

A man with short brown hair and a light beard, wearing a black chef's jacket, is sitting on a teal bar stool in a kitchen. He is leaning forward with his arms resting on his knees, looking directly at the camera with a slight smile. The background shows a kitchen with dark wood cabinets, a marble countertop, and several pendant lights hanging from the ceiling. The text "Bienvenue dans ma cuisine !" is overlaid in white, elegant script font across the middle of the image.

*Bienvenue dans ma cuisine !*

Julien Guiraudou

Chef privé

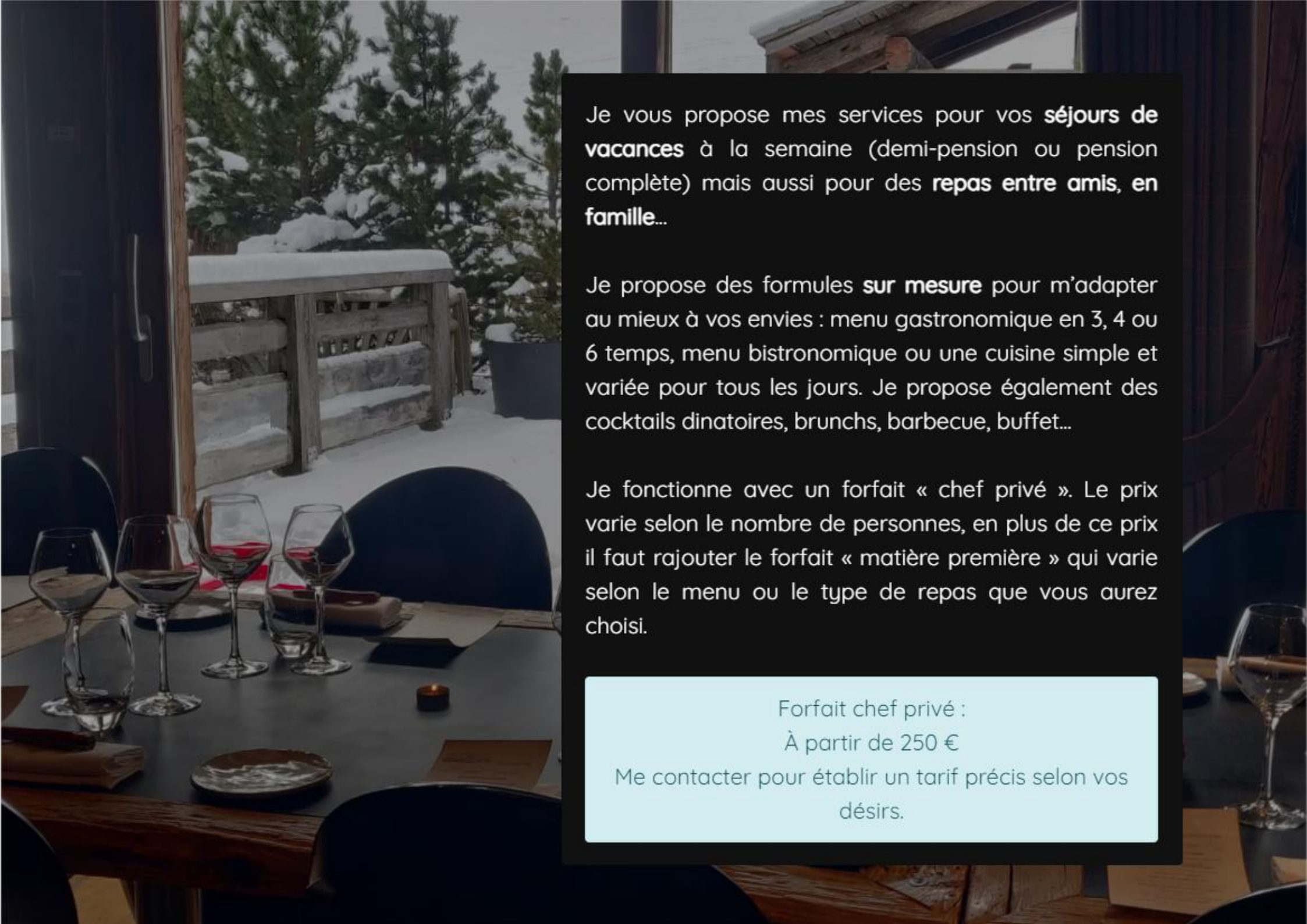
Dès mon plus jeune âge, je choisis l'école Grégoire Ferrandi Paris en alternance dans l'idée d'évoluer dans la gastronomie de l'excellence. Grâce à mon engouement et ma rigueur, je deviens Meilleurs Apprenti de France.

Dès la sortie de l'école, j'intègre la brigade du Mandarin Oriental auprès de Thierry Marx. Puis ma curiosité me mène à Londres au Greenhouse (2 étoiles Michelin), aux États-Unis, ou encore au Japon au restaurant Kichisen (3 étoiles Michelin). Ces expériences marquent aujourd'hui un tournant dans ma vie et mes inspirations culinaires.

De retour en France, je les mets en exergue en tant que sous-chef en Relais & Château au Jiva Hill et au Domaine des Hauts de Loire (2 étoiles Michelin). Ces expériences renforcent ma passion pour le produit, la culture du détail et me permet de m'essayer à de nombreux concours tels que le Prosper Montagné (3ème place), la Sélection des Bocuse d'Or,...







Je vous propose mes services pour vos **séjours de vacances** à la semaine (demi-pension ou pension complète) mais aussi pour des **repas entre amis, en famille...**

Je propose des formules **sur mesure** pour m'adapter au mieux à vos envies : menu gastronomique en 3, 4 ou 6 temps, menu bistrannique ou une cuisine simple et variée pour tous les jours. Je propose également des cocktails dinatoires, brunchs, barbecue, buffet...

Je fonctionne avec un forfait « chef privé ». Le prix varie selon le nombre de personnes, en plus de ce prix il faut rajouter le forfait « matière première » qui varie selon le menu ou le type de repas que vous aurez choisi.

Forfait chef privé :

À partir de 250 €

Me contacter pour établir un tarif précis selon vos désirs.



## Gastronomique

Amuse bouche

Foie gras confit au cacao, Poivre Timur, et Poires légèrement brulées

Homard bleu à peine fumé, Nage au thé Matcha, Pamplemousse et  
Fenouil braisés

Pigeon rôti aux Gomasio, la Cuisse confite, Tatin de Navet aux Dattes, Jus  
corsé

Entremet pignon de pin aux Myrtilles

## Bistronomique

Velouté de Châtaigne, Chantilly Chartreuse et Magret fumé

Ou

Truite de Savoie en gravelax à la betterave, Crème légère au Wasabi

Suprême de volaille des Dombes rôti sur le coffre, Grémolata au citron,  
Écrasé de Pommes de terre et Sauce poulette

Ou

Dos de Cabillaud en croûte de Noisette, Crozet comme un risotto, Écume  
marinière

Pomme de Savoie façon tatin

Ou

Paris-Brest

## Cocktail dinatoire

Velouté de Potimarron, Éclats de marron

Feuille à feuille de Saumon fumé

Terrine de Foie gras, Chutney de coing

Mini club sandwich au poulet

Croustillant d'agneau aux oignons confit et épices

Mini éclair

Mini tartelette aux poires

## Menu varié sur la semaine

Velouté de butterut, œuf mollet

Filet de truite snacké, choux fleur en deux textures

Ou

Poitrine de veau en blanquette, méli-mélo de légumes

Pomme de Savoie façon tatin

N'hésitez pas à me contacter pour obtenir plus de précisions ou pour un devis précis selon votre besoin.



06 17 57 52 45



[julien.guiraudou@gmail.com](mailto:julien.guiraudou@gmail.com)