

Le private  
chef

*by Vincent Chagnaud*

# Yacht & bateau Traiteur

Les saveurs de la Côte d'Azur en mer



# Célébrer en mer

## Une cuisine soignée pour vos escapades

D'une journée paisible au mouillage à un séjour prolongé en yacht, Le Private Chef propose des plateaux raffinés, des bouchées et un service de chef privé pour des repas préparés à bord sur la Côte d'Azur.

Découvrez la carte et choisissez les plats qui conviennent à vos invités. Indiquez vos dates, votre bateau ou port, le nombre de convives et vos préférences. Nous établirons un devis personnalisé avant de confirmer votre réservation.

### ORGANISONS VOTRE ÉVÉNEMENT

**[enquiries@leprivatechef.com](mailto:enquiries@leprivatechef.com)**

[leprivatechef.fr](http://leprivatechef.fr) · WhatsApp +61 433 809 980

Vincent Chagnaud  
Fondateur, Le Private Chef

# Votre chef à bord

## Plusieurs jours en mer, à votre rythme

Pour un séjour de plusieurs jours, choisissez un, deux ou trois repas préparés chaque jour. Les menus s'adaptent à vos invités, à votre itinéraire, à la cuisine du bateau et aux régimes alimentaires. Les ingrédients sont inclus dans les prix des repas ci-dessous.

### Prix des menus par personne et par jour

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| <b>Petit-déjeuner complet</b> | <b>50 €</b> |
|-------------------------------|-------------|

Œufs à la demande, viennoiseries, pain frais, tartines à l'avocat, fruits de saison, jus, café et thé.

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| <b>Déjeuner en deux services</b> | <b>70 €</b> |
|----------------------------------|-------------|

Choisissez une entrée et un plat, ou un plat et un dessert, autour de produits frais et de saveurs méditerranéennes.

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| <b>Dîner en trois services</b> | <b>90 €</b> |
|--------------------------------|-------------|

Une entrée, un plat et un dessert sur mesure pour une soirée paisible à bord.

**Le forfait journalier du chef s'ajoute au prix des menus de chaque convive. Réservez des jours consécutifs ou certaines journées de votre croisière.**

# Chef privé sur plusieurs jours

## Service du chef par jour

Un repas : 360 € · 4 h à bord + 2 h pour les courses, l'organisation et les trajets.

Deux repas : 600 € · 8 h à bord + 2 h pour les courses, l'organisation et les trajets.

Trois repas : 840 € · 12 h à bord + 2 h pour les courses, l'organisation et les trajets.

## Choisissez vos repas

|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| Petit-déjeuner seul        | 50 € / pers. + 360 € chef  |
| Déjeuner seul              | 70 € / pers. + 360 € chef  |
| Dîner seul                 | 90 € / pers. + 360 € chef  |
| Petit-déjeuner et déjeuner | 120 € / pers. + 600 € chef |
| Petit-déjeuner et dîner    | 140 € / pers. + 600 € chef |
| Déjeuner et dîner          | 160 € / pers. + 600 € chef |
| Les trois repas            | 210 € / pers. + 840 € chef |

**Pour plusieurs jours, multipliez le forfait quotidien du chef et les menus par personne par le nombre de jours. Exemple : petit-déjeuner et dîner pour six convives pendant trois jours :  $3 \times (600 \text{ €} + 6 \times 140 \text{ €}) = 4\,320 \text{ €}$ .**

Une cuisine de bord fonctionnelle est nécessaire. Les horaires, l'accès au port et un éventuel hébergement du chef à bord seront précisés dans le devis.

# Plateaux à partager

## Plateau de fruits de mer

2-3 290 € · 4-6 570 € · 7-9 820 €

Gambas, huîtres françaises, langoustines, sashimis de thon et de saumon ; vinaigrette ceviche, mignonette au citron vert, aïoli coriandre-citron vert et pains.

## Plateau charcuterie et fromages

6-8 160 € · 10-12 285 €

Deux fromages, fruits de saison, salami, jambon cru, mortadelle, fruits secs, noix, crackers et pains.

## Plateau de fromages

6-8 205 € · 10-12 315 €

Quatre fromages, fruits de saison, fruits secs, noix, crackers et pains.

## Plateau fraîcheur

6-8 105 € · 12-16 195 €

Crudités de saison, pain plat, bâtonnets de légumes, houmous, chips de patate douce, olives, chips de chou kale et noix.

## Plateau de wraps

20 demi-wraps 125 € · 50 demi-wraps 275 €

Pastrami de bœuf, poulet épicé, œuf-mayonnaise aux herbes et champignons à la salsa verte.

## Mini-sandwichs triangles

30 pièces 90 € · 60 pièces 165 €

Dinde et emmental ; jambon et cheddar ; version végétarienne au concombre et fromage frais ou houmous et légumes rôtis.

# Bouchées salées

## Arancini au risotto classique

7 €

Aïoli aux herbes.

## Mini-quiche épinards et feta

6 €

Légère et savoureuse.

## Arancini champignons et truffe

8 €

Aïoli à la truffe.

## Mini-quiche lorraine

7 €

Lardons et fromage.

## Arancini épinards et ricotta

8 €

Mayonnaise à la salsa verde.

## Feuilleté à la saucisse de bœuf

6 €

Sauce barbecue.

## Boulettes de viande classiques

10 €

Trois par personne, sauce tomate douce.

## Feuilleté poulet et fenouil

6 €

Aïoli.

## Boulettes à la suédoise

11 €

Trois par personne, sauce crémeuse.

## Brochette caprese

3,50 €

Tomate, basilic, mozzarella et réduction balsamique.

## Brochette de poulet grillé

9 €

Marinade légère aux herbes.

## Mini-taco au bœuf

6 €

Salade, tomate, fromage, crème fraîche et salsa.

## Brochette de poulet Buffalo

10 €

Sauce ranch ou au bleu.

## Mini-taco aux légumes rôtis

7 €

Salade, tomate, fromage, crème fraîche et salsa.

# Mini-burgers et sandwiches

## Mini-burgers

### Mini-burger au bœuf

9 €

Steak haché, cheddar, salade, cornichons, ketchup et moutarde dans un pain brioché.

### Mini-burger au poulet BBQ

9 €

Poulet effiloché à la sauce barbecue et coleslaw dans un pain brioché.

### Mini-burger au porc effiloché

10 €

Porc confit, sauce barbecue, oignons et chou marinés dans un pain brioché.

### Mini-burger végétarien

9 €

Falafel ou champignon grillé, chou mariné et houmous au citron ; pain sans gluten possible.

### Mini-burger caprese

9 €

Mozzarella, tomate, basilic et réduction balsamique dans un pain brioché.

# Mini-sandwichs gourmands

## Dinde et chutney de figues

8 €

Blanc de dinde, chutney de figues et fromage frais sur petit pain complet ou ciabatta.

## Jambon et emmental

8 €

Jambon, emmental et moutarde au miel ou mayonnaise sur pain brioché.

## Caprese

8 €

Mozzarella, tomate, basilic et réduction balsamique sur mini-baguette ou ciabatta.

## Légumes et houmous

8 €

Houmous, concombre, carotte et jeunes pousses d'épinards dans un petit pain pita ou complet.

Faciles à déguster, ces mini-sandwichs accompagnent parfaitement les plateaux et les bouchées chaudes.

# Plateaux d'ailes de poulet

---

## Ailes de poulet Buffalo

75 €

Sauce Buffalo épicée, sauce ranch ou au bleu.

---

## Ailes miel et ail

78 €

Glaçage miel, soja, ail et gingembre ; sésame et ciboule.

---

## Ailes teriyaki

75 €

Soja, miel, gingembre et ail ; sésame et ciboule.

---

## Ailes citron et poivre

75 €

Citron, poivre, jus et zeste de citron frais.

---

# Plats chauds à partager

## Agneau confit au barbecue

**190 €**

1,2 kg

## Poulet grillé au citron et yaourt citronné

**135 €**

1,5 kg

## Poitrine de bœuf confite au barbecue

**175 €**

1,2 kg

## Bar entier aux herbes et au citron

**220 €**

bar entier

## Porc confit au barbecue

**150 €**

1,3 kg

## Chili au tofu

**110 €**

1,5 kg

# Accompagnements

## Pommes de terre rôties citron-piment

**65 €**

À partager avec les plats de votre choix.

## Riz basmati à la salsa verde

**60 €**

À partager avec les plats de votre choix.

## Patates douces rôties au paprika

**75 €**

À partager avec les plats de votre choix.

## Légumes verts citronnés

**65 €**

À partager avec les plats de votre choix.

## Gratin dauphinois

**90 €**

À partager avec les plats de votre choix.

## Légumes verts rôtis

**70 €**

À partager avec les plats de votre choix.

## Polenta crémeuse au fromage

**70 €**

À partager avec les plats de votre choix.

## Ratatouille

**75 €**

À partager avec les plats de votre choix.

# Saladiers

---

## Salade méditerranéenne de pois chiches

95 €

Pois chiches, tomates cerises, concombre, oignon rouge, olives Kalamata, feta, persil ; vinaigrette citron-huile d'olive.

## Salade de nouilles au sésame

100 €

Nouilles soba ou de riz, carotte, concombre, poivron, edamame, ciboule et sésame ; sauce soja-gingembre-sésame.

## Salade de quinoa et haricots noirs

95 €

Quinoa, haricots noirs, maïs, tomate, avocat, oignon rouge et coriandre ; vinaigrette citron vert-cumin.

## Salade César classique

90 €

Laitue romaine, parmesan, croûtons et tomates cerises ; sauce aux anchois, citron et moutarde de Dijon.

# Douceurs

## Desserts individuels

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Brochettes de fruits          | 6 €     |
| Cheesecake brûlé à la lavande | 13,50 € |
| Cheesecake brûlé à la mangue  | 13,50 € |
| Tartelette citron meringuée   | 13,50 € |
| Muffin cerise et chocolat     | 9,50 €  |
| Brownie au chocolat blanc     | 11 €    |
| Brownie au chocolat au lait   | 11 €    |
| Macaron                       | 4 €     |

## Plateaux

**Plateau de mignardises** 20 pièces 130 € · 40 pièces 245 €

Assortiment de tartelettes au citron, gâteau au chocolat, macarons, brownies et biscuits.

**Plateau de fruits de saison** 6-8 70 € · 10-12 125 €

Assortiment de fruits frais de saison.

## Boissons et contact

|                             |              |             |
|-----------------------------|--------------|-------------|
| <b>Café et thé</b>          | 10 personnes | <b>55 €</b> |
| <b>Eau</b>                  | 600 ml       | <b>5 €</b>  |
| <b>Eau de coco</b>          | 250 ml       | <b>5 €</b>  |
| <b>Jus pressé frais</b>     | 325 ml       | <b>8 €</b>  |
| <b>Sprite</b>               | 250 ml       | <b>5 €</b>  |
| <b>Coca-Cola Classic</b>    | 250 ml       | <b>5 €</b>  |
| <b>Coca-Cola Zero Sugar</b> | 250 ml       | <b>5 €</b>  |

## Organisons votre séjour en mer

**[enquiries@leprivatechef.com](mailto:enquiries@leprivatechef.com)**

**[leprivatechef.fr](https://leprivatechef.fr) · WhatsApp +61 433 809 980**

Indiquez vos dates, votre bateau ou port, le nombre de convives et vos choix. Prix en euros. Le personnel supplémentaire, les trajets prolongés et un éventuel hébergement à bord feront l'objet d'un devis.