



# CHEF PRIVÉ

# MENUS

# LE PRIVATE CHEF

## LIVRET DE SERVICES

CUISINE FRANÇAISE AUTHENTIQUE | CHEF FORMÉ  
AU MICHELIN | EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES  
SUR MESURE

## À PROPOS DE NOUS

LE PRIVATE CHEF PROPOSE DES SERVICES DE CHEF PRIVÉ HAUT DE GAMME À SYDNEY, SUR LA CÔTE D'AZUR ET À MONACO. DIRIGÉ PAR VINCENT CHAGNAUD, CHEF FRANÇAIS FORMÉ DANS DES RESTAURANTS ÉTOILÉS MICHELIN, JE TRAVAILLE À SYDNEY DE SEPTEMBRE À MAI, ET DANS LE SUD DE LA FRANCE — DE MARSEILLE À MONACO — DE JUIN À AOÛT.

NOUS APPORTONS UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE DIRECTEMENT CHEZ VOUS. QU'IL S'AGISSE D'UN DÎNER INTIME OU D'UNE OCCASION SPÉCIALE, NOS MENUS SUR MESURE ET NOTRE SERVICE MINUTIEUX GARANTISSENT UN MOMENT INOUBLIABLE.

# POURQUOI NOUS CHOISIR

- FORMÉ DANS DES ÉTABLISSEMENTS ÉTOILÉS MICHELIN : LE CHEF VINCENT APPORTE L'EXCELLENCE DE LA HAUTE GASTRONOMIE DIRECTEMENT CHEZ VOUS.
- NOTES 5 ÉTOILES : CONSTAMMENT SALUÉ POUR LA QUALITÉ ET LE SERVICE.
- SOUCI DU DÉTAIL : CHAQUE ASPECT DE VOTRE EXPÉRIENCE CULINAIRE EST SOIGNEUSEMENT PENSÉ ET ORCHESTRÉ.

## COMMENT ÇA MARCHE

- DÉCOUVREZ NOS FORMULES : CHOISISSEZ PARMI NOS MENUS D'INSPIRATION FRANÇAISE, ITALIENNE OU JAPONAISE.
- DEMANDEZ UN DEVIS : REMPLISSEZ NOTRE FORMULAIRE EN LIGNE AVEC LES DÉTAILS DE VOTRE ÉVÉNEMENT.
- RÉPONSE RAPIDE : RECEVEZ UN DEVIS GRATUIT SOUS 24 HEURES.
- PROFITEZ DE L'EXPÉRIENCE : DÉTENDEZ-VOUS, NOUS NOUS OCCUPONS DE TOUT.

# MENU FRANÇAIS

## ENTRÉES

### – ESCARGOTS –

ESCARGOTS RÔTIS SERVIS AVEC BEURRE À L'AIL ET PERSIL ET PAIN AU FENOUIL CROUSTILLANT

### – COQUILLE ST. JACQUES –

SAINT-JACQUES POËLÉES, PURÉE DE CHOU-FLEUR RÔTI & PANCETTA CROUSTILLANTE

### – LES HUITRES –

HUÎTRES SUR DEMI-COQUILLE AVEC MIGNONETTE OU KIWI MIGNONETTE

### – LES HUITRES GRÂTINÉES –

HUÎTRES GRÂTINÉES AU LAIT DE COCO ET PARMESAN

### – TARTARE DE BOEUF –

TARTARE DE BŒUF SERVI AVEC PAIN AU FENOUIL CROUSTILLANT

## PLATS

### – BOEUF BOURGUIGNON –

RAGOÛT DE BŒUF AU VIN ROUGE, LÉGUMES & PÂTES FRAÎCHES

### – CANARD À L'ORANGE –

MAGRET DE CANARD À LA SAUCE ORANGE, GRATIN DAUPHINOIS & LÉGUMES VERTS

### – POISSON DU JOUR –

POISSON DU JOUR ET DE SAISON POËLÉ AVEC GNOCCHIS, ASPERGES & SAUCE AU VIN BLANC

### – FILET-MIGNON DE PORC –

FILET DE PORC AU PROSCIUTTO, FARCE AUX CHAMPIGNONS & PURÉE DE POMMES DE TERRE RÔTIES

## DESSERTS

### – TARTE AU CITRON MERINGUÉE –

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

### – LES TROIS CHOCOLATS –

GÂTEAU MOUSSE AUX TROIS CHOCOLATS AVEC BISCUIT & BISCOFF

### – LE MACARON FRAMBOISE –

MACARON AUX FRAMBOISES & CRÈME MASCARPONE

### – LAVENDE –

CHEESECAKE À LA LAVANDE FAÇON CRÈME BRÛLÉE

# MENU ITALIEN

## ENTRÉES

### ~- ARANCINI ~

AVEC SAUCE TOMATE MIJOTÉE

### ~- CAPPÀ SANTA ~

SAINT-JACQUES POËLÉES, PURÉE DE CHOU-FLEUR & PANCETTA

### ~- OSTRICAS ~

HUÎTRES SUR DEMI-COQUILLE AVEC MIGNONETTE OU KIWI MIGNONETTE

### ~- OSTRICA GRATINATA ~

HUÎTRES GRATINÉES AU LAIT DE COCO ET PARMESAN

### ~- RAVIOLI ~

RAVIOLIS RICOTTA ET ÉPINARDS AVEC SAUCE TOMATE CERISE & PECORINO

## PLATS

### ~- OSSO BUCO ~

SERVI AVEC GREMOLATA & POLENTA CRÉMEUSE

### ~- BRANZINO ~

GRILLÉ AVEC PURÉE DE CHOU-FLEUR À L'AIL & ARTICHAUTS CROUSTILLANTS

### ~- CANNELLONI ~

CANNELLONI NOIR AU POULET ET CURRY AVEC CHOU ROUGE & SAUCE AU CURRY

### ~- PESCE DEL GIORNO ~

POISSON DU JOUR AVEC GNOCCHIS, ASPERGES & SAUCE AU VIN BLANC

## DESSERTS

### ~- PANNA COTTA ~

AVEC COMPOTE DE FRUITS DE SAISON & NOUGATINE AUX NOISETTES

### ~- TIRAMISU ~

CLASSIQUE AVEC ESPRESSO, CACAO & CRÈME MASCARPONE

### ~- CANNOLI ~

GARNIS DE RICOTTA, PÉPITES DE CHOCOLAT & ÉCORCES D'ORANGE CONFITES

# MENU JAPONAIS

## ENTRÉES

### ~- ANATA WA MOTTEINAI ~

TARTARE DE THON AVEC AVOCAT, SÉSAME & ESPUMA DE WASABI

### ~- KAKI ~

HUÎTRES SHOOTER AVEC PONZU & DAIKON

### ~- CHICKIN ~

BOULETTES DE POULET YAKITORI AVEC SAUCE TERIYAKI & OIGNONS VERTS

### ~- NASU ~

AUBERGINE GRILLÉE AVEC GLAÇAGE MISO, SÉSAME & OIGNONS

## PLATS

### ~- AHIRU ~

MAGRET DE CANARD AVEC SAUCE TERIYAKI, POMMES DE TERRE AU MISO & LÉGUMES VERTS

### ~- KURO TARA ~

MORUE NOIRE MARINÉE AU MISO AVEC BOK CHOY & SHIITAKE

### ~- GYUNIKU ~

BŒUF WAGYU SUKIYAKI AVEC TOFU, CHAMPIGNONS & UDON

## DESSERTS

### ~- KURO GOMA ~

CRÈME BRÛLÉE AU SÉSAME NOIR AVEC FRUITS ROUGES & FLEURS

### ~- MATCHA ~

MOUSSE AU THÉ VERT AVEC GELÉE DE YUZU & TUILE AUX AMANDES

# OPTION CHEF SERVICE

TARIFS DU MENU (PAR PERSONNE) :

- 3 PLATS : 2-5 INVITÉS 120€ | 6+ INVITÉS 80€
- 4 PLATS : 2-5 INVITÉS 145€ | 6+ INVITÉS 105€
- 5 PLATS : 2-5 INVITÉS 165€ | 6+ INVITÉS 125€

**FRAIS DU CHEF : 190€ (POUR LES GROUPES DE 6 PERSONNES ET PLUS)**

**PERSONNEL DE SERVICE : 120€ (POUR LES GROUPES DE 6 PERSONNES ET PLUS)**

**SUPPLÉMENT JOUR FÉRIÉ : 250€**

# OPTION LIVRAISON

PAS DE CHEF SERVICE

- 3 PLATS : 55€
- 4 PLATS : 70€
- 5 PLATS : 85€

**\*DES FRAIS DE LIVRAISON ET DE DÉPLACEMENT PEUVENT S'APPLIQUER\***

# CONTACTEZ-NOUS

 EMAIL: ENQUIRIES@LEPRIVATECHEF.COM

 WHATSAPP: +61 433 809 980

 WEBSITE: WWW.LEPRIVATECHEF.FR