Cuisinier Privé

Avec nous, le Restaurant c'est chez vous

www.cuisinier-prive.fr

CUISINIER PRIVÉ S'ENGAGE ...

Créée en 2018, l'entreprise s'engage sur des valeurs d'authenticité, de respect et de partage des produits .

Contactez-nous pour vos événements de 10 à 200 personnes !

- Boutique / Cuisine : 125, Rue Paul Guieysse, 56100 Lorient
- Contact : 06 64 94 97 37
- contact@cuisinier-prive.fr
- Site web : www.cuisinier-prive.fr

Tous nos prix sont affichés en euros TTC.

Un acompte de 30 % vous sera demandé à la signature du devis.

Nos suggestions peuvent varier en fonction de la météo et des arrivages. Nous sommes à votre écoute concernant les allergènes.

Pour tous vos évènements, nous avons impérativement besoin d'un accès électrique de 4 x 16 ampères.



NOS COCK-TAILS







PIÈCES COCKTAIL SELON L'INSPIRATION

PIÈCE COCKTAIL SALÉE

ou sucrée selon le marché

3 pièces ..... 7€
6 pièces ..... 10€
9 pièces ..... 14,50€
12 pièces..... 19€

BAR À HUÎTRES

3 huîtres/personne..... 7,50€
Huîtres creuses de la Ria d'Etel
Ouverture minute devant vos convives.
Servies avec vinaigre échalote et citron.

DÎNA-SHOW

Offrez à vos invités une animation culinaire moderne et raffinée

Prestation possible à partir de 30 personnes

2 pièces..... 5,50€
3 pièces..... 7,50€

Détail à définir en fonction des produits de saison

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE FINE - FROMAGES AFFINÉS

Assortiment de charcuterie (50gr) et fromage affiné (50gr)..... 8€
Pain/ Beurre / condiment compris

FABRIQUÉ EN FONCTION DE SALÉ À PARTAGER

pour l'apéritif ou l'entrée..... 7€ la part
Gâteau fabriqué en fonction de la saisonnalité et vos goûts



À L'ASSIETTE



MENU NOS IDÉES

Entrée, Plat, Dessert
À partir de 58€ / personne
Vaisselle et pain inclus
Service inclus

Laissez-vous guider par nos suggestions !

POUR COMPLÉTER VOTRE FORMULE :

Trio de Fromages affinés ..... 8€

Menu Kid - Plat / Dessert ..... 19€
Vaisselle et pain compris Service inclus

Wedding cake ..... 9€
Wedding cake en remplacement du dessert
Formule ..... 7€
Service de votre dessert ..... 4€
Après validation du pâtissier par nos soins

Accord mets et vins ..... Nous consulter
Eau plate et pétillante ..... 4€
Expresso ..... 3€
Bar à café ..... 2€

MENU DÉGUSTATION

À partir de 85€ / personne

Vaisselle et pain inclus

Service inclus

- Une mise en bouche
- Une entrée
- Un plat poisson
- Un plat de viande
- Un fromage
- Un dessert

MENU PRESTIGE

À partir de 115€ / personne

Vaisselle et pain inclus

Service inclus

- Une mise en bouche
- Deux entrées
- Un plat poisson
- Un plat de viande
- Un fromage
- Un pré-dessert
- Un dessert



Menu sur mesure selon vos envies et les produits de saison. Possibilité de créer un menu carte blanche.

MENU DÉGUSTATION

À partir de 85€ / personne

Vaisselle et pain inclus

Service inclus

- Une mise en bouche
- Une entrée
- Un plat poisson
- Un plat de viande
- Un fromage
- Un dessert

MENU PRESTIGE

À partir de 115€ / personne

Vaisselle et pain inclus

Service inclus

- Une mise en bouche
- Deux entrées
- Un plat poisson
- Un plat de viande
- Un fromage
- Un pré-dessert
- Un dessert



Menu sur mesure selon vos envies et les produits de saison. Possibilité de créer un menu carte blanche.



LE BAR-BECUE

BARBECUE - 39€/personne

Vaisselle et pain inclus
Format buffet
Service inclus au buffet

VIANDE :
- Ribs de cochon
- Saucisse fermière
- Filet de poulet mariné

... Côte de bœuf en remplacement d'une des viandes, supplément de 8€/ personne

ACCOMPAGNEMENTS :
- Pommes de terre rôties aux aromates
- Une garniture complémentaire (froide ou chaude)
- Salade verte / assaisonnement

SAUCES MAISON :
- Jus de viande
- Mayonnaise
- Ketchup
- Moutarde

NOTRE BRUNCH



BRUNCH

31€/personne

Format buffet



Salé :

- 2 Salades:
  1 poisson + 1 viande
- 1 Sandwich en réduction
- Rillettes à partager
- Fromage (40g)
  et charcuterie (40g)
- Avocado toast

Sucré :

- Mini viennoiseries
- Pain
- Brioche
- Fruits coupés
- Beurre
- Confiture
- Caramel au beurre salé



Boissons :
Café, thé, jus de pommes fermier, eau plate, eau pétillante

Vaisselle non incluse.....supp 3€ / personne

Livraison et mise en place.....50€
mise à disposition de table buffet, nappage et plateau de service

Maître d'hôtel et Barman.....45€/h par professionnel



À EMPORTER

Menu du jour créé en fonction du marché et des produits de saison

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : .....18 €
Entrée, Plat et Dessert : .....20 €
Plat unique : .....15 €
Pain : ..... 1,60 €
Couverts recyclables / serviette .....1€



LIVRAISON

Dans un rayon de 10 km : .....6,00 €
Au-delà ..... 0,70 € par kilomètre supp.



Couverts et serviettes sur demande.
Certaines suggestions peuvent être soumises à majoration.

Commandes du mardi au samedi (24 h à l'avance).
Pensez à réserver vos menus le samedi pour vos repas en famille du dimanche.









COURS DE CUISINE

TEAM BUILDING

À partir de 70€ HT / personne
Vous souhaitez créer du lien entre vos salariés ? Nous déplaçons nos équipes, notre matériel à partir de 10 personnes pour une prestation en extérieur pour créer une Master Class sur mesure.

Plusieurs solutions s'offrent à vous :
- La création d'un challenge en équipe
- La constitution de plusieurs brigades pour réaliser un repas

COURS DE CUISINE DANS NOS LOCAUX SUR DES THÈMES PRÉ-DÉFINIS.

Préparation et mise en œuvre d'une recette autour d'un produit brut.
> 8 adultes maximum
Comprend la marchandise et la bonne humeur !
Déroulement :
- 2h de cours de cuisine
- Dégustation

MASTER CLASS

65€ / personne

Retrouvez tous nos plannings de cours de cuisine sur notre site :
www.cuisinier-prive.fr (Rubrique «cours de cuisine»)

LES BOISSONS

* *Service sur une durée de 1H30 et verrerie comprise*

*FORMULE SOFT ..... 6€

- Breizh-Cola, Breizh-Tea
- Jus de pommes fermier
- Eau plate et pétillante

*CLASSIQUES ..... 12€

- Vins : blanc, rouge, rosé
- Bulles
- Formule soft

*COCKTAIL ..... 16€

- Cocktail à définir - 2 verres / pers.
- Vins : blanc, rouge, rosé et bulles
- Formule soft

BIÈRES

- Blonde pression : 300€
  fût de 30 litres avec tireuse, 120 bières environ
- Fût de bière spéciale : à partir de 250€



PRESTA-TIONS



LOCATION

• **Vaisselle** ..... 3€

Couverts, assiettes, verres à eau, verres à vin

• **Location de verrerie :**

formule 1 verre ..... 1€
formule 2 verres ..... 2€
formule 3 verres ..... 3€
location de mange debout ..... 15€



LIVRAISON :

• **Déplacement / Livraison :**

À partir de ..... 25€
> dans un rayon de 10km
> 0,70€ / Km supp.



• **Déplacement / mise en place :**

À partir de ..... 50€
> dans un rayon de 10km
> 0,70€ / Km supp.

SERVICE

Maître d'hôtel et Barman :

• 45€/h par professionnel

Service Barman de nuit :

• 75€/h (minuit à 6h)



PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Sur devis :

• Location de mobiliers
• Location de nappes et serviettes
• Location de barnum / tente







Cuisinier Privé

Avec nous, le Restaurant c'est chez vous

125, Rue Paul Guieysse --- 56100 LORIENT
06 64 94 97 37
www.cuisinier-prive.fr