

LE CHEF G.

CHEF A DOMICILE



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.

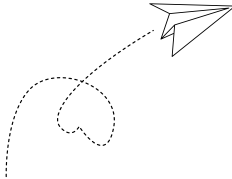
Grâce à notre savoir-faire culinaire, chaque plat est pensé et sublimé pour faire de votre mariage une expérience gastronomique unique et inoubliable.

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 orchestrans avec précision chaque instant, de l'élégance de la présentation des mets à la parfaite synchronisation du service.



ÉTAPES CLÉS

EN AMONT		Livraison du matériel, des mets et mise en place
17h30		Début du cocktail, arrivée des invités
20h00 - 20h30		Passage à table
20h30 - 21h00		Début du dîner
23h00		Service du dessert
00h30		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)
sont proposés au prix de 15 €/pers. 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 cannelés

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

