

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 saumon, le canard, le foie gras, le chorizo, ou végétarien.

Accords Mets & Vins du monde selon votre budget

Afin de vous faire vivre une expérience complète, je fais appel à un caviste pour m'accompagner dans le choix des vins en lien avec votre menu. Laissez-vous guider et dégustez le vin qui sublimerà votre menu.

Vous choisissez le nombre de bouteilles et le budget par bouteille.

Option Sommelier privé 35€ par convive hors budget vins

Jean Baptiste Ancelot fondateur de Wine Explorer 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 derrière les cuvées sélectionnées.

Option Fromage 10€ par convive

Cette option comprend au choix la réalisation d'un plat autour du fromage à retrouver dans le menu à la carte du moment ou d'un plateau de 3 fromages servis avec du pain, une salade verte vinaigrée, des fruits frais et 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 90€ / 130€ / 160€

Vous choisissez un thème, des couleurs, un budget et je compose une décoration de table afin de vous faire voyager tout en restant chez vous.

Cette option comprend la location du matériel, des fleurs fraîches ainsi que la mise en place de la table.



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 je dresse les plats dans 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.

Le pain est inclus dans la prestation.

Un acompte de 40% est demandé à la validation du devis.

Le solde est à payer le jour de la prestation.

CHEF
Matthé