

Cuisinier à domicile

Epater vos convives, avec un chef cuisinier dans votre cuisine

De 6 à 50 personnes

Formule 1 à 35 € Menu sans amuse-bouches, et avec un plat principal, sans trou normand

Finition des produits dans votre cuisine
Dressage des assiettes en cuisine
Service en salle avec explication des mets par le chef
Nettoyage de la vaisselle repas
Nettoyage et rangement de votre cuisine

Formule 2 à 40 € Menu avec amuse-bouches, et avec un plat principal, sans trou normand

Finition des produits dans votre cuisine
Dressage des assiettes en cuisine
Service en salle avec explication des mets par le chef
Nettoyage de la vaisselle repas
Nettoyage et rangement de votre cuisine
Matériel de vaisselle spécifique partielle pour le menu gastronomique

Formule 3 à 50 € Menu avec amuse-bouches, et avec un plat principal et le trou normand

Dressage des assiettes en cuisine
Service en salle avec explication des mets par le chef
Nettoyage de la vaisselle repas
Nettoyage et rangement de votre cuisine
Matériel de vaisselle spécifique partielle pour le menu gastronomique

Formule 4 à 65 € Menu avec amuse-bouches et deux plats principaux et trou normand

Explication, démonstration et préparations à votre domicile
Confection du repas partiel et finition dans votre cuisine
Dressage des assiettes en cuisine
Service en salle avec explication des mets par le chef
Nettoyage de la vaisselle repas
Nettoyage et rangement de votre cuisine

Le prix est TTC par personne

Menu Prestige

Amuse bouches de St Jacques, émulsion iodé et craquant brioché

OU

Amuse bouches de minis ravioles au pestou, nage de poisson de roche contraste d'injection au balsamique réduit

OU

Amuse bouche de Périgord avec sa truffe noire pomme de terre amandine, pépites de foie gras et sa crème légère à la fleur de sel.

නමැනල

Millefeuille de légumes, jeunes pousses du jardin émulsion de tomates séchées, de balsamique et de roquette

OU

Délicat flan d'asperges, asperges pointes, jeunes pousses du jardin et sa sauce crème fraîche

OU

Duo de ravioles du chef, l'un foie gras pêche de vigne, l'autre cèpe à la Cévenole, jus poivré contraste de balsamique sucré

නමැනල

Filet de denté avec peau sans arrêtes, oignons doux des Cévennes, cassolette de fenouil avec sa mousse de lait au lard paysan virtuel

OU

Soufflé d'oursin tout simplement

OU

Dos de cabillaud vapeur et ses champignons des bois miniature, sauce à la chlorophylle de persil frais contraste de cacao au jus de viande

නමැනල

Coupe à la poire, tuiles aux amandes

නමැනල

Bavette de bœuf sur ses pois gourmand sauté à vif, fèves et asperges vertes, nuage aérien au romarin et aneth

OU

Magret de canard laqué fruits rouges, feuille à feuille de légumes du moment, contraste au café

OU

Suprême de volaille farcie tapenade, pétale de tomates confites, émulsion instable à la ciboulette et son tatin de légumes niçois

නමැනල

Clafoutis de comté aux figues, parfum de cannelle, et son pèlardon à l'huile de noisette

නමැනල

Demi-tartelette paysanne aux épices sur sa crème brûlée, contraste glacé, sauce chocolat noir

OU

Entremet framboise sur sa crème aux œufs « chiboust » caramélisé minutes, sauce noix de coco et ses framboises fraîches

OU

Magnum vanille enrobage au chocolat noir éclat de nougatine, sauce caramel et chocolat amer