



Menu ' Gourmand '

Chef à domicile

Pour un minimum de 6 personnes

(Menu unique pour tous les convives)

46,00 € par convive

Amuse-bouche - Selon l'humeur du chef !

Par exemple :

- *Millefeuille de rillettes de saumon*
- *Rosaces de saumon mariné, huile de persil*
- *Cappuccino de poireaux aux langoustines*

Entrée (1 au choix)

- *Filets de Rouget sauce vierge et Tapenade*
- *Marinière de Langoustines, nage de légumes*
- *Céviche de magret de canard aux fruits*
- *Tartare de saumon au citron vert*

Plat (1 au choix)

- *Pavé de saumon au beurre de basilic*
- *Magret de canard au Marsala et aux figues*
- *Mignon de Porc, sauce aigre douce au gingembre*
- *Filet de sandre au beurre d'agrumes*

Dessert (1 au choix)

- *Pavlova aux fruits (Meringue, crème fouettée, fruits de saison)*
- *Forêt noire en verrine*
- *Brioche perdue aux poires*
- *Crumble à la mangue et noix de pécan*

Fromage (1 au choix)

en supplément si vous le souhaitez

+ 2,50 € / personne

- *Bouchon de Curée Nantais aux poires confites au miel*
- *Trilogie de fromages Beillévaire*
- *Croustillant de chèvre au caramel poivré*

La prestation comprend la préparation du repas, la réalisation des mets commandés par le client, le service à table par le chef (dans la limite de 8 convives) et le rangement de la cuisine.

Ne sont pas compris : le pain, la vaisselle, les couverts, le nappage et les boissons.

Les locaux (cuisine) doivent être mis à disposition 2 heures avant le début du repas.

La cuisine doit être propre, en ordre, le réfrigérateur et le congélateur en partie libres pour le stockage de la marchandise de la prestation.

Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises.

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux.

L'origine de nos viandes : France, E.U.

Les plats des menus doivent être identiques à tous les convives.

Le choix des menus doit nous être communiqué 3 semaines au plus tard avant la date de la prestation.

Le nombre de convives doit nous être communiqué 2 semaines avant votre réception et confirmé 4 jours ouvrés avant la date de votre prestation. Ce chiffre servira de base à la facturation. La facturation sera majorée du prorata du nombre de convives supplémentaires.

Pour toute réservation, un acompte de 30% du montant global vous sera demandé à la commande. (L'acompte traduit un engagement ferme à la fois du vendeur et de l'acheteur. Il implique l'obligation d'acheter pour l'un et l'obligation de fournir le bien ou la prestation pour l'autre. L'acompte est en fait un premier versement "à valoir" sur un achat. Il n'existe aucune possibilité de renonciation pour le consommateur. A moins qu'un accord soit trouvé avec le vendeur, l'acompte n'est pas remboursable.)

Paiement du solde le jour de la prestation.

Nous réalisons nos prestations dans un rayon de 30 km de notre adresse, au-delà nous appliquerons des frais de déplacement.

Notre responsabilité ne pourra en aucune façon être engagée si le non-respect du contrat et/ou de l'une des obligations découlant des présentes conditions résulte d'un cas de force majeure : intempéries, grèves, sinistres affectant son laboratoire, accident ...