



Offre particulier CHEF PRIVE A DOMICILE

La prestation de chef privé à domicile peut s'adapter à différents besoins/ envies, c'est pourquoi **les tarifs et menus donnés ci-dessous le sont à titre d'exemple**, et s'ajusteront en fonction de la saison, du marché et de vos envies.

FORFAITS APPLICABLES POUR UN MINIMUM DE 8 PX

Prix TTC hors boissons, pain compris

« Estran » 39€

- ~ *Maquereau mariné yuzu-soja et légumes aigre-doux*
- ~ *Saint-Jacques des côtes bretonnes snackées et nuage de lait ribot, émincé de poireau et pommes de terre au four*
- ~ *Fruits de saison en infusion d'herbes, crème glacée fermière à la vanille bio, sablé diamant*

« Ondes » 54€

- ~ *Velouté de moules AOP Baie du Mont Saint-Michel parfum galanga-citronnelle*
- ~ *La pêche du jour « écume iodée », céleri juste étuvé et courges rôties*
- ~ *Duo de fromage bretons*
- ~ *La gourmandise : sablé breton, caramel beurre salé et biscuit chocolat, glace fermière à la vanille bio*

« Embruns » 69€

- ~ *Ceviche de daurade sauvage*
- ~ *Au printemps : l'araignée d'ici, l'asperge et la fleur de sureau*
- ~ *Lieu jaune en nage marine et végétale, parfum de fenouillette et primeurs*
- ~ *Trio de fromages bretons*
- ~ *Comme une île flottante : rose, cardamome et framboise*

Quelques informations importantes :

*La prestation « chef à domicile » implique l'utilisation de la cuisine et de certains ustensiles pour l'envoi/assemblage des plats, et de la vaisselle mis à disposition pour le dressage et service.

*Les tarifs donnés comprennent l'achat des denrées, le déplacement (jusqu'à 30 km, au-delà nous consulter), la préparation et le service de menus sur-mesure validés en amont avec le client, le nettoyage de la cuisine et des ustensiles.

*Nettoyage de la vaisselle : les assiettes et couverts sont disposés dans le lave-vaisselle (ou lavés à la main selon le matériel à disposition). Le nettoyage des verres est à la charge du client.