

# MENU À LA CARTE

Chaque saison, retrouvez deux menus à la carte.  
Le menu Bistronomique et le menu Gastronomique.  
Il faut choisir un menu unique pour tous les convives (sauf pour les végétariens).  
Afin de vous faire vivre une expérience complète je vous propose plusieurs options que vous retrouverez ci-dessous.

## Options

### **Cocktail et Mise en bouche** 15€ par convive

Cette option comprend la réalisation d'un cocktail à base de bulles, de spiritueux ou sans alcool.

L'apéritif se décline en 3 mises en bouche par personne sur un des thèmes que vous choisirez ci-dessous :

L'huitre, la moule, la crevette, la truite, le canard, le foie gras, le chorizo, ou végétarien.

Supplément caviar = 10€ par personne.

### **Accord Mets & Vins** selon votre budget

Afin de vous faire vivre une expérience complète, je fais appel à une sommelière pour m'accompagner dans le choix des vins en lien avec votre menu. Laissez-vous guider et dégustez le vin qui sublimer votre menu.

Vous choisissez le nombre de bouteilles et le budget par bouteille.

### **Sommelière privée** sur devis

Sarah Bouteille sélectionnera des vins, effervescents, bières ou spiritueux qui viendront sublimer les plats que vous aurez choisis. Elle s'occupera du service des vins pendant le dîner et vous partagera son expérience.

### **Fromage** 10€ par convive

Cette option comprend au choix la réalisation d'un plat autour du fromage à retrouver dans le menu à la carte du moment ou d'un assortiment de 3 fromages.

### **Conclusion gourmande** 10€ par convive

Pour finir le repas, je vous propose l'option gourmande qui est composée de 3 mignardises accompagnées d'un cocktail décomposé à base de spiritueux et d'infusion.

### **Serveur** 100€ par serveur

Au delà de 12 personnes, un serveur est nécessaire sur la base de 1 serveur pour 15 personnes.

### **Décoration de table** 90€ jusqu'à 12 convives

Vous choisissez des couleurs et je compose une décoration de table afin de vous faire voyager tout en restant chez vous. Cette option comprend la location du matériel, des fleurs fraîches, ainsi que la mise en place de la table.



## Chez Vous

Je vous remercie de préparer une cuisine propre et ordonnée avant mon arrivée en veillant à ce qu'il y ait de la place dans le réfrigérateur, ainsi qu'un lave-vaisselle et une poubelle vides.

Je me rend à votre domicile environ 2 heures avant l'heure souhaitée du début du repas.

J'utilise votre batterie de cuisine et je dresse les plats dans votre vaisselle cependant, j'apporte tous les ustensiles, récipients et couteaux nécessaires au dressage de mes plats.

Vous êtes servis à table avec une explication complète de chaque plat. Mon départ se fera une fois le dessert débarrassé et la cuisine propre.

## Tarif

Le tarif du "Menu Bistronomique" est de 65€ par convive.  
Le tarif du "Menu Gastronomique" est de 85€ par convive.

Le pain est inclus dans la prestation.

Un acompte de 40% est demandé à la validation du devis.  
Le solde est à payer le jour de la prestation.

CHEF  
Matthé