



MICK' CHEF PRIVE



MICK' CHEF PRIVE

UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE SUR MESURE

Mick, chef privé passionné
vous invite à découvrir une cuisine raffinée, généreuse
et entièrement faite maison, élaborée à partir de produits frais et de saison
soigneusement sélectionnés.

Tarifs personnalisés:

Les prestations sont adaptées à votre budget,
avec des formules allant de 48 € à 75 € par personne, selon vos envies et le type
d'événement.

Prestations proposées:

Que ce soit pour un événement privé ou professionnel, nous vous proposons :

- Cocktails dînatoires ou déjeunatoires
- Déjeuners et dîners gastronomiques
- Brunchs gourmands
- Poêlées géantes ou brasero convivial
-

Une carte variée et inclusive:

La carte est riche en propositions et peut être adaptée
à tous les régimes alimentaires : végétarien, vegan, sans gluten, et bien plus encore.



LES PLANCHES

Planche de charcuterie

Planche de fromage, chutney , miel à la truffe

Planche mixte charcuterie et fromage

Planche de truite et saumon en gravelax

Planche de différents tapenade

Planche à pizzas

On vous propose aussi des ateliers culinaire :

plancha, découpe de jambon serrano, raclette, découpe de saumon ou truite en gravelax



LES ENTREES

Carpaccio de pastèque et trilogie de tomates burrata coulante

Truite Gravelax, purée d' avocats , crevettes crème citron

Tartare de dorade, grenade et pommes vertes , roquette

Mille feuille de betteraves, mousse de chèvre ,parfumé à la menthe

LES PLATS

Filet de canettes, rôtie sur sa peau crèmes de foie gras

Filet mignon de porc, cuit base température, senteur thym

Suprêmes de volaille, poêlé sur sa peau crème de cidre

Dos de cabillaud, aux piment d Espelette

Filet de dorade poêlé sur sa peau, aux agrumes

Garniture, galette de pommes de terre, Mini légumes glacé de saison

FROMAGES & DESSERT SELON VOS ENVIES

NOUS COLLABORONS AVEC UNE PÂTISSIÈRE TALENTUEUSE AFIN
DE VOUS PROPOSER UNE LARGE SÉLECTION DE CRÉATIONS
SUCRÉES

LES PIÈCES FROIDES

Mini choux farcie " foie gras ou chèvre

Mini Paris Brest avocat, crevettes

Tartare de poisson blanc pomme verte citron vert

Verrine de chèvre mousse betterave

Œuf de caille, senteur truffe, framboise

Blinis saumon fumé aneth

Blinis crème fromagère aux herbe crevette

Wraps crème chesse a l'ail ,céréales jambon , ou saumon ricotta roquette

Brochette de melon, pastèque, magret canard fumé

Tomate mozzarella crème balsamique

1/2 sphère de foie gras toast fruit sec

Panna cotta de carotte crème de cumin

Tataki de thon ou bœuf aux épice et soja

Mille feuille foie gras et gèle de framboise pain d épices en Verrine

Gaspacho de cèleri ou tomate, ou melon tuile de bacon

Tartare de courgette à l huile de vanille

Carpaccio de magret de canard ou bœuf

Sablé aux thym crème de tapenade

Gravelax de truite aux 5 baies et betterave

Carpaccio d ananas, gambas poêlé



LES PIÈCES CHAUDES

Mini tartelette beaufort / Lorraine / chorizo / poireaux noix petoncle

Gougère

Mini croque monsieur / Mini croque monsieur à la crème de truffes

Mini burger / Mini burger foie gras confiture de oignons rouges

Burger végétarien

Beignet de gambas

Samoussa viande de bœuf ou végétarien ,champignons

Cromesquis foie gras

Crème brûlée de foie gras

Mini brochette de viande, poulet au 2 citrons ,ou Brochette de bœuf au 5 baies

Brochette de crevette aux agrumes

Pizzas

Feuilleté reblochon

Clafoutis de tomate cerise



