



CHEF CHEFFE !

L'ART DE RECEVOIR AU BUREAU

MARSEILLE

- PLATEAUX-REPAS | COCKTAILS | BUFFETS

Mars - Août 2025

*CHEF CHEFFE ! vous apporte une expérience unique
pour les réceptions sur votre lieu de travail :
des solutions innovantes et un service optimal,
en matière de plateaux-repas, cocktails et buffets.*

*CHEF CHEFFE ! accompagne les entreprises, de la PME
au plus Grand Groupe, dans leur volonté de fidéliser
leurs collaborateurs et d'honorer leurs invités,
partenaires et clients.*

*Depuis 2010, CHEF CHEFFE ! collabore avec
les plus Grand(e)s Chef(fe)s pour que recevoir,
même au bureau, soit un moment de goût et de plaisir partagé.*

Nous vous invitons à découvrir notre nouveau catalogue.

LUCAS FLORENTIN
Fondateur et Directeur Général

Luc

01



**DES RECETTES
DE GRAND(E)S CHEF(FE)S**

Chaque plat de ce catalogue
est une **création sur mesure**,
élaborée en privilégiant des
ingrédients de saison.

02



**UN SYSTÈME UNIQUE
DE PLATS LIVRÉS CHAUDS**

Grâce à nos pochons isothermes,
vos **plats restent à juste**
température pendant plusieurs
heures.

03



**DES PACKAGINGS NOBLES,
ÉCOLOGIQUES ET
RÉUTILISABLES**

Couplés à un service de
récupération des bocaux à la
demande.

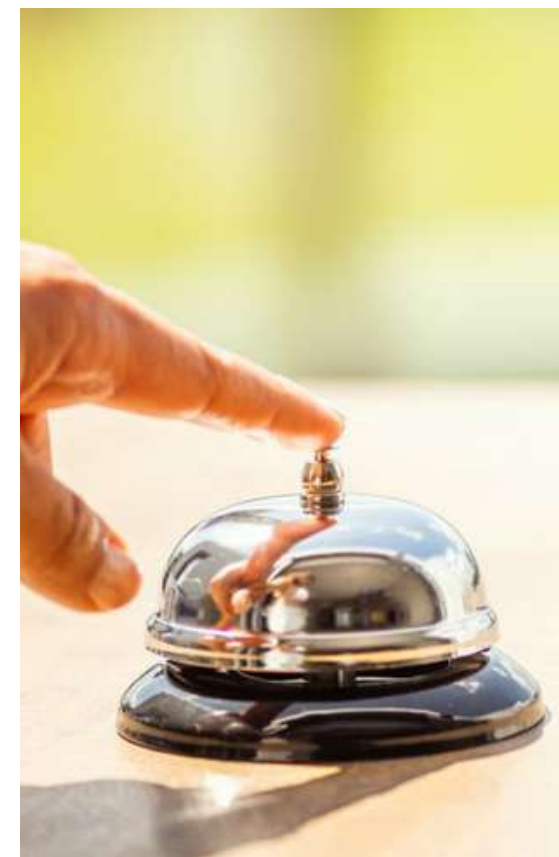
04



**DES SOLUTIONS
POUR TOUS VOS BESOINS**

Plateaux-repas, buffets, cocktails...
Nous pouvons aussi organiser
et gérer l'intégralité de vos
événements, un **service clé en**
main.

05



**UN SERVICE DERNIÈRE
MINUTE**

Commandez jusqu'à 11 heures le
jour même.

QUAND PASSER COMMANDE ?

Du lundi au vendredi, de 9h à 18h

COMMENT COMMANDER ?

Passez par l'interlocuteur habituel de votre restaurant d'entreprise,
directement au 04 37 42 68 24, ou contact@chefcheffe.fr

QUELS SONT LES DÉLAIS DE COMMANDE ?

Plateaux-repas et buffets bocalux : la veille avant 18h

Cocktails et cocktails mixtes J-2 avant 12h

Cocktails événementiels : 7 jours ouvrés à l'avance

COMMENT FONCTIONNE LA LIVRAISON DE DERNIÈRE MINUTE ?

Commandez le jour même avant 11h au 01 41 19 28 03, selon disponibilités

COMMENT ANNULER UNE COMMANDE ?

Passez par l'interlocuteur habituel de votre restaurant d'entreprise,
directement au 04 37 42 68 24, ou contact@chefcheffe.fr

L'annulation est gratuite si elle est effectuée dans les délais suivants :

Plateaux-repas et buffets bocalux : annulation possible jusqu'à la veille avant 16h

Cocktails, cocktails mixtes et cocktails estivaux : annulation possible jusqu'à 3 jours
ouvrés avant l'événement.

Toute annulation hors délai entraînera la facturation de la commande.

QUELS SONT LES TARIFS DE LIVRAISON ?

ZONE 1 : 17,90€ HT

Marseille

ZONE 2 : 19,90€ HT

Aix-en-Provence

LIVRAISON HORS ZONE OU TOUTE AUTRE QUESTION ?

Contactez le 04 37 42 68 24



**MATHIEU
VIANNAY** 

*La Mère Brazier (Lyon)
Meilleur Ouvrier de France*



**VIRGINIE
BASSELOT** 

*Hôtel Negresco (Nice)
Meilleur Ouvrier de France*



**CHRISTIAN
TÊTEDOIE** 

*Têtedoie (Lyon)
Meilleur Ouvrier de France*



**MATTHIEU
DUPUIS BAUMAL** 

*Château de la Gaude
(Aix-en-Provence)*



**JULIA
SEDEFDJIAN** 

Restaurant Baieta (Paris)



**GHISLAINE
ARABIAN**

Ex-Jury Top Chef



**CHRISTOPHE
MARGUIN**

*Le Président (Lyon)
Président des Toques Blanches
Lyonnaises*



**FRÉDÉRIC
BERTHOD**

33 Cité (Lyon)



**JOSEPH
VIOLA**

*Daniel & Denise (Lyon)
Meilleur Ouvrier de France*



**ROMUALD
ROZIER**

*Café Comptoir Abel (Lyon)
Meilleur Bouchon Lyonnais*



**SARAH COGNIN
dit CRUISSAT**

*Nutritionniste
et Docteur en Pharmacie*

BIENVENUE MATTHIEU DUPUIS BAUMAL



Matthieu Dupuis Baupal, nouveau chef partenaire de CHEF CHEFFE !, est le chef exécutif étoilé du Château de la Gaude.

Après sa formation à l'école hôtelière de Nantes, Matthieu Dupuis Baupal part au Japon et tombe amoureux de la gastronomie locale. Dans le pays du Soleil-Levant, il fait de nombreux stages, notamment chez Eiichi Edakuni.

De retour en France, il gravit les échelons auprès de chefs renommés comme Bernard Bach, Éric Briffard et Michel Troisgros, devenant rapidement chef de cuisine aux côtés de ce dernier.

Son parcours le mène à explorer l'Amérique du Sud, avant de devenir chef exécutif au Domaine de Manville puis de prendre les rênes des restaurants du Château de la Gaude à Aix-en-Provence.

Aujourd'hui, il est chef exécutif des quatre restaurants du Château de la Gaude : Le Art, le K, la Source, Kaiseki. Le Art, décoré d'une étoile au Guide Michelin, célèbre une cuisine provençale authentique, avec une touche de voyage et de modernité.



CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVAUX

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS

S O M M A I R E

PLATEAUX-REPAS

Gamme Bistronomie	p.10
Gamme Bien-être	p.11
Gamme Étoilée	p.12
Gamme Tradition	p.15

COCKTAILS

Apéritif	p.18
Déjeunatoire	p.19
Dînatoire	p.24

COCKTAILS MIXTES

Découverte	p.27
Brasserie	p.28
Gourmet	p.29
Élégance	p.30
Excellence	p.31

COCKTAILS ESTIVAUX

Liberté	p.33
Evasion	p.34

BUFFETS BOCAUX

Tradition	p.37
Bien-être	p.38
Marché	p.39
Etoilé	p.40
Gastronomie	p.41

ÉVÈNEMENTS

Vos évènements sur-mesure	p.44
---------------------------------	------

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVAUX

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS

PLATEAUX-REPAS

ÉTOILÉ | BISTRONOMIE | BIEN-ÊTRE | TRADITION

*Pas de minimum de commande | Commande la veille avant 18h
dernière minute jusqu'à 11h le jour même (sous réserve de disponibilité)*



PLATEAUX-REPAS

GAMME BISTRONOMIE
MENU CHRISTOPHE MARGUIN



Salade de légumes verts aux cranberries, pickles, vinaigrette au miel
Agnolotti de tomates séchées et aubergine, velouté de légumes du soleil
Mi-choco caramel, éclats d'amandes
Allergènes : Sulfite, soja, céleri, moutarde, oeuf, gluten, lactose, fruits à coque

Menu chaud 35,90€ HT

GAMME BISTRONOMIE
MENU FRÉDÉRIC BERTHOD



Crème de carottes au gingembre, ricotta et pickles
Dos de saumon confit au miso, poêlée de légumes au sésame
Comme une pêche Melba
Allergènes : Lactose, sulfite, poisson, sésame, soja, gluten, oeuf

Menu chaud 36,90€ HT
Menu froid 34,90€ HT

GAMME BISTRONOMIE
MENU JOSEPH VIOLA



Crèmeux de petits pois, chimichurri
Émincé de volaille, vinaigrette aux épices, duo de carottes au gingembre
Tatin de pêches, crème vanillée
Allergènes : Lactose, sulfite, oeuf, gluten, fruits à coque

Menu chaud 36,90€ HT
Menu froid 34,90€ HT

PLATEAUX-REPAS

GAMME BIEN-ÊTRE
MENUS SARAH DOGNIN



Élaborés **sans gluten et sans produits laitiers**, pour respecter le capital génétique et épigénétique de chacun, les menus créés par Sarah Dognin dit Cruissat, nutritionniste et docteur en pharmacie, sont le reflet de son savoir-faire nutritionnel, son expertise des écosystèmes et sa passion d'épicurienne.



MENU COMPOSITION VÉGÉTALE
(sans gluten et sans produits laitiers)

Aubergine fondante, coulis de tomates au basilic
Couscous de quinoa, légumes à l'orientale
Mangue rôtie, pomme caramélisée, sirop à la menthe
Allergènes : Sulfite, céleri

Menu chaud	31,90€ HT
Menu froid	29,90€ HT

MENU PERLE DE VITALITÉ
(sans gluten et sans produits laitiers)

Duo de carottes et pois chiche, noisettes et vinaigre de cidre
Mijoté de boeuf façon Colombo et écrasé de pommes de terre à la ciboulette
Tarte au chocolat Valrhona
Allergènes : Sulfite, moutarde, fruits à coque, oeuf

Menu chaud	32,90€ HT
------------------	-----------

MENU NAÏADE
(sans gluten et sans produits laitiers)

Taboulé de quinoa et piquillos aux herbes
Filet de lieu au curry et légumes au lait de coco
Tarte déstructurée aux abricots
Allergènes : Céleri, sulfite, poisson, fruits à coque, oeuf

Menu chaud	33,90€ HT
------------------	-----------

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVAUX

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS

GAMME ÉTOILÉE

MENU JULIA SEDEFDJIAN



Crumble au thym, tomates, féta
Veau braisé à la provençale, orecchiette au jus
Crèmeux chocolat et praliné noisettes
Allergènes : Sulfite, lactose, gluten, céleri, oeuf, fruits à coque

Menu chaud **36,90€ HT**

GAMME ÉTOILÉE

MENU MATTHIEU D. BAUMAL



Asperge, agrumes, vinaigrette au yuzu, féta
Saumon confit, sauce vierge provençale, fricassée de courgette
Grand cru de cacao, praliné, le tout rafraîchi à la framboise
Allergènes : Lactose, sulfite, poisson, gluten, oeuf, fruits à coque

Menu chaud **38,90€ HT**
Menu froid **36,90€ HT**



PLATEAUX-REPAS

GAMME ÉTOILÉE
MENU MATHIEU VIANNAY



Salade de courgettes au curry, raisins secs, oignons et coriandre
Suprême de volaille au Noilly Prat, poêlée de légumes verts et pickles
Fondant yuzu, biscuit noisette, meringue italienne
Allergènes : Sulfite, lactose, gluten, oeuf, fruits à coque

Menu chaud 38,90€ HT

GAMME ÉTOILÉE
MENU VIRGINIE BASSELOT



Délice de betterave à la grenade, légumes acidulés
Poulet au citron, légumes confits à la niçoise, boulghour au basilic
Ananas mariné au gingembre, panna cotta coco
Allergènes : Moutarde, lactose, sulfite, gluten, oeuf

Menu chaud 38,90€ HT

Menu froid 36,90€ HT



PLATEAUX-REPAS

GAMME ÉTOILÉE
MENU GHISLAINE ARABIAN



Mousseline de petits pois, tomates séchées, brunoise de petits légumes
Dos de cabillaud confit à la ciboulette, légumes parfumés à l'estragon
Douceur de fruits rouges, crème à la vanille et fleur d'oranger, sur un biscuit au citron
Allergènes : Lactose, poisson, sulfite, céleri, gluten, fruits à coque, oeuf
Menu chaud **39,90€ HT**

GAMME ÉTOILÉE
MENU CHRISTIAN TÊTEDOIE



Salade d'épautre et asperge, sauce vierge aux herbes et gingembre
Saumon aux agrumes, risotto au parmesan
Tiramisù fraise-rhubarbe
Allergènes : Gluten, céleri, moutarde, sulfite, poisson, lactose, oeuf
Menu chaud **39,90€ HT**



GAMME TRADITION
MENUS ROMUALD ROZIER



Le Chef du Café Comptoir Abel, le plus ancien et authentique bistrot bourgeois de Lyon, s'inspire de la tradition pour créer des plateaux-repas généreux et authentiques. Chaque menu reflète une cuisine sincère, pensée pour allier goût et simplicité dans un équilibre subtil.



MENU DU POTAGER

Fraîcheur de **petits légumes**, vinaigrette à la mangue et baies de goji
Fusilli, basilic et légumes du soleil, douceur de ricotta
Compotée de fraise, crème chiboust coco
Allergènes : Moutarde, soja, sulfite, lactose, gluten, oeuf

Menu chaud	27,90€ HT
Menu froid	24,90€ HT

MENU DU BISTROT

Salade de **céréales**, courgettes et tomates confites
Dos de lieu, sauce aux herbes, légumes fondants
Île flottante à la vanille et éclats d'amandes
Allergènes : Gluten, sulfite, moutarde, poisson, oeuf, fruits à coque, lactose

Menu chaud	28,90€ HT
Menu froid	25,90€ HT

MENU TERROIR

Salade de **lentilles** en vinaigrette et pickles
Poulet rôti, sauce tartare, pommes grenailles et tagliatelles de légumes aux herbes
Traditionnelle crème caramel
Allergènes : Céleri, moutarde, sulfite, lactose, oeuf

Menu chaud	28,90€ HT
Menu froid	25,90€ HT

CHEF CHEFFE !
PHILOSOPHIE
COMMANDES
CHEF(FE)S
SOMMAIRE
PLATEAUX-REPAS
COCKTAILS
COCKTAILS MIXTES
COCKTAILS ESTIVAUX
BUFFETS BOCAUX
ÉVÈNEMENTS

COCKTAILS

APÉRITIF | DÉJEUNATOIRE | DÎNATOIRE

*Minimum de commande de 14 personnes | Commande la veille avant 12h
Possibilité de prestation clé en main (service, matériel et mobilier)*



COCKTAIL
APÉRITIF SALÉ

MARCHÉ (5 pièces salées)

Chou rosso et son craquelin au piment d'Espelette, garni d'une tapenade de poivron
Dôme d'asperge sur son sablé noisette
Duo de carottes oranges et jaunes, crème herbacée et brocoli
Brochette de patate douce à la moutarde de Brive au moût de raisin
Mini wrap au pastrami, crème de ricotta et basilic
Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

10€ HT / par personne

DÉCOUVERTE (5 pièces salées)

Cheesecake aux légumes du soleil
Saumon gravlax Écosse Label Rouge, crémeux aneth et baies roses
Comme un Paris-Brest chèvre-betterave
Douceur de roquefort à la carthame
Mini wrap à la crème curcuma, poulet mariné au tandoori
Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

10€ HT / par personne

BISTRONOMIE (5 pièces salées / par personne)

Chou fleuri à l'artichaut
Brochette de poulet mariné au piment d'Espelette, compotée de légumes
Bijou feta, fleurs de bleuet
Fraîcheur de petits pois et poivron
Mini wrap au saumon, crème de citron, piment d'Espelette, radis noirs et aneth
Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

10€ HT / par personne

COCKTAIL
APÉRITIF SUCRÉ

MARCHÉ (5 pièces sucrées)

Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger
Craqueline au chocolat intense
Pêche Melba revisitée
Fraîcheur citron-basilic
Explosion passion-matcha
Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

10€ HT / par personne

VOLUPTÉ (5 pièces sucrées)

Caramel au beurre salé, croustillant noisette, sablé breton et feuille d'or
Mango sticky rice
Délice d'abricot
Douceur de mûre et yuzu dans son chou
Carré framboise-verveine
Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

10€ HT / par personne

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVAUX

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



COCKTAIL
DÉJEUNATOIRE

SAISON (10 pièces salées)

Chou rosso et son craquelin au piment d'Espelette, garni d'une tapenade de poivron
Dôme d'asperge sur son sablé noisette
Duo de carottes oranges et jaunes, crème herbacée et brocoli
Brochette de patate douce à la moutarde de Brive au moût de raisin
Mini wrap au pastrami, crème de ricotta et basilic
Chou fleuri à l'artichaut
Brochette de poulet mariné au piment d'Espelette, compotée de légumes
Bijou feta, fleurs de bleuet
Fraîcheur de petits pois et poivron
Mini wrap au saumon, crème de citron, piment d'Espelette, radis noirs et aneth
Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

20€ HT / par personne

BRASSERIE (10 pièces sucrées)

Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger
Craqueline au chocolat intense
Pêche Melba revisitée
Fraîcheur citron-basilic
Explosion passion-matcha
Caramel au beurre salé, croustillant noisette, sablé breton et feuille d'or
Mango sticky rice
Délice d'abricot
Douceur de mûre et yuzu dans son chou
Carré framboise-verveine
Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

20€ HT / par personne



COCKTAIL
DÉJEUNATOIRE

ELÉGANCE (15 pièces)

10 pièces salées

Chou rosso et son craquelin au piment d'Espelette, garni d'une tapenade de poivron

Dôme d'asperge sur son sablé noisette

Duo de carottes oranges et jaunes, crème herbacée et brocoli

Brochette de patate douce à la moutarde de Brive au moût de raisin

Mini wrap au pastrami, crème de ricotta et basilic

Cheesecake aux légumes du soleil

Saumon gravlax Écosse Label Rouge, crémeux aneth et baies roses

Comme un Paris-Brest chèvre-betterave

Douceur de roquefort à la carthame

Mini wrap à la crème curcuma, poulet mariné au tandoori

5 pièces sucrées

Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger

Craqueline au chocolat intense

Pêche Melba revisitée

Fraîcheur citron-basilic

Explosion passion-matcha

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

30€ HT
/ par personne

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVAUX

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



COCKTAIL
DÉJEUNATOIRE

PASSION (15 pièces)

10 pièces salées

- Chou fleuri à l'artichaut
- Brochette de poulet mariné au piment d'Espelette, compotée de légumes
- Bijou feta, fleurs de bleuet
- Fraîcheur de petits pois et poivron
- Mini wrap au saumon, crème de citron, piment d'Espelette, radis noirs et aneth
- Comme un Paris-Brest chèvre-betterave
- Mini wrap à la crème curcuma, poulet mariné au tandoori
- Duo de carottes oranges et jaunes, crème herbacée et brocoli
- Dôme d'asperge sur son sablé noisette
- Cheesecake aux légumes du soleil

5 pièces sucrées

- Caramel au beurre salé, croustillant noisette, sablé breton et feuille d'or
- Mango sticky rice
- Délice d'abricot
- Douceur de mûre et yuzu dans son chou
- Carré framboise-verveine

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

30€ HT
/ par personne

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVAUX

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



COCKTAIL
DÉJEUNATOIRE

CRÉATIF (14 pièces)

6 pièces salées

- Chou fleuri à l'artichaut
- Brochette de poulet mariné au piment d'Espelette, compotée de légumes
- Bijou feta, fleurs de bleuet
- Fraîcheur de petits pois et poivron
- Dôme d'asperge sur son sablé noisette
- Mini wrap au saumon, crème de citron, piment d'Espelette, radis noirs et aneth

3 pièces streetfood

- Hot dog à la baby carotte, crème au paprika, oignons frits
- Bun jaune au pastrami, crème tomate confite, cheddar
- Bun nugget veggie, crème moutardée, oignon confit

5 pièces sucrées

- Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger
- Craqueline au chocolat intense
- Pêche Melba revisitée
- Fraîcheur citron-basilic
- Explosion passion-matcha

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

32€ HT
/ par personne

COCKTAILS



COCKTAIL
DÉJEUNATOIRE

STREETFOOD (14 pièces)

- 6 pièces salées**
Chou rosso et son craquelin au piment d'Espelette, garni d'une tapenade de poivron
Comme un Paris-Brest chèvre-betterave
Duo de carottes oranges et jaunes, crème herbacée et brocoli
Brochette de patate douce à la moutarde de Brive au moût de raisin
Douceur de roquefort à la carthame
Mini wrap au pastrami, crème de ricotta et basilic

- 3 pièces streetfood**
Burger rosé aux légumes, crème poivron rouge, oignon confit, courgette et aubergine
Burger de saumon gravlax, crème de roquette
Navette noire de poulet rôti, crème aux herbes pain noir

- 5 pièces sucrées**
Caramel au beurre salé, croustillant noisette, sablé breton et feuille d'or
Mango sticky rice
Délice d'abricot
Douceur de mûre et yuzu dans son chou
Carré framboise-verveine

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

32€ HT
/ par personne

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVAUX

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



COCKTAIL
DÎNATOIRE

GASTRONOMIE (20 pièces)

15 pièces salées

- Chou rosso et son craquelin au piment d'Espelette, garni d'une tapenade de poivron
- Dôme d'asperge sur son sablé noisette
- Duo de carottes oranges et jaunes, crème herbacée et brocoli
- Brochette de patate douce à la moutarde de Brive au moût de raisin
- Mini wrap au pastrami, crème de ricotta et basilic
- Chou fleuri à l'artichaut
- Brochette de poulet mariné au piment d'Espelette, compotée de légumes
- Bijou feta, fleurs de bleuet
- Fraîcheur de petits pois et poivron
- Mini wrap au saumon, crème de citron, piment d'Espelette, radis noirs et aneth
- Cheesecake aux légumes du soleil
- Saumon gravlax Écosse Label Rouge, crémeux aneth et baies roses
- Comme un Paris-Brest chèvre-betterave
- Douceur de roquefort à la carthame
- Mini wrap à la crème curcuma, poulet mariné au tandoori

5 pièces sucrées

- Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger
- Craqueline au chocolat intense
- Pêche Melba révisitée
- Fraîcheur citron-basilic
- Explosion passion-matcha

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

40€ HT
/ par personne

COCKTAILS MIXTES

GOURMET | DÉCOUVERTE | BRASSERIE
ÉLÉGANCE | EXCELLENCE

L'alliance des pièces cocktails et des bœufs de Chef(fe)s

*Minimum de commande de 14 personnes | Commande la veille avant 12h
Possibilité de prestation clé en main (service, matériel et mobilier)*



COCKTAILS MIXTES



COCKTAIL MIXTE DÉCOUVERTE
ROMUALD ROZIER

5 pièces salées
Chou fleuri à l'artichaut
Brochette de poulet mariné au piment d'Espelette, compotée de légumes
Bijou feta, fleurs de bleuet
Fraîcheur de petits pois et poivron
Mini wrap au saumon, crème de citron, piment d'Espelette, radis noirs et aneth

Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Fusilli, basilic, et légumes du soleil, douceur de ricotta (R. Rozier)
Dos de lieu, sauce aux herbes, légumes fondants (R. Rozier)
Poulet rôti, sauce tartare, pommes grenailles et tagliatelles de légumes aux herbes (R. Rozier)

5 pièces sucrées
Caramel au beurre salé, croustillant noisette, sablé breton et feuille d'or
Mango sticky rice
Délice d'abricot
Douceur de mûre et yuzu dans son chou
Carré framboise-verveine

Allergènes : Gluten, crustacés, oeuf, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques, lactose



32,90€ HT
/ par personne

COCKTAILS MIXTES



COCKTAIL MIXTE **BRASSERIE**
CHRISTOPHE MARGUIN | FRÉDÉRIC BERTHOD | JOSEPH VIOLA

5 pièces salées
Cheesecake aux légumes du soleil
Saumon gravlax Écosse Label Rouge, crémeux aneth et baies roses
Comme un Paris-Brest chèvre-betterave
Douceur de roquefort à la carthame
Mini wrap à la crème curcuma, poulet mariné au tandoori

Plats chauds de Chefs en bocal (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Emincé de volaille, vinaigrette aux épices, duo de carottes au gingembre (J. Viola)
Dos de saumon confit au miso, poêlée de légumes au sésame (F. Berthod)
Agnolotti de tomates séchées et aubergine, velouté de légumes du soleil (C. Marguin)

5 pièces sucrées
Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger
Craqueline au chocolat intense
Pêche Melba révisitée
Fraîcheur citron-basilic
Explosion passion-matcha

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfite, lupin, mollusques, lactose



34,90€ HT
/ par personne

COCKTAILS MIXTES



COCKTAIL MIXTE GOURMET
SARAH DOGNIN dit CRUISSAT

5 pièces salées

Chou rosso et son craquelin au piment d'Espelette, garni d'une tapenade de poivron
Dôme d'asperge sur son sablé noisette
Duo de carottes oranges et jaunes, crème herbacée et brocoli
Brochette de patate douce à la moutarde de Brive au moût de raisin
Mini wrap au pastrami, crème de ricotta et basilic

Plats chauds de Chefs en bocal (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Couscous de quinoa, légumes à l'orientale (S. Do)
Mijoté de boeuf façon Colombo et écrasé de pommes de terre à la ciboulette (S. Do)
Filet de lieu au curry et légumes au lait de coco (S. Do)

5 pièces sucrées

Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger
Craqueline au chocolat intense
Pêche Melba revisitée
Fraîcheur citron-basilic
Explosion passion-matcha

Allergènes : Gluten, crustacés, oeuf, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfite, lupin, mollusques



36,90€ HT
/ par personne

COCKTAILS MIXTES



COCKTAIL MIXTE *ÉLÉGANCE*
MATHIEU VIANNAY | JULIA SEDEFDJIAN
MATTHIEU DUPUIS BAUMAL

5 pièces salées
Chou fleuri à l'artichaut
Mini wrap à la crème curcuma, poulet mariné au tandoori
Saumon gravlax Écosse Label Rouge, crémeux aneth et baies roses
Douceur de roquefort à la carthame
Dôme d'asperge sur son sablé noisette

Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Veau braisé à la provençale, orecchiette au jus (J. Sedefdjian)
Suprême de volaille au Noilly Prat, poêlée de légumes verts et pickles (M. Viannay)
Saumon confit, sauce vierge provençale, fricassée de courgette (M. Baumal)

5 pièces sucrées
Délice d'abricot
Douceur de mûre et yuzu dans son chou
Carré framboise-verveine
Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger
Craqueline au chocolat intense

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfite, lupin, mollusques, lactose



38,90€ HT
/ par personne

COCKTAILS MIXTES



COCKTAIL MIXTE **EXCELLENCE**
VIRGINIE BASSELOT | CHRISTIAN TÊTEDOIE
GHISLAINE ARABIAN

5 pièces salées

Cheesecake aux légumes du soleil
Comme un Paris-Brest chèvre-betterave
Brochette de poulet mariné au piment d'Espelette, compotée de légumes
Mini wrap au saumon, crème de citron, piment d'Espelette, radis noirs et aneth
Bijou feta, fleurs de bleuet

Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Poulet au citron, légumes confits à la niçoise, boulghour au basilic (V. Basselot)
Dos de cabillaud confit à la ciboulette, légumes parfumés à l'estragon (G. Arabian)
Saumon aux agrumes, risotto au parmesan (C. Têtedoie)

5 pièces sucrées

Pêche Melba révisitée
Fraîcheur citron-basilic
Explosion passion-matcha
Caramel au beurre salé, croustillant noisette, sablé breton et feuille d'or
Mango sticky rice

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques, lactose



38,90€ HT
/ par personne

COCKTAILS ESTIVAUX

LIBERTÉ | ÉVASION

L'alliance des pièces cocktails et des salades de Chef(fe)s

*Minimum de commande de 14 personnes | Commande la veille avant 12h
Possibilité de prestation clé en main (service, matériel et mobilier)*



COCKTAIL ESTIVAL *LIBERTÉ*
JULIA SEDEFDJIAN | JOSEPH VIOLA | CHRISTOPHE MARGUIN

5 pièces salées
Douceur de roquefort à la carthame
Saumon gravlax Écosse Label Rouge, crémeux aneth et baies roses
Chou fleuri à l'artichaut
Fraicheur de petit pois et poivron
Brochette de poulet mariné au piment d'espelette, compotée de légumes

2 pièces streetfood
Bun jaune au pastrami, crème tomate confite, cheddar
Hot dog à la baby carotte, crème au paprika, oignons frits

Salades de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Crumble au thym, tomates, féta (J. Sedefdjian)
Crémeux de petits pois, chimichurri (J. Viola)
Salade de légumes verts aux cranberries, pickles, vinaigrette au miel (C. Marguin)

4 pièces sucrées
Caramel au beurre salé, croustillant noisette, sablé breton et feuille d'or
Mango sticky rice
Fraîcheur citron-basilic
Pêche Melba révisitée

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques, lactose



31,90€ HT
/ par personne

- CHEF CHEFFE !
- PHILOSOPHIE
- COMMANDES
- CHEF(FE)S
- SOMMAIRE
- PLATEAUX-REPAS
- COCKTAILS
- COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVAUX

- BUFFETS BOCAUX
- ÉVÈNEMENTS



COCKTAIL ESTIVAL ÉVASION
MATHIEU VIANNAY | GHISLAINE ARABIAN
VIRGINIE BASSELOT

5 pièces salées
Cheesecake aux légumes du soleil
Comme un Paris-Brest chèvre-betterave
Brochette de poulet mariné au piment d'Espelette, compotée de légumes
Mini wrap au saumon, crème de citron, piment d'Espelette, radis noirs et aneth
Bijou feta, fleurs de bleuet

2 pièces streetfood
Burger rosé aux légumes, crème poivron rouge, oignon confit, courgette et aubergine
Navette noire de poulet rôti, crème aux herbes pain noir

Salades de Chefs en bocal (1 par personne / répartition 33% de chaque)
Salade de courgettes au curry, raisins secs, oignons et coriandre (M. Viannay)
Mousseline de petits pois, tomates séchées, brunoise de petits légumes (G. Arabian)
Délice de betterave à la grenade, légumes acidulés (V. Basselot)

4 pièces sucrées
Caramel au beurre salé, croustillant noisette, sablé breton et feuille d'or
Mango sticky rice
Fraîcheur citron-basilic
Pêche Melba révisitée

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques, lactose



31,90€ HT
/ par personne

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVAUX

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS

BUFFETS BOCAUX

BIEN-ÊTRE | TRADITION | MARCHÉ
ÉTOILÉ | GASTRONOMIE

*Minimum de commande de 2 personnes | Commande la veille avant 18h
Possibilité de prestation clé en main (service, matériel et mobilier)*





BUFFET BOCAUX TRADITION
ROMUALD ROZIER

Entrées de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Fraîcheur de petits légumes, vinaigrette à la mangue et baies de goji (R. Rozier)
Salade de céréales, courgettes et tomates confites (R. Rozier)
Salade de lentilles en vinaigrette et pickles (R. Rozier)

Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Fusilli, basilic, et légumes du soleil, douceur de ricotta (R. Rozier)
Dos de lieu, sauce aux herbes, légumes fondants (R. Rozier)
Poulet rôti, sauce tartare, pommes grenailles et tagliatelles de légumes aux herbes (R. Rozier)

Desserts de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Compotée de fraise, crème chiboust coco (R. Rozier)
Île flottante à la vanille et éclats d'amandes (R. Rozier)
Traditionnelle crème caramel (R. Rozier)

Allergènes : Moutarde, soja, sulfite, lactose, gluten, oeuf, poissons, fruits à coque, céleri

Pains individuels et couverts en inox fournis



28,90€ HT
/ par personne

Buffet froid également
disponible à **25,90€ HT**
/ par personne



BUFFET BOCAUX BIEN-ÊTRE
SARAH DOGNIN dit CRUISSAT



Entrées de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

- Aubergine fondante, coulis de tomates au basilic (S. Do)
- Duo de carottes et pois chiche, noisettes et vinaigre de cidre (S. Do)
- Taboulé de quinoa et piquillos aux herbes (S. Do)

Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

- Couscous de quinoa, légumes à l'orientale (S. Do)
- Mijoté de boeuf façon Colombo et écrasé de pommes de terre à la ciboulette
- Filet de lieu au curry et légumes au lait de coco (S. Do)

Desserts de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

- Mangue rôtie, pomme caramélisée, sirop à la menthe (S. Do)
- Tarte au chocolat Valrhona (S. Do)
- Tarte déstructurée aux abricots (S. Do)

Allergènes : Sulfite, céleri, moutarde, fruits à coque, oeufs, poisson

Pains individuels et couverts en inox fournis



31,90€ HT
/ par personne



BUFFET BOCAUX MARCHÉ
JOSEPH VIOLA | CHRISTOPHE MARGUIN | FRÉDÉRIC BERTHOD

Entrées de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Crèmeux de petits pois, chimichurri (J. Viola)
Salade de légumes verts aux cranberries, pickles, vinaigrette au miel (C. Marguin)
Crème de carottes au gingembre, ricotta, pickles (F. Berthod)

Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Emincé de volaille, vinaigrette aux épices, duo de carottes au gingembre (J. Viola)
Agnolotti de tomates séchées et aubergine, velouté de légumes du soleil (C. Marguin)
Dos de saumon confit au miso, poêlée de légumes au sésame (F. Berthod)

Desserts de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Tatin de pêches, crème vanillée (J. Viola)
Mi-choco caramel, éclats d'amande (C. Marguin)
Comme une pêche Melba (F. Berthod)

Allergènes : Lactose, sulfite, oeuf, gluten, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, poisson, sésame

Pains individuels et couverts en inox fournis



34,90€ HT
/ par personne



BUFFET BOCAUX ÉTOILÉ
MATHIEU VIANNAY | JULIA SEDEFDJIAN
MATTHIEU DUPUIS BAUMAL

Entrées de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Crumble au thym, tomates, féta (J. Sedefdjian)
Salade de courgettes au curry, raisins secs, oignons et coriandre (M. Viannay)
Asperge, agrumes, vinaigrette au yuzu, féta (M. Baumal)

Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Veau braisé à la provençale, orecchiette au jus (J. Sedefdjian)
Suprême de volaille au Noilly Prat, poêlée de légumes verts et pickles (M. Viannay)
Saumon confit, sauce vierge provençale, fricassée de courgette (M. Baumal)

Desserts de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Crèmeux chocolat et praliné noisettes (J. Sedefdjian)
Fondant yuzu, biscuit noisette, meringue italienne (M. Viannay)
Le grand cru de cacao, praliné, le tout rafraîchi à la framboise (M. Baumal)

Allergènes : Lactose, gluten, céleri, sulfite, fruits à coque, oeuf, poisson

Pains individuels et couverts en inox fournis



37,90€ HT
/ par personne



BUFFET BOCAUX GASTRONOMIE
VIRGINIE BASSELOT | CHRISTIAN TÊTEDOIE
GHISLAINE ARABIAN

Entrées de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Délice de betterave à la grenade, légumes acidulés (V. Basselot)
Mousseline de petits pois, tomates séchées, brunoise de petits légumes (G. Arabian)
Salade d'épautre et asperge, sauce vierge aux herbes et gingembre (C. Têtedoie)

Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Poulet au citron, légumes confits à la niçoise, boulghour au basilic (V. Basselot)
Dos de cabillaud confit à la ciboulette, légumes parfumés à l'estragon (G. Arabian)
Saumon aux agrumes, risotto au parmesan (C. Têtedoie)

Desserts de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Ananas mariné au gingembre, panna cotta coco (V. Basselot)
Douceur de fruits rouges, crème à la vanille et fleur d'oranger, sur un biscuit au citron (G. Arabian)
Tiramisù fraise-rhubarbe (C. Têtedoie)

Allergènes : Moutarde, sulfite, lactose, gluten, oeuf, poisson, céleri, fruits à coque

Pains individuels et couverts en inox fournis



37,90€ HT
/ par personne

ÉVÉNEMENTS

SERVICE | MATÉRIEL | MOBILIER



[CHEF CHEFFE !](#)[PHILOSOPHIE](#)[COMMANDES](#)[CHEF\(FE\)S](#)[SOMMAIRE](#)[PLATEAUX-REPAS](#)[COCKTAILS](#)[COCKTAILS MIXTES](#)[COCKTAILS ESTIVAUX](#)[BUFFETS BOCAUX](#)[ÉVÈNEMENTS](#)

FACILITÉ ET FLEXIBILITÉ

Notre formule « Clés en Main » vous libère de tout souci. De la réservation d'un maître d'hôtel dédié, à la mise à disposition du matériel, nous gérons tout. Profitez pleinement de votre évènement.

L'ART DE RECEVOIR, RÉINVENTÉ

Chacune de vos réceptions doit laisser le goût d'un grand moment. Produits fins et gourmands, arts de la table, service soigné et prestations originales, CHEF CHEFFE ! associe subtilement tous les éléments pour que votre événement soit une réussite et laisse le goût d'un grand moment.

VOTRE ÉVÈNEMENT EST UNIQUE

Traduire vos objectifs, donner le ton de votre ambition, définir le format, la thématique, optimiser le budget... Nos chefs de projet vous accompagnent dans la définition de votre réception et dans l'attention de tous les instants portée à vos invités.

CRÉATEUR DE GOÛT

Déjeuner ou dîner privé, cocktail raffiné, réception de prestige, réunion familiale ou événement professionnel... Chacune de vos réceptions doit laisser le goût d'un grand moment.

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT

Contactez-nous pour votre prochain évènement. Notre équipe est à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et pour vous accompagner dans l'organisation de votre évènement parfait.



CONTACT

PARIS 01 41 19 28 03

MARSEILLE | LYON 04 37 42 68 24

contact@chefcheffe.fr www.chefcheffe.fr