

# LE CHEF G.

CHEF A DOMICILE



[www.lechefg.fr](http://www.lechefg.fr)

# À PROPOS

Guillaume Germanaz, né à Bordeaux, a évolué entre le Pays Basque et la région bordelaise : il a fait ses débuts au Relais de Margaux puis au Grand Hôtel de St Jean de Luz. Il suivra Nicolas Masse (chef étoilé) en tant que second de cuisine à la Table du Lavoir (Les sources de Caudalie), puis chef exécutif au Suisse (Yves Camdeborde), institution de Saint Jean de Luz, et enfin chef du 1930 au Domaine de Larchey.

Guillaume a su s'inspirer de la gastronomie du Sud-Ouest afin de créer une cuisine raffinée et élégante.

L'envie de partager avec vous, de sortir de sa cuisine et venir à votre rencontre, le pousse à créer sa société en tant que Chef à Domicile.

Afin de vous faire vivre un moment unique, il vous propose un menu gastronomique, élaboré avec des produits d'exception pour le plus beau jour de votre vie !

Le partage et la convivialité sont aussi au rendez-vous chez ce chef bon vivant et joyeux : sa créativité et son goût pour la cuisine du Sud-Ouest vous offre un moment unique et généreux pour un repas des plus raffinés.



# NOTRE PHILOSOPHIE

## VOTRE MARIAGE

Nous sommes honorés de contribuer à l'un des moments les plus précieux de votre vie. Pour cette occasion unique, nous vous offrons une expérience gastronomique sur mesure, pensée avec soin pour refléter vos envies et sublimer chaque moment de votre célébration.

Nous vous offrons un accompagnement sur mesure, conçu pour répondre à vos attentes les plus précieuses.

À travers une collaboration étroite, nous imaginons avec vous un menu qui vous ressemble, véritable reflet de vos goûts et de votre histoire.

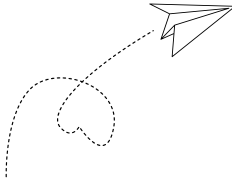
Grâce à notre savoir-faire culinaire, chaque plat est pensé et sublimé pour faire de votre mariage une expérience gastronomique unique et inoubliable.

Nous vous guidons avec soin dans l'harmonisation du repas, veillant à chaque détail pour une expérience des plus raffinées.

Entourés de maîtres d'hôtel professionnels, nous orchestrons avec précision chaque instant, de l'élégance de la présentation des mets à la parfaite synchronisation du service.



# ÉTAPES CLÉS

|                      |                                                                                     |                                                  |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>EN AMONT</b>      |    | Livraison du matériel, des mets et mise en place |
| <b>17h30</b>         |    | Début du cocktail, arrivée des invités           |
| <b>20h00 - 20h30</b> |   | Passage à table                                  |
| <b>20h30 - 21h00</b> |  | Début du dîner                                   |
| <b>23h00</b>         |  | Service du dessert                               |
| <b>00h30</b>         |  | Départ des équipes - reprise du matériel         |

# NOTRE MENU

BASE 80 personnes

à partir de

99€/pers

- **Cocktail long (2 heures trente)**  
12 pièces au choix par personne dont 2 ateliers  
4 pièces côté jardin, 4 pièces côté mer et 4 pièces  
coté Sud-Ouest
- **Dîner : Amuse-bouche, plat, fromage, dessert, café  
et mini cannelé**
- **Le service (1 serveur pour 20 personnes) est au tarif  
de 380 €/serveur.**
- **Les arts de la table (vaisselle, nappage, serviettes  
classique) sont inclus dans le prix. Pour une  
vaisselle et un nappage sur mesure, nous  
établissons un devis personnalisé.**



# COCKTAILS

4 PIÈCES AU CHOIX PAR THEME

## CÔTÉ JARDIN

- Tartelette de tapenade au pesto
- Houmous aux épices orientales et ses croustillants
- Sablé parmesan, tomate basilic
- Focaccia de tomates confites et herbes de Provence, burrata crémeuse et basilic\*
- Panier de légumes croquants
- Raviole végétale au fromage frais, jus détox à l'huile verte
- Caviar d'aubergine
- Brochette de melon, gaspacho au prosecco

## CÔTÉ MER

- Ceviche de bar, vinaigrette curcuma gingembre
- Chipirons fris au pimenton
- Sauté de gambas déglacé au Xipister\*
- Médaillon de merlu rôti au beurre d'agrumes
- Saumon gravlax maison
- Crabe cake, mangue et coriandre
- Brandade fine de morue aux piquillos confits
- Huitres et ses condiments, pain et beurre\* (supplément 3€/pers)

## CÔTÉ SUD OUEST

- Nem de brebis Basque au jambon de pays
- Croquette de Canard aux pignons de pin
- Coupelle croustillante de lentilles au chorizo
- Découpe de Jambon maison Salaison Pardon\*
- Bocadillo xistora, sauce basque
- Découpe de foie gras IGP Sud Ouest Maison Lafitte\*
- Croque Monsieur truffé\*
- Mini salade caesar

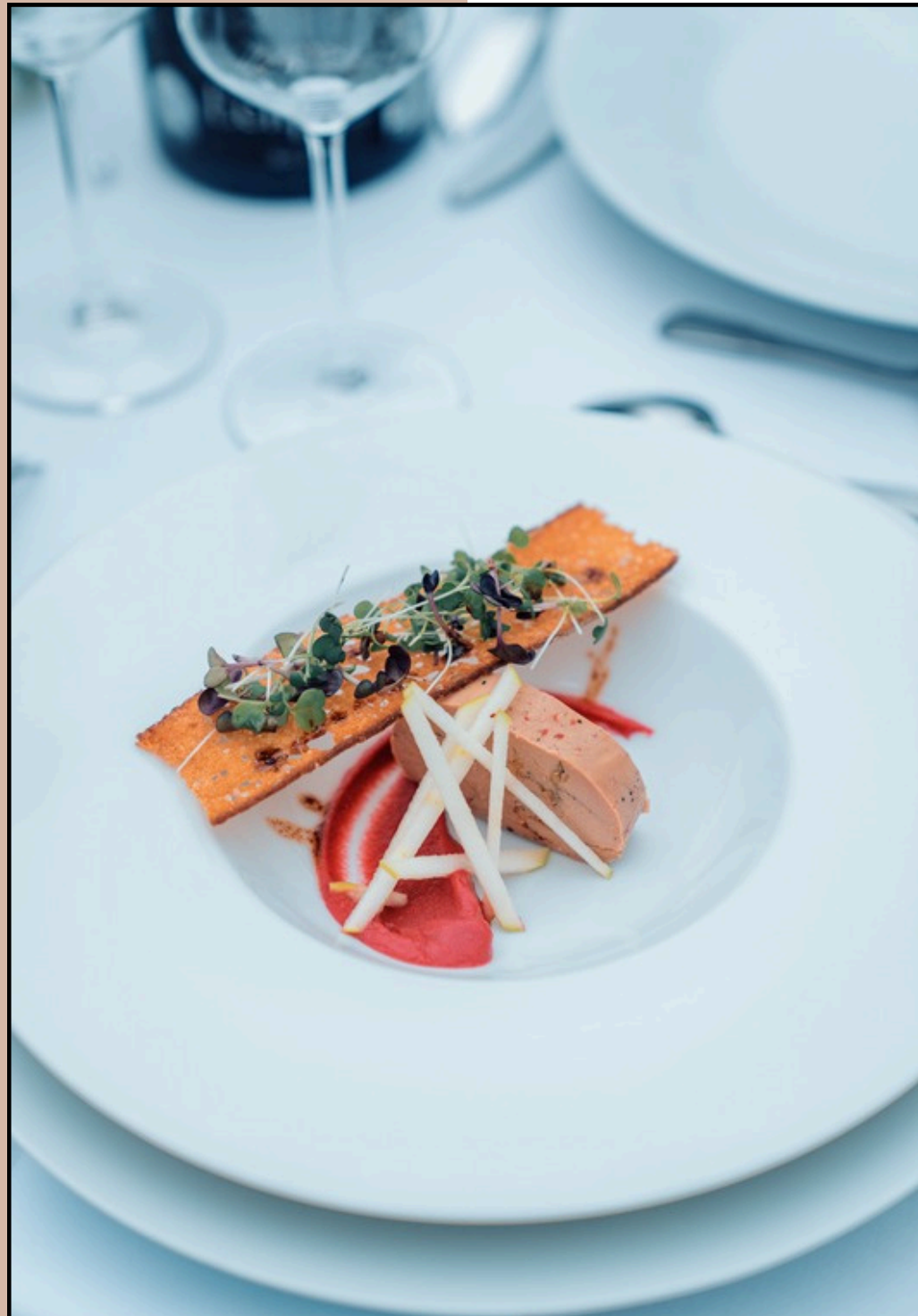
## EXTRA

Meule de parmesan 24 mois d'affinage\*(supplément 3€/pers.)

Bar à Caviar\* (devis sur demande)

\*ATELIER

# LE DÎNER SERVI A TABLE



## AMUSE-BOUCHE

Tartare de saumon mariné aux épices douces, concombre fenouil et pomme Granny Smith, chips de riz et espuma Lillet Fizz

Ou

Foie Gras mi-cuit au piment d'Espelette, navette de pain brioché & douceur de betterave

Ou

Raviole de homard au pesto, bisque et micro-pousses (sup. 6€/pers)

## PLAT

Noix de veau rôti au thym, frite de polenta au parmesan, jus court, crémeuse de légume d'été et micro-pousses (sup. 4€/pers)

Ou

Magret de canard IGP Sud-Ouest, pressé de pomme de terre, sauce acidulée, crémeuse de légume de saison

Ou

Presa de cochon confite, mille feuilles de tian, sauce barbecue

Ou

Ballotine de volaille, déclinaison de carotte et maïs grillé, sauce aux morilles

Ou

Merlu rôti, sauce vierge de saison, risotto croustillant et oignon confit

Ou

Cannelloni de tian de légumes, frite de polenta liée au parmesan, crémeuse de carotte et sauce Barbecue



## **FROMAGE**

Sélection de fromage de nos pâturages  
(brebis, vache, chèvre)

## **DESSERT**

**Fraisier**

**Paris Brest**

Façon pièce montée

**Tarte tatin**

**Framboisier**

**Buffet de dessert**

Pralinette au chocolat enrobage esquimau,  
Verrine de perles du Japon aux fruits exotiques  
Choux craquelin à la vanille de Madagascar

**Pralinette au chocolat**

**Café et mini canelés**

## **BAR DE NUIT**

Mini sandwich 4€/pièce

Croque-Monsieur truffé 5,5€/pièce

# LES PLUS



## **PRESTATAIRE**

Entrée,  
Plat,  
Dessert  
35 €



## **LES ENFANTS**

Assortiment 4 pièces cocktail  
Plat  
Mini Canelés  
25 €



## **LES SOFTS**

4,8 €/pers  
(cocktail et dîner)  
2,8 €/pers  
(cocktail)



## **COCKTAIL LILLET**

7€/pers

## **CASCADE DE CHAMPAGNE**

150 €  
(hors boisson)

Nous nous adaptons à toutes vos demandes.  
Si vous désirez une prestation différente,  
n'hésitez pas à nous contacter !

**GUILLAUME GERMANAZ**

**06.20.88.45.60**

**[lechefg.germanaz@gmail.com](mailto:lechefg.germanaz@gmail.com)**

