



Contact : 06.83.83.82.67 | privatechefguillaumd@gmail.com

Pour les Grands Moments de vos (en)Vies...

Les Prestations Sur-Mesure

2021-2022

Retrouvez également tout au long de l'année :

Les Prestations Standards

(Actualités hebdomadaires sur Facebook)

En livraison ou en Point de Retrait:

- Le Menu à Choisir : Entrée| Plat| Dessert à 25€ OU Mises en Bouche| Entrée| Plat| Dessert à 29€*
- La Box Enfant : Minis Burger, Croque, Hot-Dog, Pizza OU Le Risotto de Coquillettes et Jambon| Verrine sucrée du moment| Boisson| Gourmandise à 8€*
- La Planche à partager : Charcuteries, Fromages, Condiments et Pain à 30€*
- Les Coffrets en duo : Le Salé de 20 pièces à 30€ OU Le Salé-Sucré de 28 pièces à 39€*
- Le Brunch du Dimanche (selon calendrier, thème changeant) à partir de 19€| personne*

Avec Service sur le lieu de votre choix : (A partir de 6 Personnes)

2 Menus de Saison établis par le Chef à 39€ OU 49€

(Différents Suppléments possibles : Mises en bouche, Fromage, Avant-Dessert, Accord Mets et Vins...)

Les Prestations Sur-Mesure

- *Le Brunch*
- *Les Gourmandises Sucrées*
- *Le Cocktail Dinatoire*
- *Le Buffet Fraîcheur*
- *Les Menus*
- *Les Plats à Partager*
- *La Prestation Animation Plancha*
- *Les Animations Culinaires*
- *Les Bars à thèmes*
- *Les Ateliers du Chef*
- *Les Plus*

Notre concept de restaurant éphémère, dans le lieu de votre choix, nous permet aussi de répondre aux envies non formulées dans ce catalogue, devis sur demande.

Le Brunch

A partir de 6 personnes / Tarif par personne : 19 € pour 3 choix sucrés, 3 choix salés et 2 choix de boissons dans la liste, identiques pour une même prestation, en supplément la Prestation Plancha : Prix sur devis

Les Sucrés	Les Salés	Les Boissons
<ul style="list-style-type: none">- Salade de fruits de saison- Muesli- Porridge- Fromage blanc- Mini-crêpes- Pancakes- Clafoutis de saison- Viennoiseries- Cake sucré (citron-pavot, pommes, chocolat...)- Navettes sucrées- Muffin sucré (fruits, chocolat, caramel...)	<ul style="list-style-type: none">- Club sandwich du moment- Wrap du moment- Navettes salées- Planche de charcuteries- Planche de fromages- Cake salé (fromages, italien, végétarien, ...)- Croque du moment- Œufs brouillés- Lard ou bacon grillé- Muffin salé (œuf, lorrain, pizza, ...)	<ul style="list-style-type: none">- Jus d'oranges frais- Jus de pommes frais- Thé glacé- Chocolat chaud

Accompagnement fourni : Pains variés, Miel et Confitures.

Les Gourmandises Sucrées

<i>A partager</i> <i>3,50€/ la part</i>	<i>Les Individuelles</i> <i>4€/ la pièce</i>	<i>Les Mignardises</i> <i>1€/ la pièce</i>
<ul style="list-style-type: none">- Le Croustillant Chocolat- Le Framboise-Citron- Le Passion Meringué- Le Caramel- Le Fruits Rouges- Le Spéculoos-Abricot- Le Cheesecake Chocolat blanc-Citron- Le Cheesecake Kinder (supplément+1€/personne) - (Liste évolutive selon le Marché et la Saison...)	<p><u>Les Tartelettes :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Citron Meringuée- Framboise-Pistache- Amandine-Poire-Chocolat- Fraises (été) <p><u>Les Charlottes :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Chocolat- Poire-Chocolat- Fruits de Saison <p><u>Les Tiramisus :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Rose-Pistache- Spéculoos- Framboises <p><u>La Panna Cotta du moment</u></p> <p><u>Le Cœur coulant Chocolat</u></p> <ul style="list-style-type: none">- (...)	<p>(Variantes selon l'envie du Chef/ Pas de choix possible)</p> <ul style="list-style-type: none">- Macaron- Petit-four Sucré- Verrine- Brochette de fruits- Brochette de bonbons- Mini-Cannelé- (...)

Le Cocktail Dînatoire

A partir de 6 personnes / Tarif par personne : 15 euros pour 10 choix dans la liste, identiques pour une même prestation

En supplément : La Prestation Plancha / sur devis

Le Froid	Le Chaud
Verrines du marché Magret, pommes, pamplemousse/ Saumon Gravlax/ Panna- cotta/ Parmesan, Serrano/ Mini-potager/ Tomate, mozza/...	Mini Burgers Bœuf/ Porc effiloché/ Canard/...
Briochains Oignons, Chèvre, Serrano/ Bagnat/ Saumon, Ail et fines Herbes/...	Mini Hot-dogs Oignons croustillants/ Epicé/ Chou/ ...
Navettes Crabe/ Saumon/ Thon/ Poulet/ Chorizo/...	Mini Pizzas Végétarienne/ Fromages/ Jambon/ Chorizo...
Mini Wraps Thon, crudités/ Poulet, bacon, cheddar/ Rouleau de printemps/ ...	Mini Croques Jambon/ Poulet/ Fromages/...
Mini Cakes Jambon/ Champignons/ Fromages/ Légumes/ Escargots...	Mini Quiches Lorraine/Pétoncles, légumes/ Saumon, poireaux/...
Mini Tartines Pesto, jambon cru, tomate/Inspiration saisonnière/ ...	
Brochettes Italienne/ Inspiration saisonnière/ ...	
Mini Club-sandwichs Canard-figues/ Poulet, crudités/...	(Liste évolutive selon le Marché et la Saison...)

En supplément par personne : La planche de Charcuteries à 7€ / La planche Mixte de Charcuteries et Fromages à 10€

Le Buffet Fraîcheur

15 euros par personne : 2 choix d'entrées, 3 choix de salades, 2 choix de viandes et poissons

20 euros par personne : 3 choix d'entrées, 4 choix de salades, 2 choix de viandes et poissons

En supplément : 3 choix d'apéritifs dans l'Apéritif Dînatoire +5 euros/ Fromage + 4 euros

Les Entrées	Les Accompagnements	Les Viandes/Poissons
<ul style="list-style-type: none">- Verrine du marché- Wrap du moment- Brochette du moment- Charcuteries (5 pièces)- Tataki de bœuf- Cheesecake au saumon- Terrine de poisson- Œufs mimosa- Pêches/poires au thon- Navettes variées- (Tout autre choix de l'Apéritif Dînatoire)	<ul style="list-style-type: none">- Taboulé du moment- Chou, Raisins, Comté- Spaghettis de légumes- Crudités (Tomates, Céleri, Coleslaw, Carottes, Betteraves)- Tomates cerises, Mozzarella- Concombre, Menthe, Feta- Piémontaise- Pâtes au Pesto- Pommes de terre, Ail et fines herbes- Salade César- Ananas, Crabe, Crevettes	<ul style="list-style-type: none">- Rôti de porc froid- Charcuteries (7 pièces)- Poulet froid- Filet de bœuf froid- Saumon froid- Saumon gravlax

Envie de donner une thématique à votre événement : *Les Buffets Inspirations*

Tarif par personne : 21 euros pour 2 Entrées+2 Salades+2 Viande ou Poisson+ 1 Dessert / En supplément Pièce apéritive à 1,50euros / Fromage par personne à 4 euros

Carte Disponible Sur Demande

Les Menus

Menu identique pour une même prestation/ Service Sur Devis

Entrées		Plats		Enfant	
Assiette de Mises en Bouche	1€50/pièce	Parmentier de Confit de Canard et Pickles maison	15€	Trio à snacker	7€
Panna Cotta du Moment	5€	Cassolette de la Mer	15€	Parmentier de Bœuf tomate	10€
Salade de Melon, Parmesan et Porto	12€	Dos de cabillaud poché, concassé de Pistaches et son Riz	20€	Parmentier de Porc caramélisé	10€
Salade Magrets, Pommes, Pamplemousse	6€	St-Jacques sautées aux Amandes, petits Légumes et Crème		Parmentier de retour de Pêche	10€
Terrine de Poisson et son coulis de légumes	6€	Citron vert	22€	Coquillettes-jambon-fromage en Risotto	8€
Tartare de Saumon du moment	8€	Volaille crémée et petits Légumes	15€		
Déclinaison de Saumon en Tartare et Gravlax	9€	Ballotine de Volaille et Champignons au Sel de Truffe	20€		
Cheesecake salé au Saumon fumé	8€	Cassolette de Volaille, Girolles et sauce Foie Gras	22€		
Tartare de St-Jacques et petits Pois	16€	Osso-bucco de Veau	18€		
		Effiloché d'agneau au Thym et ses légumes	21€		

(Liste évolutive selon le Marché et la Saison...)

En supplément : Mise en bouche/ Trou normand/ Fromages/ Dessert

Les Plats à Partager

A partir de 6 personnes / Les prix sont indiqués par personne

Les Planches et Plateaux		Les Plats	
Planche de charcuteries	7€	Couscous 3 Viandes	12,90€
Planche mixte charcuteries et fromages	10€	Tartiflette	10,90€
Planche Raclette	12€	Paëlla	11,90€
Plateau de crudités et sauces	3€		
Plateau de fromages	5€		
Brochette de fromages et salade	4€		

(Liste évolutive selon le Marché et la Saison...)

La Prestation Animation Plancha



**Animation
PLANCHA**

A partir de 6 personnes
Uniquement en complément d'une
autre prestation
1,50€/Brochette & 40€/Heure

Inspiration Terre et Mer: - Chorizo et
Crevette - Saumon et Lard

Inspiration Mer: -Saint-Jacques et Sésame

Inspiration Terre: -Porc, Paprika, Cumin et Origan
-Poulet, Ail, Citron et Curcuma -Boeuf, Coriandre,
Safran et Poivre -Canard, Miel, Cannelle et Gingembre

Inspiration Végétale: - Légumes de Saison

Contact: Private Chef 0683838267

Les Animations Culinaires

Sur devis, selon le nombre de convives et la durée de la prestation

- Autour du Saumon :

Tartare de Saumon minute et Découpe de Saumon Gravlax

- Autour du Foie Gras :

Découpe de Foie Gras avec différents accompagnements
(Pain classique, pain d'épices, brioche, poivres et épices...)

- Autour du Ceviche :

Ceviche minute sur feuille de Sucrine ou Blinis

- Autour de la Bruschetta :

Confection de différentes bruschettas à la demande

- Autour des Gourmandises Sucrées froides :

Mousses au Siphon minute et crème brûlée minute

- Autour des Gourmandises Sucrées chaudes :

Mini-brioche perdue et mini crêpe avec leur garniture

Les Bars à thème

Sur devis, selon le nombre de convives et la durée de la prestation

Bars Salés à ...	Bars Sucrés à ...
<ul style="list-style-type: none">- Bruschettas- Tapas- Charcuteries- Salades- Légumes- Fromages- ...	<ul style="list-style-type: none">- Verrines personnalisables- Sucreries- Fruits- Gourmandises variées- ...

Les Ateliers

**Enterrement de vie de célibataire,
anniversaire ou juste pour le plaisir...**

Contact: 06.83.83.82.67, Facebook ou Mail.

Ateliers culinaires:

avec

A partir de 4 personnes



-L'heure du repas 2h30 50€

Entrée, plat, dessert.

-L'heure de l'apéro 1h30 30€

5 pièces apéritives.

-L'heure du goûter 2h 40€

3 gourmandises individuelles.

Tarif par personne comprenant: le déplacement, les denrées, le matériel, les fiches recettes.

Les Plus

A partir de 6 Personnes

Catering pour événements personnels ou professionnels :

- Formule Plateau Repas : A partir de 15 euros
15 euros : Entrée/ Plat/ Dessert
18 euros : Entrée/ Plat/ Fromage/Dessert/Pain
- Formule Snacking froid ou à réchauffer par vos soins : A partir de 10 euros
4 pièces salées/ 3 pièces sucrées

Tout autre demande Sur-Mesure à élaborer ensemble sur Devis...

Suivez-nous sur Facebook et Instagram pour être
informés de notre Actualité

Contactez-nous pour votre Devis Personnalisé :

06.83.83.82.67

privatechefguillaumed@gmail.com