

# MENU À LA CARTE

Chaque saison, retrouvez deux menus à la carte.  
Le menu Bistronomique et le menu Gastronomique.

Afin de vous faire vivre une expérience complète je vous propose plusieurs options que vous retrouverez ci-dessous.

## Options

### **Cocktail et Mise en bouche** 15€ par convive

Cette option comprend la réalisation d'un cocktail à base de spiritueux, champagne ou sans alcool que vous choisirez parmi une carte de cocktail.

L'apéritif se décline en 3 mises en bouche par personne sur un des thèmes que vous choisirez ci-dessous :

L'huitre, la moule, la crevette, le canard, le foie gras, le chorizo, l'algue ou végétarien.

### **Accords Mets & Vins du monde** selon votre budget

Afin de vous faire vivre une expérience complète, je fais appel à Jean-Baptiste Ancelot fondateur de Wine Explorers pour m'accompagner dans le choix des vins (blancs, rouges, effervescents...) en lien avec votre menu.

### **Option Sommelier privé** 35€ par convive hors budget vins

Jean Baptiste Ancelot sélectionnera des vins qui viendront sublimer les plats que vous aurez choisis.

Il s'occupera du service des vins pendant le dîner et vous partagera son expérience.

Il vous présentera les vins, leur terroir et l'histoire de chaque vigneron(ne) derrière les cuvées sélectionnées.

### **Option Fromage** 10€ par convive

Cette option comprend la réalisation d'un plat à base de fromage ou d'un plateau de 3 fromages accompagné de salade verte et de fruits secs.

### **Option Conclusion gourmande** 10€ par convive

Pour finir le repas je vous propose l'option Conclusion gourmande qui est composé de 3 mignardises par personne accompagnées au choix de :

Café, décaféiné, chocolat chaud, thé ou tisane.

### **Option décoration de table** 60€ / 90€ / 130€

Vous choisissez un thème, des couleurs, un budget.

Vous gardez la décoration pour vos futurs événements.



## Chez Vous

À mon arrivée, je demande une cuisine propre et rangée, de la place dans le frigo ainsi que le lave vaisselle et la poubelle vides.

Je me rend à votre domicile environ 2 heures avant l'heure souhaitée du début du repas.

J'utilise votre batterie de cuisine et votre vaisselle cependant, j'apporte tous les ustensiles, récipients et couteaux nécessaires au dressage de mes plats.

Vous êtes servis à table avec une explication complète de chaque plat.

Mon départ se fera une fois le dessert servi et la cuisine propre.

## Tarif

Le tarif du "Menu Bistronomique" est de 65€ par convive.

Le tarif du "Menu Gastronomique" est de 85€ par convive.

Un acompte de 40% est demandé à la validation du devis et le solde à la fin de la prestation.

CHEF  
Matthé