

# MENU PERSONNALISÉ

Le menu est élaboré ensemble selon la saison, vos goûts, vos envies, vos intolérances mais aussi selon votre budget. Afin de pouvoir m'adapter à tous les budgets, les frais de courses sont à votre charge, elles seront réalisées par mes soins pour garantir la qualité et la fraîcheur des produits (fournisseurs locaux, maraichers, bouchers, criées, fermes en direct).



## Options

### **Cocktail et Mise en bouche** 13€ par convive

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

L'apéritif se décline en 3 mises en bouche par personne sur le thème que vous choisirez :

L'huitre, la moule, le canard, le foie gras, le caviar, l'algue, le maïs, le petit pois.

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

Vous choisissez la boisson d'accompagnement (vin ou champagne), le nombre de bouteilles et le budget par bouteille. Je fais appel à un caviste pour m'accompagner dans le choix des vins et spiritueux en lien avec le menu.

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

Cette option comprend la réalisation d'un plat à base de fromage.

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

Cette option comprend une sélection de 3 mignardises accompagnées au choix de :

Café, décaféiné, chocolat chaud, thé ou tisane.

### **Option décoration de table** selon votre budget

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 ainsi que le lave vaisselle et la poubelle vides.

Toutes les préparations sont effectuées sur place.

Je me rend à votre domicile environ 3 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 de la prestation est de 45€ par convive (hors budget courses)

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

CHEF  
Matthé