



## The Gourmet St BARTH

### Sylvain SEROUART

**Vivez une expérience culinaire personnalisée avec un chef privé Maître 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 goûts et vos désirs.**

Le chef vous propose, sur commande confirmée 48h à l'avance :

Déjeuners  
Sun Set  
Diners  
Sur mesure

Deux formules de prestation possibles dans votre Villa, Yacht, Catamaran :

Chef Privé.  
Chef Privé avec Hôtesse.

# Plancha Grill

## 130€/pers

Formule :	Entrée + Plancha + 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 végétal, aneth, cive, huile d'olive

#### Cœur d'artichaut, Parmigiano, tomate séchée 🌿🍷

Cœur d'artichaut, Parmesan, Tomate séchée, 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, sucre, basilic, pesto, pignon de pin, olive, crème balsamique, huile d'olive

### Plancha :

#### Pêche du jour marinée 🐟

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

#### Gambas marinées 🦐

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

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

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

#### Poulet mariné

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

#### Queue Langouste (Selon arrivage ; suppl. 15€) 🦐

1/2 queue de langouste, jus de citron, oignon, cive, herbe, épices, huile d'olive

### Garniture :

#### 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

### Gourmandise :

#### Brochettes de fruits

#### Mousse au chocolat au Daim 🍫🍷

#### Cheesecake citron coulis de fruits rouges 🍷🍫🍷

#### Tiramisu 🍷🍫🍷

#### Crème brûlée 🍷🍫



# The Gourmet « TO GO »



## 80€/pers

Formule :	entrée + plat + dessert
Entrées :	dressage en bocaux
Plats :	dressage en contenants bambou.
Desserts :	dressage en bocaux
Boissons :	Eau, Alcool, Vin en Supplément
Livraison :	Incluse

### Entrée :

#### Guacamole, crevettes aux agrumes 🍋

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

#### Tomate mozzarella 🍅

Tomate, mozzarella, Pickles d'oignons rouges, pesto, basilic, crème balsamique, olive, roquette

#### Cœur d'artichaut Parmigiano 🍷🍷

Cœur d'artichaut, Parmesan, Tomate séchée, roquette, pignons de pin, olive, crème balsamique

### Plat :

#### 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 🍫🍷



# The Gourmet Sun Set

## 150€ (4/6 pers)

Le plateau est agrémenté selon le marché

Boissons : Eau, Alcool, Vin en Supplément

Uniquement sur livraison.

### 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 / fromage

### Plateau du maraicher 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, olive, tomate poivrons, avocat, haricots rouges, servis avec des tacos de tortilla au maïs, croutons de pain à l'ail, gressins





# Menu Gastronomique du Soir

## 150€/pers



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

Choix limités 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 et Vin en Supplément.

### Amuse-Bouche du jour

#### Entrée :

**Ravioles de langouste à la pistache, billes de giraumon à la bisque de crustacé.** 🍷🍷

Pâte à raviole, chair de langouste, pistache, pickles de giraumon, billes de giraumon vapeur, bisque montée au beurre

**Œuf parfait au saumon fumé et avocat façon bénédictine émulsionnée.** 🍷🍷🍷

Œuf 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 végétal (+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, piment végétal, pousses de germes, aneth

#### 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

**1/2 Langouste rôtie, Ravioles de butternut aux cajous, fumet aux d'agrumes.** 🍷

(Selon l'arrivée ; suppl. 15€) 🍷🍷

1/2 queue de langouste, raviole 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 orangée, oignons, beurre, copeaux de truffe, lamelle de truffe, petits légumes du marché, jus volaille truffé

#### Gourmandise :

**Pina Colada d'Ananas caramélisé et flambé 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 fruit rouge.** 🍷🍷

**Fraise fraîche basilic, crème de pistache, sorbet fraise, biscuit pistache.** 🍷



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



# 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 ...**

*La prestation débute à notre arrivée.*

Prestation forfaitaire « Chef Privé » :

Forfait 3h de présence

Déjeuner : 300€ + 120€/H sup

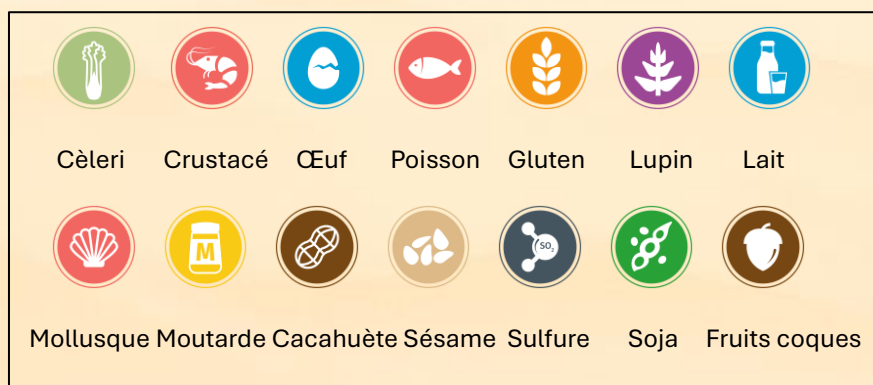
Diner : 400€ + 120€/H sup

Prestation forfaitaire « Chef Privé avec Hôtesse » :

Forfait 3h de présence

	Chef
Déjeuner :	450€ + 120€/H sup
Diner :	550€ + 120€/H sup

Hôtesse
60€/H sup
60€/H sup



**CONTACTE THE GOURMET**  
SAINT-BARTHÉLEMY

Tel : +590 690 427 180  
Email ; [syl.sert@gmail.com](mailto:syl.sert@gmail.com)

