LES PRESTATIONS SPÉCIALES ET LIVE COOKING

NOS ATELIERS CULINAIRES

Cuisine en direct, grands formats, animations sur place.

ANIMATIONS CULINAIRES CHAUDES

Barbecue & Plancha
viandes marinées, brochettes artisanales, crustacées et légumes grillés de saison

Mini Burgers & Hot-dog Station
pain brioché, viande fraîche et pickles maison

Atelier Bao Buns
viandes marinées ou légumes croquants, sauces maison et toppings frais

Foie gras poêlé
saisi à la plancha, chutney de saison

Tataki de bœuf ou de thon
saisie minute, ponzu, crème de cacahuète, soja et sésame torréfié

ANIMATIONS CULINAIRES FROIDES

Bar à burrata
burrata crémeuse, stracciatella, tomates anciennes et huile de basilic

Bar à bruschettas
bruschettas grillées, garnitures fraîches et toppings de saison

Focaccia Garnie
légumes grillés, burrata, charcuteries fines, pestos et condiments maison

Céviche de poisson
poisson cru mariné aux agrumes et coriandre fraîche

Bar à Champagne & Cocktails
champagnes et cocktails signature : classiques revisités et créations maison

Fraises au chocolat
fraises et framboises fraîches enrobées de chocolat, dressage minute.

Tarte citron meringuée
montage, pochage et flambage en direct

ATELIERS BRUNCH

Egg station
Oeuf préparés à la minute : brouillés crémeux, œufs bénédicte, œufs au plat...

Bar à egg muffin
egg muffins moelleux et garnis, fromage, hollandaise, bacon, saumon, servis chauds.

Pain perdu brioché
doré à la plancha, servis chauds. Sirop d'érable, fruits frais.

Pancakes ou crêpes
servis avec sirop d'érable, fruits frais, sucre-citron, chocolat fondu et toppings maison.

Avocado toast
toasts artisanaux garnis à la minute : avocat, œuf poché, saumon fumé, fêta, tomates confites, graines et herbes fraîches

POUR ALLER PLUS LOIN

TABLE DE PARTAGE

Pour vos repas de famille et grandes tablées

Nous cuisinons sur place et dressons de grands plats au centre de la table.
Vous vous servez, vous partagez. L'esprit d'un repas de famille, avec l'exigence d'un chef.

Plats déposés à table ou en buffet · Présence continue de nos chefs

SUR MESURE

Votre vision, notre métier

Un dîner chez vous. Un chalet en montagne. Un mariage de 100 personnes.
Un séminaire d'entreprise. Chaque projet est différent — on s'adapte et on construit quelque chose d'unique.

Dites-nous ce que vous imaginez. On construit le projet de A à Z selon vos envies.

Tarif adapté au format choisi et au nombre de convives.