



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 PARMİ 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 POÊLÉES, PURÉE DE CHOU-FLEUR RÔTI & PANCETTA CROUSTILLANTE

-- LES HUITRES --

HUÎTRES SUR DEMI-COQUILLE AVEC MIGNONETTE OU KIWI MIGNONETTE

-- LES HUITRES GRÂTINÉES --

HUÎTRES GRATINÉES 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 POÊLÉ 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

-- CAPPA SANTA --

SAINT-JACQUES POÊLÉES, 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