

**Merci de choisir 1 menu avec 1 entrée, 1 plat et 1 dessert (les mêmes pour tous les convives).
Ce menu unique vous sera concocté sur place par le Chef.**

**Les prix indiqués incluent toutes les charges (taxes et frais de gestion par Keys&Fly).
Un acompte de 17% non-remboursable vous sera demandé pour réserver la prestation.**

MENU À 51€

MENU À 58€

MENU À 78€

EXTRAS & CONDITIONS

RÉFÉRENCES DU CHEF

MENU À 51€

À PARTIR DE 8 PERSONNES (48€ à partir de 20 personnes)



ENTRÉES

- Millefeuille d'aubergines et tomates grillées à la mozzarella et basilic.
- Salade de roquette et saumon grillé, vinaigrette aux agrumes.
- Tartelettes sablées au parmesan et légumes provençaux et sa salade mesclun.
- Salade de légumes fraîcheur, vinaigrette de betterave.
- Poivrons grillés, farcis de tomates cerise et mozzarella et pistou frais.
- Quiche aux courgettes, ricotta et salade de roquette.
- Aubergines parmigiana, coulis de tomates.

PLATS PRINCIPAUX

- Pintade rôtie au parfum de vanille Madagascar, gâteaux de patate douce.
- Suprême de pintade, pomme de terre écrasée au wasabi, sauce gingembre.
- Fricassé de volaille à la pomme de terre rôtie au bacon.
- Filet de dorade sébaste beurre de citron, légumes verts.
- Filet mignon de porc sauce aux poivre vert et pommes vapeur.
- Saumon teriyaki au sésame, courgettes poêlées.
- Fregola sarda pancetta et fruits de mer.

DESSERTS

- Mini brownies, glace vanille, coulis de fruits rouges.
- Tiramisu aux fruits rouges ou classique.
- Tartelettes de fruits rouges et crème de citron.
- Panna cotta au lait d'amande, en verrine et fruits rouges.



MENU À 58€

À PARTIR DE 8 PERSONNES (54€ à partir de 20 personnes)



ENTRÉES

- Tartare de saumon sur son lit de salade de mâche.
- Crème de tomates glacée et tomates anciennes, mozzarella et jambon cru.
- Carpaccio de tomates anciennes et mozzarella burrata.
- Coulis de concombre, gambas pochées au citron vert.
- Gambas poêlées aux fruits de la passion, julienne de légumes croquants.

PLATS PRINCIPAUX

- Filet de bar, mini ratatouille et beurre de basilic frais du jardin.
- Magret de canard, sauce olive et polenta au parmesan.
- Filet de dorade aux olives, tomates cerises et sauce vierge aux herbes.
- Épaule d'agneau roulée, rôtie avec petits légumes de saison.
- Dos de cabillaud en robe d'aubergines, coulis de poivron.
- Dos de cabillaud riz sauvage, fondue de poivron, tomates cerises, citron vert, pignons de pin, cébette.
- Filet de dorade, crème de maïs, petit pois et lardons.
- Magret de canard, jus au miel et soja et flan de patate douce.
- Filet mignon de porc aux oignons en chutney, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et rôties au four.

DESSERTS

- Tarte tiède à la noix de pécan et glace vanille.
- Salade fruit sabayon à l'orange.
- Cheesecake, citron, framboise ou chocolat blanc.
- Tarte crémeux citron vert, crumble spéculos, fruits rouges.
- Biscuit chocolat, gelée de fruits rouges et mousse pistache (min 10 personnes).



MENU À 78€

À PARTIR DE 8 PERSONNES (75€ à partir de 20 personnes)



ENTRÉES

- Saint-Jacques poêlées, guacamole et mangue, salade d'herbes.
- Terrine de foie gras et confiture de figue. (min 10 personnes).
- Salade de homard, aux oranges et pamplemousses. (+10€)
- Mozzarella burrata, homard et sa bisque glacée. (+6€)
- Carpaccio Saint-Jacques et mangue, perles de pomme verte. (Selon marché)
- Salade de gambas aux fèves, tomates confites, olives, et salade d'herbes fraîches.
- Tartare de thon, soja, agrumes, et avocat.

PLATS PRINCIPAUX

- Navarin de homard. (+12€)
- Carré d'agneau rôti au jus de romarin et tians de légumes. (+9€)
- Filet de St Pierre, crème de coco et curry, légumes mix.
- Médailon de lotte rôtie au bacon aux tomates confites et pistou. (+7€)
- Filet de bœuf poêlé au jus et son gratin de pommes de terre aux truffes (+8 €) ou gratin à la crème sans supplément.
- Magret de canette fermière, sauce aux échalotes, pommes de terre écrasées.
- Queue de homard grillée, mangue rôtie, huile marinade mangue (+12€ demi homard ou +20€ homard entier).
- Saint-Jacques poêlée, beurre blanc citron, riz sauvage.

DESSERTS

- Key lime : Mousse citron vert et fruits rouges.
- Cheese cake pistache et chocolat blanc.
- Saint Honoré revisité: pâte sucrée pâtissière au citron et choux garnis et chantilly.
- Délice fruits rouges (biscuit nature, mousse fruits rouges, composée de framboise, miroir fruits rouges).
- Tarte à la ganache chocolat montée et fruits rouges.



EXTRAS

MINIMUM 8 PERSONNES



- Amuse-bouche apéritif: 9€ par personne pour 5 pièces, 1.7€ la pièce supplémentaire
- 3 Fromages : Supplément de 9€ par personne.
- Brillat savarin à la truffe : 12€ par personne.
- Petits pains individuels : 3€ par personne.
- Location d'assiettes : 3€ par personne (3 assiettes).
- Gâteaux sur commande : 7€ par personne (4€ si pas de dessert menu).

CONDITIONS



Pour les repas de moins de 8 personnes, un supplément par personne vous sera demandé afin de couvrir les frais du Chef pour sa journée de travail :

- De 1 à 2 personnes : un forfait de 384€ avec le choix du menu à 51€
- De 3 à 4 personnes : un supplément de 48€ par personne sur le menu choisi
- 5 personnes : un supplément de 96€ sur le total
- 6 personnes : un supplément de 72€ sur le total
- 7 personnes : un supplément de 48€ sur le total

Le vin n'est pas compris dans les menus.

Pour tous les repas des frais de déplacement de 20€ minimum sont demandés.
Exemples: Cannes, Antibes, Biot: 30€ / St-Tropez: 120€ / Callas: 50€ / Nice: 40€ / Monaco: 90€

Début du Diner au plus tard 20h30, si vous désirez manger après 20h30 un supplément de 80 € vous sera demandé.



RÉFÉRENCES DU CHEF



Quelques-uns des clients pour lesquels le Chef a eu le plaisir de cuisiner :



- M. et Mme Lanvin
- M. et Mme Victor Pastor (Monaco)
- M. Arkmadov, Gasprom (Russie)
- M. Gary Lisota, CEO Amsec (USA)
- M. Sanishi Tamura, CEO Sosei (Japon)
- Lady Nancy Chopard (pendant 7 ans)
- M. et Mme Will Smith
- Mme Cindy Lauper
- M. David Ginola
- Mme Georgina Rylance
- M. Roland Magdane

Quand le Chef Emmanuel était Chef privé de M. Georges Meyer, Président des Galeries Lafayette à Paris, il a cuisiné pour :

M. Edgar Faure, M. Bleustein Blanchet, M. Pierre Berger, Mme Sonia Rykiel, Mme Claude Sarraute, M. Jacques Calvet, M. Descours et M. Bernard Attali.

