

Les menus du chef Emmanuel



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 53€

MENU À 62€

MENU À 82€

EXTRAS & CONDITIONS

RÉFÉRENCES DU CHEF



MENU À 53€/personne

À PARTIR DE 8 PERSONNES (51€ à partir de 20 personnes)



ENTRÉES (au choix)

- 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 (au choix)

- 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 (au choix)

- 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 62€/personne

À PARTIR DE 8 PERSONNES (59€ à partir de 20 personnes)



ENTRÉES (au choix)

- 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 (au choix)

- 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 (au choix)

- 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 82€/personne

À PARTIR DE 8 PERSONNES (80€ à partir de 20 personnes)



ENTRÉES (au choix)

- 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 (au choix)

- 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.
- Médaillon 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 (au choix)

- 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 53€
- 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.

