



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

Lc8

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS

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.

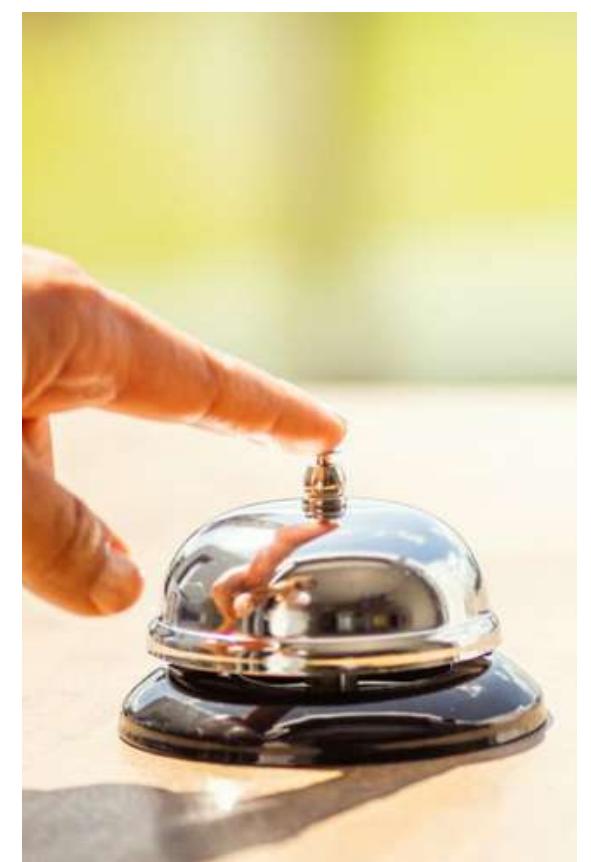
04



DES SOLUTIONS POUR TOUS VOS BESOINS

Plateaux-repas, buffets, cocktails... Nous pouvons aussi organiser et gérer l'intégralité de vos évènements, 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 bocaux : 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 bocaux : 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

[CHEF CHEFFE !](#)

[PHILOSOPHIE](#)

COMMANDES

[CHEF\(FE\)S](#)

[SOMMAIRE](#)

[PLATEAUX-REPAS](#)

[COCKTAILS](#)

[COCKTAILS MIXTES](#)

[COCKTAILS ESTIVALS](#)

[BUFFETS BOCAUX](#)

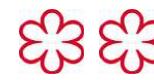
[ÉVÈNEMENTS](#)

Mentions légales

Suggestion de présentation. Photos non contractuelles. Mars 2025



MATHIEU VIANNAY



La Mère Brazier (Lyon)
Meilleur Ouvrier de France



VIRGINIE BASSELOT



Hôtel Negresco (Nice)
Meilleur Ouvrier de France



CHRISTIAN TÊTEODOIE



Têteodoie (Lyon)
Meilleur Ouvrier de France



MATTHIEU DUPUIS BAUMAL



Château de la Gaude
(Aix-en-Provence)



JULIA SEDEFJIAN



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

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS

BIENVENUE MATTHIEU DUPUIS BAUMAL



CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS

Matthieu Dupuis Baumal, 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 Baumal 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.



S O M M A I R E

PLATEAUX-REPAS

Gamme Bistronomie	p.10
Gamme Bien-être	p.11
Gamme Etoilée	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
Elégance	p.30
Excellence	p.31

COCKTAILS ESTIVIAUX

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 ESTIVIAUX

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)*



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

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**

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.

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



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**

GAMME ÉTOILÉE
MENU JULIA SEDEFDJIAN



CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS

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**

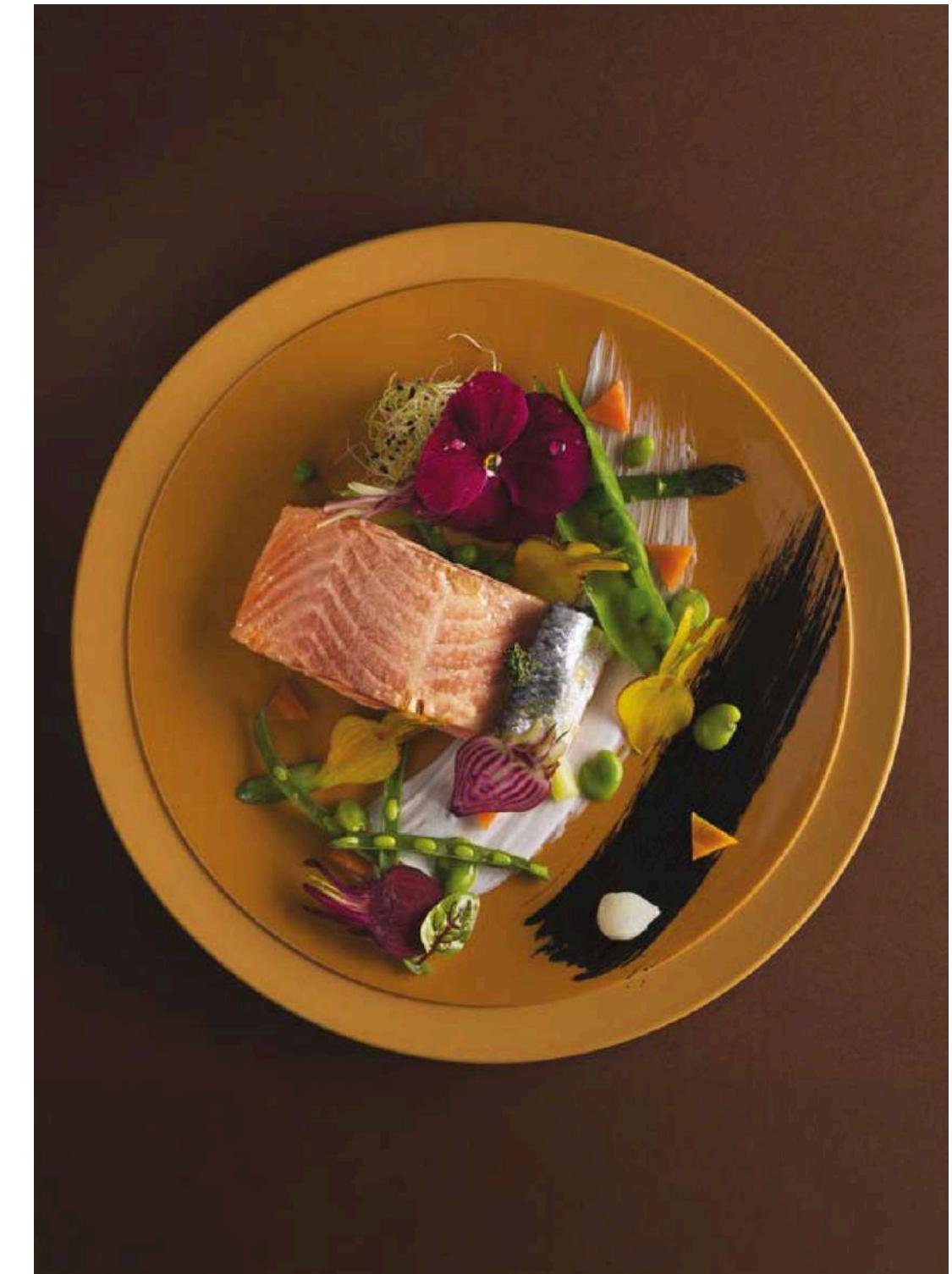
GAMME ÉTOILÉE
MENU MATTHIEU D. BAUMAL



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**



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

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**



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

GAMME ÉTOILÉE MENU GHISLAIN 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 bistro 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.

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



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**

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 ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALEX

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

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



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

COMMANDANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALEX

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

CHER (PL) 5

SOMMAIRE

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

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 noisett

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

Craquelleine au chocolat intense

Pêche Melba revisitée

Fraîcheur citron-basilic

Practical error basins

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

32€ HT
/ par personne

23

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALEX

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



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 ESTIVALEX

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 revisitée

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 bocaux 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)*



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



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**

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



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 bocaux (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 revisitée
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**

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



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 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 (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**

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALEX

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



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

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



COCKTAIL MIXTE EXCELLENCE
VIRGINIE BASSELLOT | 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 revisitée
 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 ESTIVIAUX

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)*

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

COCKTAILS ESTIVALEX

BUFFETS BOCAUX
ÉVÈNEMENTS



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
Fraîcheur 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 revisitée

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 ESTIVALEX

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



COCKTAIL ESTIVAL ÉVASION

MATHIEU VIANNAY | GHLISLAIN 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 bocaux (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 revisitée

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



**31,90€ HT
/ par personne**

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)*



CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



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, œufs, poisson

Pains individuels et couverts en inox fournis



**31,90€ HT
 / par personne**

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

BUFFETS BOCAUX
ÉVÈNEMENTS



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**

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS

**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**

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

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



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

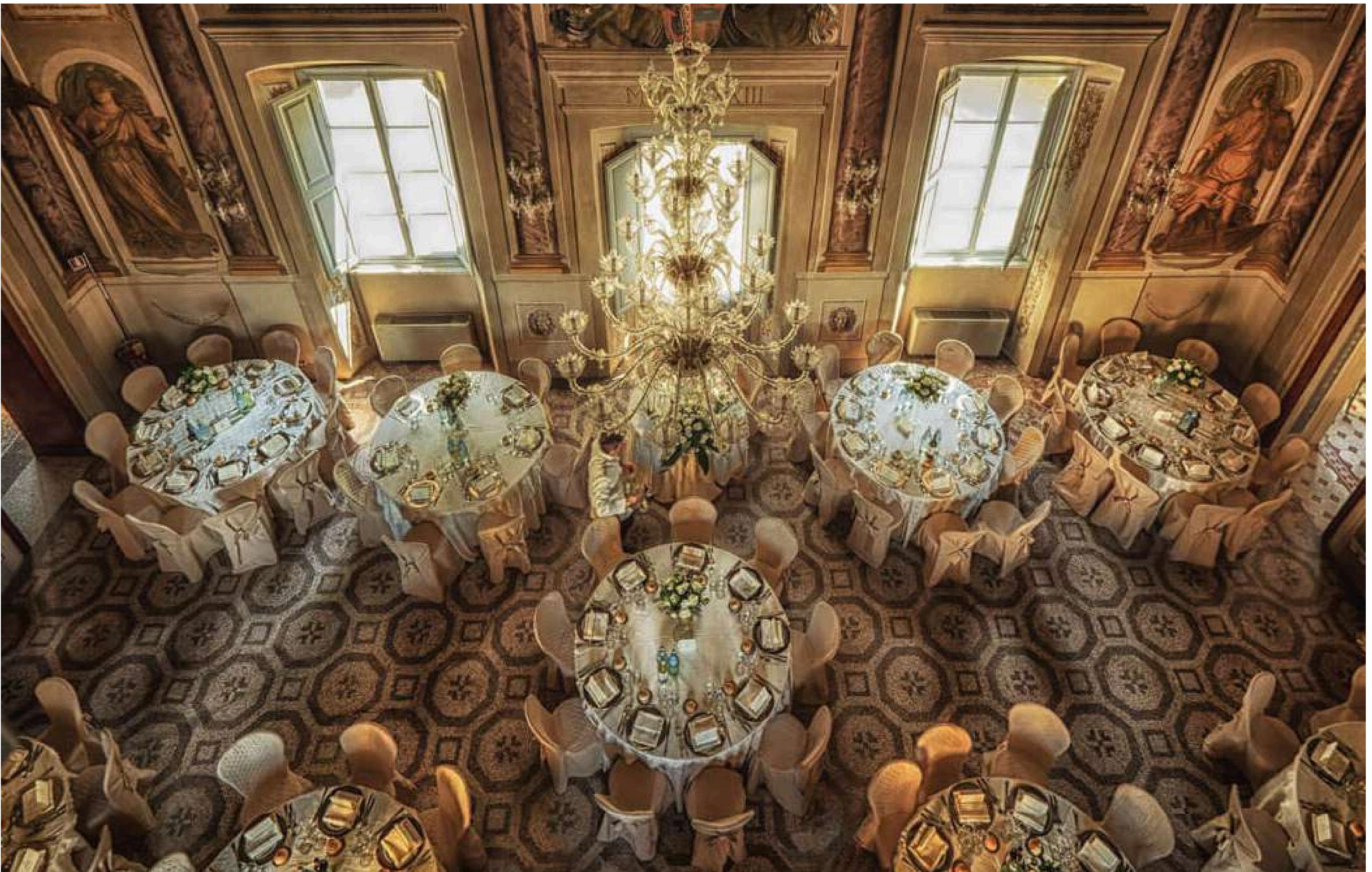
Pains individuels et couverts en inox fournis



**37,90€ HT
/ par personne**

ÉVÉNEMENTS

SERVICE | MATÉRIEL | MOBILIER



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 ÉVÉNEMENT 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.

[CHEF CHEFFE !](#)

[PHILOSOPHIE](#)

[COMMANDES](#)

[CHEF\(FE\)S](#)

[SOMMAIRE](#)

[PLATEAUX-REPAS](#)

[COCKTAILS](#)

[COCKTAILS MIXTES](#)

[COCKTAILS ESTIVALS](#)

[BUFFETS BOCAUX](#)

[ÉVÈNEMENTS](#)



CONTACT

PARIS 01 41 19 28 03

MARSEILLE | LYON 04 37 42 68 24

contact@chefcheffe.fr www.chefcheffe.fr