



EVENT TRAITEUR

LE PRIVATE CHEF

EVENT TRAITEUR MENU

SERVICES TRAITEUR SUR MESURE | MENUS FRAIS ET DE SAISON | LIVRAISON DANS TOUT LE SUD DE LA FRANCE

BIENVENUE DANS VOTRE MENU TRAITEUR PERSONNALISÉ !

CE LIVRET PRÉSENTE NOS DÉLICIEUSES OFFRES CONÇUES POUR TOUS TYPES D'ÉVÉNEMENTS PRIVÉS ET PROFESSIONNELS DANS LE SUD DE LA FRANCE. QUE VOUS ORGANISIEZ UN MARIAGE, UN ANNIVERSAIRE, UNE FÊTE PRIVÉE, UN BARBECUE AU BORD DE LA PISCINE, UNE FÊTE EN BATEAU OU TOUT AUTRE ÉVÉNEMENT, NOUS AVONS UN MENU ADAPTÉ À VOS BESOINS.

POUR LES ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE, NOUS PROPOSONS DES SERVICES POUR LES DÉJEUNERS AU BUREAU, LES ACTIVITÉS DE TEAM-BUILDING, LES CONFÉRENCES, LES SÉMINAIRES, ET BIEN PLUS ENCORE.

PRÊT À PASSER À L'ÉTAPE SUIVANTE ?

UNE FOIS QUE VOUS AVEZ PARCOURU NOTRE MENU ET TROUVÉ LES OPTIONS PARFAITES POUR VOTRE ÉVÉNEMENT, IL VOUS SUFFIT D'ENVOYER UNE DEMANDE À :

ENQUIRIES@LEPRIVATECHEF.COM

NOTRE ÉQUIPE VOUS PRÉPARERA ALORS UN DEVIS PERSONNALISÉ BASÉ SUR VOS CHOIX, AFIN DE GARANTIR UN PROCESSUS FLUIDE ET TRANSPARENT.

NOUS TRAVAILLERONS EN ÉTROITE COLLABORATION AVEC VOUS POUR FINALISER TOUS LES DÉTAILS ET OBTENIR VOTRE APPROBATION AVANT DE CONFIRMER VOTRE COMMANDE.

DES QUESTIONS ?

NOUS SOMMES LÀ POUR VOUS AIDER ! N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER PAR E-MAIL À :

ENQUIRIES@LEPRIVATECHEF.COM

NOUS AVONS HÂTE DE CRÉER POUR VOUS UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE MÉMORABLE !

VINCENT CHAGNAUD
FONDATEUR & PROPRIÉTAIRE DE LE PRIVATE CHEF

SÉLECTION DE CANAPÉS



Bocconcini Cherry tomato & Basil

Brochette de bocconcini, tomate cerise & basilic

sauce.

2€

Le Private Chef / 3.5 AUD



Crostini à la mousse de chèvre

Le Private Chef 2€ AUD



Crostini petits pois & menthe

Le Private Chef 2€ AUD



Tartelette à la mousse de chèvre et herbes

Le Private Chef 2.50€ AUD



Roulé de saucisse de bœuf

Le Private Ch2.50€ JD



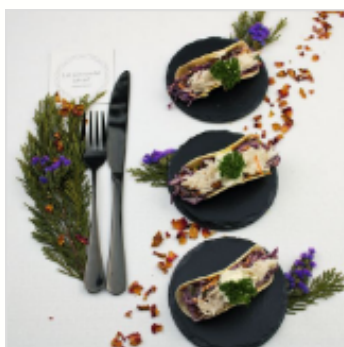
Roulé de saucisse de poulet

Le Private Ch2.50€ JD



Tacos de crevettes poêlées

Le Private Ch3€ JD



Tacos de poulet effiloché à la noix de coco

Le Private Ch3€ JD



Arancini aux champignons et fromage

Le Private Ch3.5€ JD



Arancini à la citrouille et au fromage

gion.

Le Private Ch4.5€ AUD



Sablé aux choux de Bruxelles et pancetta

Le Private Ch4.5€ AUD



Blini au tartare de tofu

Le Private Ch4.5€ AUD



Tartelette au pesto et ricotta

Le Private Ch4.5€ AUD



Bouchée de sandwich pressé au bœuf

Le Private Ch4.5€ AUD



Tube de wonton chevre

Le Private Ch 4.5€ AUD



Bouchée à la truffe et polenta

Le Private Ch 4.5€ AUD



Bouchée de socca aux pistaches

Le Private Ch 4.5€ AUD

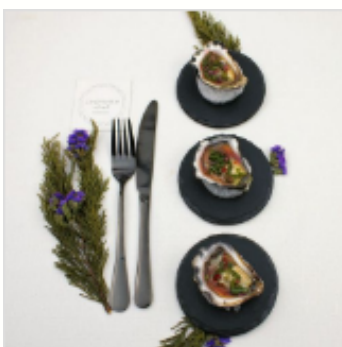


Sa

A l

(ch) Bouchée de saumon gravlax & panisse

Le Private Chef / 8.5 AUD
4.5€



Huîtres aux herbes et piment

Le Private Ch 4.5€ AUD



Sucette de bœuf

Le Private Chef 4.5€ AUD



Sucette de poulet

Le Private Chef 4.5€ AUD



Burger de bœuf

Le Private Chef 4.5€ AUD



Burger de poulet

Le Private Chef 4.5€ AUD



Lemon and Thyme Bosc Chantilly

Meringue chantilly à la rose, citron et thym

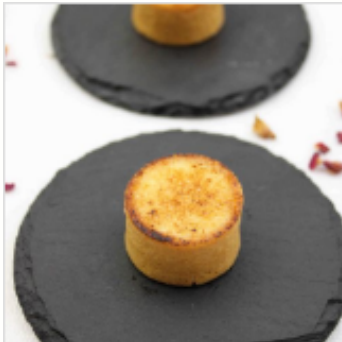
nomade lemon & thyme caviar topping.

4.5€
Le Private Chef 4.5 AUD



Tartelette mousse au chocolat et aux noisettes

Le Private Chef 4.5€ AUD



Tartelette crème brûlée

Le Private Chef 4.5€ AUD



Gâteau Red Velvet avec glaçage à la rose

Le Private Chef 4.5€ AUD



Mini tartelette au citron meringuée

Le Private Chef 4.5€ AUD



Madame Lavender (Cheesecake à la lavande)

Le Private Chef / 8.5 AUD
4.5€

FINGER FOOD

ARANCINI

- ARANCINI DE RISOTTO CLASSIQUE SERVIS AVEC AÏOLI AUX HERBES **3.5€**
- ARANCINI AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFE SERVIS AVEC AÏOLI À LA TRUFFE **4.5€**
- ARANCINI ÉPINARDS ET RICOTTA SERVIS AVEC MAYONNAISE SALSA VERDE **4€**

BOULETTES DE VIANDE

- CLASSIQUES : DANS UNE SAUCE MARINARA DOUCE (3 PAR PERSONNE) **5.5€PP**
- À LA SUÉDOISE : DANS UNE SAUCE CRÉMEUSE ET SAVOUREUSE (3 PAR PERSONNE) **5.5€PP**

BROCHETTES DE POULET

- POULET GRILLÉ : AVEC UNE MARINADE LÉGÈRE AUX HERBES **5€PP**
- POULET BUFFALO : SERVI AVEC SAUCE RANCH OU FROMAGE BLEU **5€PP**

MINI QUICHE

- ÉPINARDS ET FETA : LÉGÈRE ET SAVOUREUSE

3.5€PP

- LORRAINE : AVEC BACON ET FROMAGE **3.5€PP**

ROULÉS DE SAUCISSE

- ROULÉ DE SAUCISSE DE BŒUF AVEC SAUCE BBQ

2.5€PP

- ROULÉ DE SAUCISSE POULET & FENOUIL AVEC AÏOLI **2.5€PP**

BROCHETTES CAPRESE

- TOMATE, BASILIC ET MOZZARELLA : ARROSÉES DE GLAÇAGE BALSAMIQUE **2€PP**

MINI TACOS

- TACOS DE BŒUF CLASSIQUE AVEC LAITUE, TOMATE, FROMAGE, CRÈME FRAÎCHE & SALSA

3.5€PP

- TACOS DE LÉGUMES RÔTIS AVEC LAITUE, TOMATE, FROMAGE, CRÈME FRAÎCHE & SALSA

3.5€PP

MINI-BURGERS

MINI-BURGERS DE BŒUF CLASSIQUE 5€ P.P.

- INGRÉDIENTS : GALETTES DE BŒUF HACHÉ, CHEDDAR, LAITUE, CORNICHONS, AVEC UN PEU DE KETCHUP ET DE MOUTARDE
- PAIN : PETIT PAIN BRIOCHÉ MOELLEUX

MINI-BURGERS POULET BBQ 5€ P.P.

- INGRÉDIENTS : POULET EFFILOCHÉ CUIT DANS UNE SAUCE BARBECUE, SURMONTÉ DE COLESLAW
- PAIN : PETIT PAIN BRIOCHÉ MOELLEUX

MINI-BURGERS PORC EFFILOCHÉ 5,5€ P.P.

- INGRÉDIENTS : PORC EFFILOCHÉ CUIT LENTEMENT DANS UNE SAUCE BARBECUE, AVEC OIGNONS MARINÉS ET CHOU ROUGE MARINÉ
- PAIN : PETIT PAIN BRIOCHÉ MOELLEUX

MINI-BURGERS VÉGÉTARIENS 5€ P.P.

- INGRÉDIENTS : FALAFEL OU CHAMPIGNON GRILLÉ, CHOU ROUGE MARINÉ, ET HOUMOUS AU MYRTE CITRONNÉ
- PAIN : PETIT PAIN BRIOCHÉ MOELLEUX OU PETIT PAIN SANS GLUTEN

MINI-BURGERS CAPRESE 5€ P.P.

- INGRÉDIENTS : TRANCHES DE MOZZARELLA FRAÎCHE, TRANCHES DE TOMATE, FEUILLES DE BASILIC, AVEC UN FILET DE GLAÇAGE BALSAMIQUE
- PAIN : PETIT PAIN BRIOCHÉ MOELLEUX

GOURMET MINI SANDWICHES

DINDE ET CANNEBERGE 4,5€ P.P.

- INGRÉDIENTS : TRANCHES DE BLANC DE DINDE, SAUCE AUX CANNEBERGES ET TARTINADE DE FROMAGE FRAIS
- PAIN : PETIT PAIN COMPLET OU CIABATTA

MINI-SANDWICHES JAMBON ET EMMENTAL 4,5€ P.P.

- INGRÉDIENTS : TRANCHES DE JAMBON, FROMAGE SUISSE ET UNE TOUCHE DE MOUTARDE AU MIEL OU DE MAYONNAISE
- PAIN : MINI PAINS BRIOCHÉS OU PETITS PAINS MOELLEUX

MINI-SANDWICHES CAPRESE 4,5€ P.P.

- INGRÉDIENTS : MOZZARELLA FRAÎCHE, TRANCHES DE TOMATE, FEUILLES DE BASILIC ET FILET DE GLAÇAGE BALSAMIQUE
- PAIN : MINI TRANCHES DE BAGUETTE OU PETITS PAINS CIABATTA

MINI-SANDWICHES VÉGÉTARIENS ET HOUMOUS 4,5€ P.P.

- INGRÉDIENTS : HOUMOUS, TRANCHES DE CONCOMBRE, CAROTTES RÂPÉES ET JEUNES POUSSES D'ÉPINARDS
- PAIN : MINI PITAS OU PETITS PAINS COMPLETS

CES MINI-SANDWICHES SONT NON SEULEMENT SAVOUREUX, MAIS AUSSI FACILES À MANIPULER POUR VOS INVITÉS, EN FAISANT UN EXCELLENT AJOUT À TOUT BUFFET OU RASSEMBLEMENT.

PLATEAUX À PARTAGER

PLATEAU DE FRUITS DE MER

(2 À 4 PERSONNES 150€ / 5 À 8 PERSONNES 285€ / 9 À 12 PERSONNES 420€)

- CREVETTES ROYALES, HUÎTRES, BUGS DE MORETON BAY, SASHIMI DE THON, SASHIMI DE SAUMON ROYAL
- VINAIGRETTE CEVICHE, MIGNONETTE AU CITRON VERT, AÏOLI AU CITRON VERT & CORIANDRE, ET PAINS

PLATEAU DE CHARCUTERIE & FROMAGES

(6 À 8 PERSONNES 80€ / 10 À 12 PERSONNES 140€)

- 2 FROMAGES, FRUITS FRAIS DE SAISON, SALAMI, PROSCIUTTO, MORTADELLE, FRUITS SECS, NOIX, CRACKERS ET PAINS

PLATEAU DE FROMAGES

(6 À 8 PERSONNES 105€ / 10 À 12 PERSONNES 160€)

- 4 FROMAGES, FRUITS FRAIS DE SAISON, FRUITS SECS, NOIX, CRACKERS ET PAINS

PLATEAU HEALTHY

(6 À 8 PERSONNES 50€ / 12 À 16 PERSONNES 100€)

- CRUDITÉS DE SAISON, PAIN PLAT CUIT AU FOUR, BÂTONNETS DE LÉGUMES, HOUMOUS, CHIPS DE PATATE DOUCE, OLIVES, CHIPS DE CHOU KALE ET NOIX

PLATEAU DE WRAPS

(20 MOITIÉS 60€ / 50 MOITIÉS 140€)

- PASTRAMI DE BŒUF, POULET ÉPICÉ, ŒUFS MAYO AUX HERBES ET CHAMPIGNONS À LA SALSA VERDE

PLATEAU DE MINI-TRIANGLES SANDWICHES

(30 PIÈCES 40€ / 60 PIÈCES 75€)

- DINDE & EMMENTAL : AVEC UNE FINE COUCHE DE MOUTARDE OU MAYONNAISE
- JAMBON & CHEDDAR : AVEC UNE TOUCHE DE MOUTARDE AU MIEL
- VÉGÉTARIEN : CONCOMBRE ET FROMAGE FRAIS OU HOUMOUS AVEC LÉGUMES RÔTIS

PLATEAUX D'AILES DE POULET SAVOUREUSES

(2KG D'AILES DE POULET PAR PLATEAU)

BUFFALO CLASSIQUES 25€

- SAUCE : SAUCE BUFFALO ÉPICÉE
- GARNITURE : SAUCE RANCH OU AU FROMAGE BLEU

MIEL & AIL 25€

- SAUCE : GLAÇAGE SUCRÉ-SALÉ À BASE DE MIEL, SAUCE SOJA, AIL ET UNE TOUCHE DE GINGEMBRE
- GARNITURE : SAUPOUDRÉES DE GRAINES DE SÉSAME ET OIGNONS VERTS HACHÉS

TERIYAKI 25€

- SAUCE : GLAÇAGE TERIYAKI SUCRÉ-SALÉ À BASE DE SAUCE SOJA, MIEL, GINGEMBRE ET AIL
- GARNITURE : GARNIES DE GRAINES DE SÉSAME ET FINES TRANCHES D'OIGNONS VERTS

CITRON & POIVRE 25€

- SAUCE : ENROBÉES D'UN ASSAISONNEMENT CITRON-POIVRE PIQUANT
- GARNITURE : UN FILET DE JUS DE CITRON FRAIS ET UN ZESTE DE CITRON SUPPLÉMENTAIRE POUR PLUS DE FRAÎCHEUR

PLATEAUX BUFFET CHAUD

AGNEAU BBQ CUIT LENTEMENT 1,2 KG ~~70€~~

POITRINE DE BŒUF BBQ CUIE LENTEMENT 1,2 KG ~~65€~~

PORC BBQ CUIT LENTEMENT 1,3 KG ~~60€~~

POULET AU CITRON GRILLÉ 1,5 KG AVEC YAOURT AU
CITRON ~~55€~~

POISSON ENTIER AUX HERBES ET CITRON ~~90€~~

CHILLI CON TOFU 1,5 KG ~~50€~~

POMMES DE TERRE RÔTIES AU CITRON ET PIMENT 2 KG
~~25€~~

PATATES DOUCES RÔTIES AU PAPRIKA 2 KG ~~30€~~

GRATIN DAUPHINOIS 2 KG ~~35€~~

POLENTA CRÉMEUSE ET FROMAGÈRE 2 KG ~~25€~~

RIZ BASMATI À LA SALSA VERDE 2 KG ~~20€~~

LÉGUMES VERTS BLANCHIS AU CITRON 2 KG ~~25€~~

LÉGUMES RÔTIS 2 KG ~~28€~~

RATATOUILLE 2 KG ~~32€~~

SALADES

(POUR 8 A 10 PERSONNES)

MÉDITERRANÉEN AUX POIS CHICHES 45€

POIS CHICHES, TOMATES CERISES, CONCOMBRE, OIGNON ROUGE, OLIVES KALAMATA, FROMAGE FETA, PERSIL FRAIS
ASSAISONNEMENT : CITRON, HUILE D'OLIVE, AIL, SEL ET POIVRE

ASIATIQUE AUX NOUILLES ET SÉSAME 50€

NOUILLES SOBA CUITES OU NOUILLES DE RIZ, CAROTTES RÂPÉES, CONCOMBRE, POIVRON ROUGE, EDAMAME, OIGNONS VERTS, GRAINES DE SÉSAME
ASSAISONNEMENT : SAUCE SOJA, HUILE DE SÉSAME, VINAIGRE DE RIZ, MIEL, GINGEMBRE ET AIL

SUD-OUEST AU QUINOA 45€

QUINOA CUIT, HARICOTS NOIRS, GRAINS DE MAÏS, TOMATES CERISES, AVOCAT, OIGNON ROUGE, CORIANDRE FRAÎCHE
ASSAISONNEMENT : CITRON VERT, HUILE D'OLIVE, CUMIN, PIMENT, SEL ET POIVRE

CÉSAR CLASSIQUE 45€

LAITUE ROMAINE, PARMESAN, CROÛTONS, TOMATES CERISES ET BACON
ASSAISONNEMENT : ANCHOIS, AIL, JUS DE CITRON, MOUTARDE DE DIJON, JAUNE D'ŒUF ET HUILE D'OLIVE

INDIVIDUAL DESSERTS



Cheesecake Brûlée à la Lavande

 Le Private Chefs 9€ AUD



Cheesecake Brûlée à la Mangue

 Le Private Chefs 9€ AUD



Tarte au citron meringuée

 Le Private Chefs 9€ AUD



Tarte au citron

 Le Private Chefs 8€ AUD



Boulette protéinée

Le Private Ch2€ AUD



Pain à la banane

Le Private Ch3€ JD



Muffin cerise & chocolat

Le Private Ch4€ JD



Brownie au chocolat blanc

Le Private Ch5€ AUD



Brownie au chocolat noir

Le Private Ch5€ AUD

CAKES DESSERTS



Une boîte de 12 crêpes avec chantilly à la rose, sauce au chocolat, sirop d'érable, sauce au beurre de cacahuète, fraises et bananes

strawberry, banana

Le Private Chef 35€ AUD



Gâteau mousse aux 3 chocolats, glaçage miroir

Le Private Chef 50€ AUD



Cheesecake chocolat & beurre de cacahuète sans sucre

for 6 persons

Le Private Chef 50€ AUD



Millefeuille

Le Private Chef 50€ AUD



Cheesecake à la vanille (sans sucre)

Le Private Chef 50€ AUD



La Tropezienne Duo

Le Private Ch 18€ AUD

BOISSONS

- CAFÉ ET THÉ : CHAUDS, AVEC SUCRE, CRÈME ET CITRON À PART.
30€ POUR 10 PERSONNES
- EAU 600 ML : 2€
- EAU DE COCO 250 ML : 4€
- JUS PRESSÉ À FROID 325 ML : 6€
- SPRITE 250 ML : 3€
- COCA-COLA CLASSIQUE 250 ML : 3€
- COCA-COLA ZERO 250 ML : 3€

CONTACTEZ-NOUS



EMAIL: ENQUIRIES@LEPRIVATECHEF.COM



WHATSAPP: +61 433 809 980



WEBSITE: WWW.LEPRIVATECHEF.COM