable à vos goûts et besoins. Nous pouvons créer ensemble une proposition de régimes personnalisée avec l'essence de votre célébration pour surprendre vos invités.

Un pont entre les cultures, un jeu entre le traditionnel et le contemporain, conçu pour éveiller des émotions grâce à des textures, des arômes et des présentations soigneusement élaborées.







# Menu Snack Sky Gourmet



## Au choix

### PROTÉINES

Saumon norvégien fumé/mariné à l'aneth  
Tartare de thon rouge ou de saumon  
Jambon ibérique  
Falafel de pois chiches au tahini et citron  
Fromages  
Sashimi de poulpe  
Crevettes à l'ail  
Noix de Saint-Jacques rôties  
Porc à ma sauce  
Magret de canard

### FRUITS & LÉGUMES

Avocat Hass à la fleur de sel de l'Himalaya et micro-pousses  
Betterave au chèvre et aux noix  
Tomates anciennes à la roquette, basilic et mozzarella  
Chips de plantain avec poudre de chorizo (option végétane possible)  
Ratatouille

### CROUSTILLANT & TEXTURES

Croustillant de riz soufflé au wasabi  
Crumble d'amandes caramélisées  
Tuile de parmesan aux filaments de safran  
Crème de graines de tournesol

### SAUCES SIGNATURE

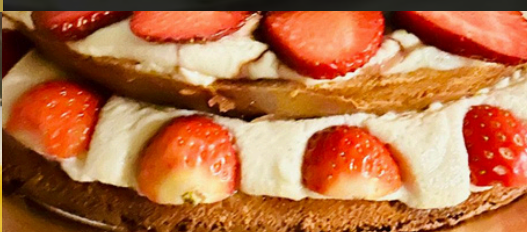
Écume de guacamole à l'air de lime et coriandre  
Mayonnaise japonaise au sésame  
Crème aigre de yaourt et légumes secs  
Huile d'olive aux cristaux de piments et fleur de sel

### TOUCHES GLOBALES

Caviar d'aubergine fumée (baba ganoush réinventé)  
Poudre d'ail noir  
Houmous noir  
Poudre d'olive noire truffée

### DESSERTS

Tiramisu croustillant  
Cheesecake aux agrumes  
Entremets chocolat et noisette  
Entremets vanille nuageuse  
Pavlova ananas et coco  
Flan au rhum vieux  
Mille-feuille au caramel salé  
Macarons financiers





## Contact

### E-MAIL

shirdur@gmail.com

### TÉLÉPHONE

+33 6 28 23 19 69

### SITE WEB

Chef Shirly DURAN

### ADRESSE

24 rue de Petites Fermes  
Strasbourg | France



SHIRLY DURAN