



# 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

## MENU





## PLANCHAS GRILL 150€ /PERSON

**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

### Entrées :

Cocktail de Saumon fumé au guacamole

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

Cœurs 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



### Plancha :

Pêche du jour marinée

Pêche du jour, oignons, cives, herbes, épices, huile d'olive

Gambas marinées

Gambas, oignons, cives, herbes, épices, huile d'olive

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

Rumsteck ou filet de bœuf, oignons, cives, herbes, épices, huile d'olive

Poulet mariné

Blanc de volaille, jus de citron, oignons, cives, herbes, épices, huile d'olive

Queue Langouste (Selon arrivage ; suppl. 15€)

½ queue de langouste, jus de citron, oignons, cives, herbes, épices, huile d'olive

### Garnitures :

Légumes snackés

Tomates, oignons, courgettes, aubergines, ail, thym, romarin, huile d'olive

Riz basmati

Riz basmati, huile de sésame, sel

Écrasé de pomme de terre persillade

Pommes 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, olives, roquette

### Cœur d'artichaut Parmigiano



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

## Desserts :

### Brochette de fruits frais

### Mousse au chocolat au Daim



### Cheese-Cake coulis de fruit du moment



### Tiramisu



### Crème brûlée



TO GO 80€ /PERSON

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

## 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



# 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



## 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

Oeuf parfait au saumon fumé et avocat façon bénédictine émulsionnée.

Oeuf 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

### Plats :

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, Ravioles de butternut aux cajous, fumet aux d'agrumes.

(Selon l'arrivée ; suppl. 15€)

½ 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 orange, oignons, beurre, copeaux de truffe, lamelles de truffe, petits légumes du marché, jus volaille truffé



## 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 nous traiterons les derniers détails.**

**Nous serons ravis de vous retrouver à votre domicile pour vous faire vivre un moment gastronomique des plus agréable.**





## TARIFICATIONS DES PRESTATIONS (Hors produits)

Ces prestations de service et créations 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

La prestation débute à notre arrivée.



### Prestation forfaitaire « Chef Privé avec Hôtesse » :

Forfait 3h de présence

#### Chef

Déjeuner : 450€ + 120€/H sup

Sun Set : 350€ + 120€/H sup

Dîner : 550€ + 120€/H sup

#### Hôtesse

60€/H sup

60€/H sup

60€/H sup

