



Maitres Cuisiniers
DE FRANCE

The Gourmet St BARTH

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, 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 végé, 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, sucrine, 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€) 🦀

½ 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 rouge 🍉

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'agrume

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 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, 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

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, piment végé, 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 orangé, 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 gouts 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	Hôtesse
Déjeuner :	450€ + 120€/H sup	60€/H sup
Diner :	550€ + 120€/H sup	60€/H sup

Règlement :

Visa
Mastercard
Espèces (€)



CONTACTE THE GOURMET
SAINT-BARTHÉLEMY

Tel : +590 690 427 180
Email ; syl.sert@gmail.com

