



TRAITEUR  
BOUCHE B

# Elie Escholle

## *Chef Privé*

*Vivez une expérience culinaire personnalisée  
avec un chef privé dans le confort de votre maison !*



Réservation et Infos:  
54 242 452 - boucheb04@gmail.com

## Chef Privé

Le temps d'un soir, nos chefs mettent tout leur talent et tout leur temps à contribution pour que vous puissiez recevoir vos amis ou votre famille au mieux. Ils s'occupent des courses, préparent un repas d'exception, assurent le service à table, et rangent votre cuisine pendant que vous prenez votre café ! Détendez-vous et profitez de votre soirée en toute tranquillité, votre chef privé va tout prendre en charge !

## Nos Offres

Il est important d'avoir une cuisine propre et de la place dans son frigo afin de permettre au professionnel de travailler dans les meilleures conditions possibles. Le chef vient très souvent avec sa propre batterie de cuisine et sert dans la vaisselle du particulier ; mais la prestation peut également inclure une vaisselle et un linge de table particuliers que le chef fournira pour plus de prestige. Les vins peuvent également être pris en charge par le chef cuisinier.

### « STANDARD »

Cette offre comprend :

Une formule complète (entrée+plats+dessert)  
Le personnel de service

*Tarif : 30.000f CFA/ Personne*

## « PRESTIGE »

Cette offre comprend :

Une mise en bouche  
Une formule complète (entrée+plat+dessert)  
Le personnel de service  
La mise en place et décoration de la Table

*Tarif : 45.000f CFA/ Personne*

## « DE LUXE »

Cette offre comprend :

Une mise en bouche  
Une formule complète (entrée+plat+dessert)  
Le personnel de service  
La mise en place et décoration de la Table  
Les boissons (bouteilles de Vin)

*Tarif : 70.000f CFA/Personne*

## « ELLITE »

Cette offre comprend :

Une mise en bouche + un Appétitif  
Une formule complète (entrée+plat+dessert)  
Le personnel de service  
La mise en place et décoration de la Table  
Les boissons (bouteilles de Vin)  
La vaisselle  
Le café digestif

*Tarif : 90.000f CFA/Personne*

# Idee Menu

## Mise en Bouche

- Acra de lapin et son piment doux à l'akpi
- Acra de Gambas au poivre blanc et sa sauce piquante
- Tacos à l'agneau confit et effilé
- Tapas de magret de canard
- Croustillant de gambas à sa sauce ananas
- Mini sandwich au poulet et aux amandes
- Verrine de potimarron et crevettes au curry
- Verrine d'araignée de mer, avocat et granny smith
- Mousse d'avocat à la mangue, saumon et gingembre
- Manchons de poulet et salsa de akpi et basilic
- Bâtonnet de manioc à la sauce piquante
- Bao au porc confit et amandes
- Bao au rôti de filet de bœuf et fines herbes

## NOS ENTREES

- Carpaccio de de bœuf à l'huile d'olive
- Carpaccio betterave orange à l'huile de noisette
- Salade d'avocat aux crevettes et saumon fumé, crème de foie gras.
- Velouté d'avocat, rougaille de gambas et avocat.
- Salade de roquette, tomates cerises, mozzarella et jambon cru
- Cassolette d'Escargot à l'ail
- Aumônière de magret de Canard fumé gingembre et basilic
- Croustillant aux fruits de mer safranés
- Cassolettes de la Mer, sauce anis
- Salade de fruits de mer dans l'arc corse du pamplemousse
- Salade d'avocat aux crevettes et saumon fumé, crème à la moutarde
- Salade de mâche, roquette avocat et saumon



# Idee Menu

## NOS PLATS

- Tranche de Gigot d'agneau rôti aux fines herbes, sauce forestière
- Gambas mitonnée à l'ail, persil et sa sauce exotique
- Médaillon de bar, sauce crevettes
- Duo de gambas et cabillaud sauce épinard et câblé
- Médaillon de filet de bœuf sauce exotique
- Souris d'agneau confite aux fines herbes et sa purée de patate douce
- Carré d'agneau laqué au miel et au thym.
- Pavé de Mérou au lait de coco et citronnelle.
- Souris d'agneau confite, aux fines herbes
- Souris d'agneau fumé aux épices sud-africaines et son cous-cous épicé
- Pavé de bœuf grillé, étuvé de légumes croquants au curcuma dans un jus miellé.
- Médaillons de langouste, sauce exotique et riz aux épices
- Bœuf mariné citronnelle et gingembre et salade d'herbe
- Blanquette verte d'agneau aux champignons

## BBQ :

- Tranche de poulet braisé en brochettes et sa sauce épicée
- Brochettes de filet de bœuf au romain et basilic
- Brochettes de gambas aux piment haïtien
- Brochettes d'escargot aux trois épices (selon saison et arri-vage)



# Idee Menu

- Côte de bœuf maturée et marinée aux fines herbes grillée au feu de bois
- Côtes d'agneau confites et grillées à l'étoile de Badiane et poivre blanc
- Cailles au thé vert braisé
- Saucisse de Toulouse grillée en brochette
- Boulettes de viande safranée et sa sauce BBQ
- Souris d'agneau grillée aux fines herbes et au beurre épice

## Garnitures :

Riz aux champignons  
Riz aux légumes  
Riz au lait de coco  
Frites d'igname  
Frites de patate douce  
Pomme de terre sautées  
Gratin dauphinois  
Wok de légumes  
Couscous épice  
Gratin dauphinois



## NOS DESSERTS

- Fondant au deux chocolat et sa ganache chocolat gingembre
- Moelleux au chocolat et sa glace à la vanille et caramel beurre salé
- Crêpes Suzette
- Cocktails de fruits de saison et son jus de fruits
- Brochettes de fruits et son coulis de caramel chocolat
- Tartelettes aux fruits de saison