

Sylvain Serouart

Vivez une expérience culinaire personnalisée avec un chef privé Maitre Cuisinier de France. Chef de cuisine confirmé avec plus de 45 ans d'expérience en cuisine gastronomique, brasserie et traiteur. Il vous propose des produits frais de qualité en personnalisant sa cuisine selon vos souhaits, vos gouts et vos désirs.

Le chef vous propose :*

- Déjeuners
- Sun Set
- Diners
- Sur mesure



*sur commande confirmée 48h à l'avance

Deux formules possibles :*

- Chef Privé
- Chef Privé avec Hôtesse

*disponible en Villa, Yacht, Catamaran



TEL : +590 690 427 180
EMAIL : SYLSERT@GMAIL.COM
SAINT-BARTHÉLEMY

C MENU



PLANCHА GRILL 150€

/PERSON

Formule : Entrée + Planchа + Garniture + Dessert

Entrée : Dressage sur plat

Plat principal : Cuisson à la plancha, dressage sur plat

Dessert : Dressage en bocaux

Boissons : Eau, Alcool, Vin en Supplément

Livraison : Incluse

Entrée :

Cocktail de Saumon fumé au guacamole

Guacamole, avocat, saumon fumé, salade, citron vert, piment végé, aneth, cive, huile d'olive

Cœur d'artichaut, Parmigiano, tomate séchée

Cœur d'artichaut, parmesan, tomates séchées, roquette, pignons de pin, olive, crème balsamique

Salade, jambon cru, melon, feta

Salade mixte, jambon cru, melon, feta, olive, crème balsamique, huile d'olive

Tomate Burrata Di Bufala

Tomate, burrata, roquette, sucrine, basilic, pesto, pignon de pin, olive, crème balsamique, huile d'olive

Gourmandise :

Brochettes de fruits

Mousse au chocolat au Daim

Cheesecake citron coulis de fruits rouge

Tiramisu

Crème brûlée

Planchа :

Pêche du jour marinée

Pêche du jour, oignons, cive, herbe, épices, huile d'olive

Gambas marinées

Gambas, oignons, cive, herbe, épices, huile d'olive

Cœur de rumsteck/Filet de boeuf (Selon arrivage ; suppl. 10€)

Rumsteck ou filet de bœuf, oignons, cive, herbe, épices, huile d'olive

Poulet mariné

Blanc de volaille, jus de citron, oignons, cive, herbe, épices, huile d'olive

Queue Langouste (Selon arrivage ; suppl. 15€)

½ queue de langouste, jus de citron, oignons, cive, herbe, épices, huile d'olive

Garnitures :

Légumes snackés

Tomate, oignon, courgette, aubergine, ail, thym, romarin, huile d'olive

Riz basmati

Riz basmati, huile de sésame, sel

Écrasé de pomme de terre persillade

Pomme de terre, beurre, ail, persil



MENU





Entrées :

Guacamole, crevettes aux agrumes

Guacamole, crevettes, suprême d'orange pamplemousse, roquette, vinaigrette d'agrumes



Tomate mozzarella

Tomates, mozzarella, pickles d'oignons rouges, pesto, basilic, crème balsamique, olive, roquette



Cœur d'artichaut Parmigiano

Cœur d'artichaut, parmesan, tomates séchées, roquette, pignons de pin, olive, crème balsamique



TO GO 80€ /PERSON

Formule : Entrée + Plat + Dessert

Entrées : Dressage en bocaux

Plats : Dressage en contenants en Bambou

Desserts : Dressage en bocaux

Boissons : Eau, Alcool, Vin en Supplément

Livraison : Incluse

Plats :

Chiffonnade de Jambon cru et melon, crème de porto

Jambon cru, melon, sucrine, huile d'olive, olive crème de porto, ciboulette, cive

Tataki de thon



Thon, soja, gingembre, wakamé, sésame, chou rouge, cacahuètes wasabi

Ceviche de poisson du jour



Pêche du jour, citron vert, lait de coco, papaye verte crue, épices

Wraps de volaille au curry



Tortillas, sauce yaourt au curry, avocat, salade, blanc de poulet mariné, épices

Dessert :

Brochette de fruits frais

Mousse au chocolat au Daim



Cheese-Cake coulis de fruit du moment



Tiramisu



Crème brûlée



MENU





Plateau du fromager



Quatre fromages différents, pain de campagne, confiture de fruits rouges, fruits secs, beurre doux et demi sel

//

Plateau de charcuterie

Quatre charcuteries différentes, pain de campagne, cornichons, olives, croutons huile d'olive, beurre doux demi-sel

//

Mixte



Charcuteries / Fromages



MENU SUN SET

150€

5/6 PERSON TO SHARE

Le plateau est agrémenté selon le marché

Boissons : Eau, Alcool, Vin en Supplément

Livraison : Incluse



Plateau du maraîcher à la croque



Panaché de légumes selon le marché agrémenté de 4 sauces

yaourt grecques : Curry miel, persillade, cocktail, barbecue

//

Plateau du verger

Panaché de Fruits selon le marché

//

Plateau du primeur

Plateau de Fruits et légumes



Plateau Apéritif Dinatoire



Houmous, tapenade, Salsa, Guacamole, frijoles
Préparation à bases de pois chiche, olives, tomates
poivrons,
avocats, haricots rouges, servis avec des tacos de
tortilla au
maïs, croutons de pain à l'ail, gressins



C MENU



MENU GASTRONOMIQUE DU SOIR

150€ /PERSON

Entrées :

Raviolis de langouste à la pistache, billes de giraumon à la bisque de crustacé.  

Pâte à ravioli, chair de langouste, pistaches, pickles de giraumon, billes de giraumon vapeur, bisque montée au beurre

Euf parfait au saumon fumé et avocat façon bénédictine émulsionnée.   

Euf parfait 64°, saumon fumé, avocats, English muffin, sauce hollandaise émulsionnée, aneth, cive, citron vert

Foie Gras mi-cuit au rhum vieux, toast de pain, chutney de mangue au piment végé (+10€) 

Foie gras, rhum vieux, sel poivre, chutney de mangue, pain de campagne toasté

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, au jus de yuzu, huile d'olive vierge, pousses de germes. 

Noix de Saint-Jacques, jus de yuzu, huile d'olive, cive, piments végé, pousses de germes, aneth



Menu servi à l'assiette : Entrée + Plat + Gourmandise.

Choix limité à deux entrées, deux plats et deux gourmandises pour l'ensemble des convives.

Uniquement servi avec les prestations « Chef Privé » ou « Chef Privé avec Hôtesse »

Boissons : Eau, Alcool, Vin en Supplément

Gourmandise :

- Pina Colada d'Ananas caramélisée et flambée au rhum vieux, sorbet coco.
- Two Black Chocolat au Daim sur dacquoise, sirop de cacao amer.  
- Cheese Cake citron au vert, mikado de meringue, coulis fruits rouge.  
- Fraises fraîches basilic, crème de pistache, sorbet fraise, biscuit pistache 

Plat :

Gambas snackées, mousseline d'igname au tonka, petits légumes, fumet au curcuma. 

Grosses gambas marinées au curcuma, mousseline d'igname au lait de coco et tonka, petits légumes du marché, fumet curcuma

½ Langouste rôtie, Raviolis de butternut aux cajous, fumet aux d'agrumes.  
(Selon l'arrivée ; suppl. 15€)

½ queue de langouste, ravioli de butternut aux cajous, fumet de crustacé au beurre d'agrumes

Filet de bœuf aux morilles, écrasé de pomme de terre au beurre noisette.

(Selon l'arrivée ; suppl. 10€)

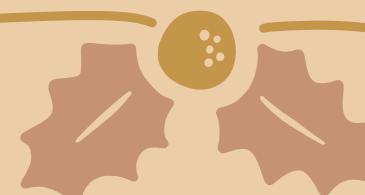
Filet de bœuf, morilles sautées aux petits oignons flambés au rhum vieux écrasé de P de T beurre noisette

Suprême de poulet jaune rôti, purée de patate douce à la truffe, jus truffé.

Suprême rôti aux épices, purée de patate douce orange, oignons, beurre, copeaux de truffe, lamelle de truffe, petits légumes du marché, jus volaille truffé



C MENU



PRESTATION SUR MESURE

Vous n'avez pas trouvé le menu qui vous correspond, il est toujours possible de répondre à vos désirs.

Contactez-nous et en fonctions des produits disponibles, de vos goûts et de vos souhaits, nous construirons ensemble le menu qui vous correspond.

Nous vous ferons rapidement une proposition.

Vous validez et on traite les derniers détails.

Nous vous retrouverons à votre domicile et vous profiterez d'un moment de gastronomie des plus agréables.



Sylvain Serouart

TARIFICATIONS DES PRESTATIONS (Hors produits)



Ces prestations de service et création à domicile dans votre Villa, Yacht, Catamaran sont aussi l'occasion d'avoir des échanges sur la gastronomie, les produits, les vins ...

*Prestation forfaitaire « Chef Privé » :
Forfait 3h de présence*

Chef

Déjeuner : 300€ + 120€/H sup
Sun Set : 200€ + 120€/H sup
Dîner : 400€ + 120€/H sup



*Prestation forfaitaire « Chef Privé avec Hôtesse » :
Forfait 3h de présence*

Chef

Déjeuner : 450€ + 120€/H sup
Sun Set : 350€ + 120€/H sup
Diner : 550€ + 120€/H sup

Hôtesse

60€/H sup
60€/H sup
60€/H sup