

# 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](mailto: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](mailto: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**

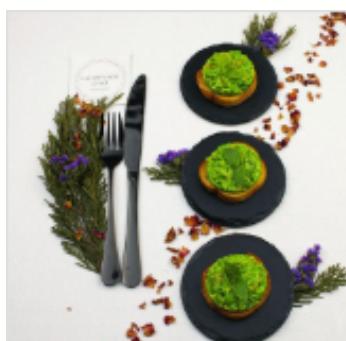
**Brochette de bocconcini, tomate cerise & basilic sauce.** 2€

Le Private Chef / 3.5 AUD



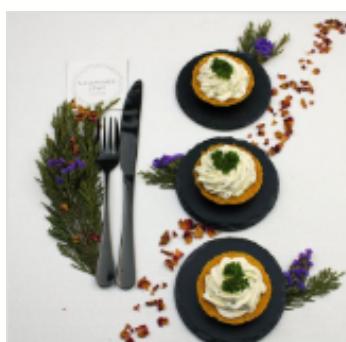
## **Crostini à la mousse de chèvre**

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 Chef 2.50€ JD



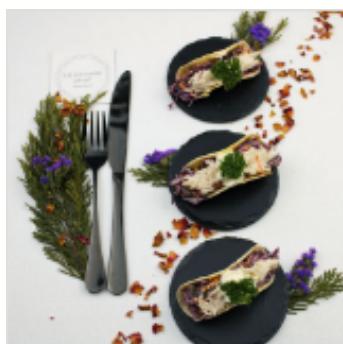
## Roulé de saucisse de poulet

Le Private Chef 2.50€ JD



## Tacos de crevettes poêlées

Le Private Chef 3€ JD



## Tacos de poulet effiloché à la noix de coco

Le Private Chef 3€ JD



## Arancini aux champignons et fromage

Le Private Chef 3.5€ JD



## Arancini à la citrouille et au fromage

à la citrouille et au fromage

Le Private Chef 3.5€ AUD



## Sablé aux choux de Bruxelles et pancetta

Le Private Chef 4.5€ AUD



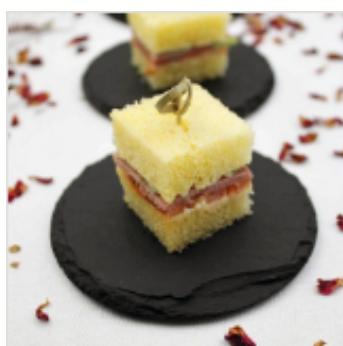
## Blini au tartare de tofu

Le Private Chef 4.5€ AUD



## Tartelette au pesto et ricotta

Le Private Chef 4.5€ AUD



## Bouchée de sandwich pressé au bœuf

Le Private Chef 4.5€ AUD



## Tube de wonton chevre

Le Private Chef 4.5€ AUD



## Bouchée à la truffe et polenta

Le Private Chef 4.5€ AUD



## Bouchée de socca aux pistaches

Le Private Chef 4.5€ AUD



Sa

A t

## Bouchée de saumon gravlax & panisse

Le Private Chef / 8.5 AUD  
4.5€



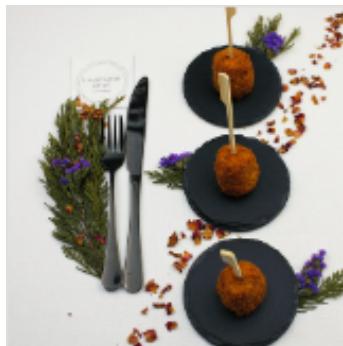
## Huîtres aux herbes et piment

Le Private Chef 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 Rose Chantilly

### Meringue chantilly à la rose, citron et thym

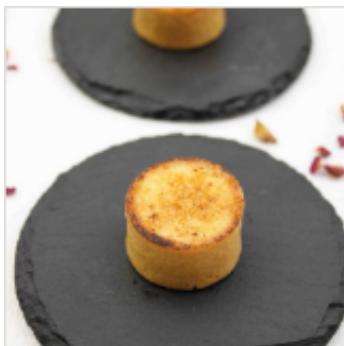
Homemade lemon & thyme caviar topping.

Le Private Chef 4.5€ AUD



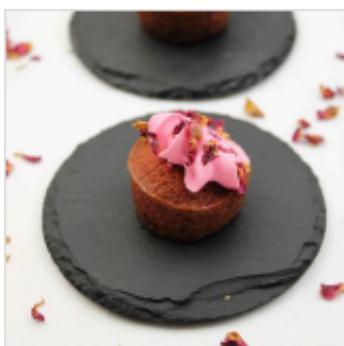
### Tartelette mousse au chocolat et aux noisettes

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)  
La tartelette au fromage à la crème au parfum de lavande et de thé vert. La crème est garnie d'un petit papillon en chocolat.

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 CUITE 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€**

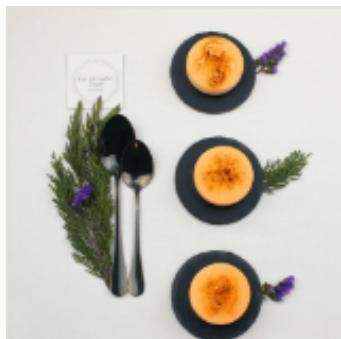
LAITUE ROMAINE, PARMESAN, CROÛTONS, TOMATES CERISES ET BACON  
ASSAISONNEMENT : ANCHOIS, AIL, JUS DE CITRON, MOUTARDE DE DIJON, JAUNE D'ŒUF ET HUILE D'OLIVE

# INDIVIDUAL DESSERTS



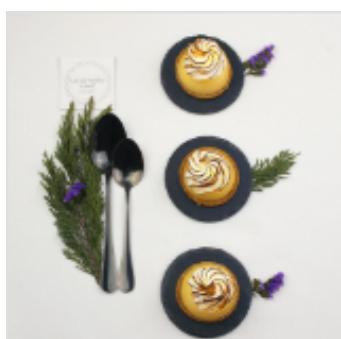
## Cheesecake Brûlée à la Lavande

🕒 Le Private Chef 9€ AUD



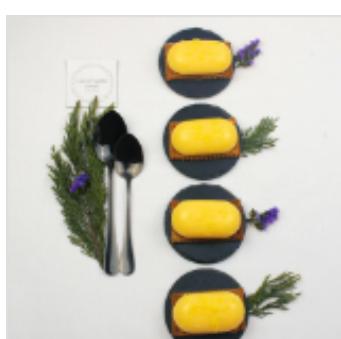
## Cheesecake Brûlée à la Mangue

🕒 Le Private Chef 9€ AUD



## Tarte au citron meringuée

🕒 Le Private Chef 9€ AUD



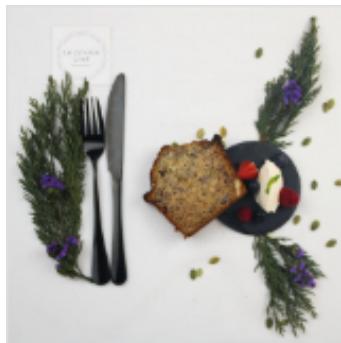
## Tarte au citron

🕒 Le Private Chef 8€ AUD



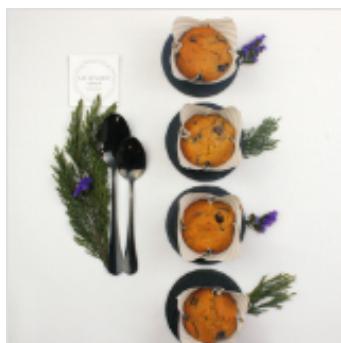
## Boulette protéinée

Le Private Chef 2€ AUD



## Pain à la banane

Le Private Chef 3€ JD



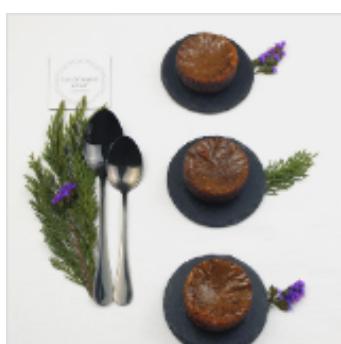
## Muffin cerise & chocolat

Le Private Chef 4€ JD



## Brownie au chocolat blanc

Le Private Chef 5€ AUD



## Brownie au chocolat noir

Le Private Chef 5€ AUD

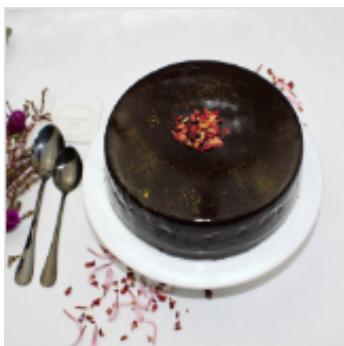
# CAKES DESSERTS



**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

35€  
Le Private Chef 50 AUD



**Gâteau mousse aux 3 chocolats, glaçage miroir**

Le Private Chef 50€ 50 AUD



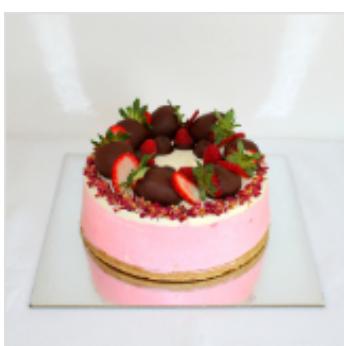
**Cheesecake chocolat & beurre de cacahuète sans sucre**

Le Private Chef 50€ 50 AUD



**Millefeuille**

Le Private Chef 50€ 50 AUD



**Cheesecake à la vanille (sans sucre)**

Le Private Chef 50€ 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