



Comment organiser un repas chez moi?

- 1. Je planifie mon dîner avec ou sans chef
- 2. Je choisis mes plats et les services Bacchus
- 3. Je valide mes choix et dîne à la maison

Pas d'inquiétude!

Le chef assurera la préparation des plats 2 heures avant le début de votre diner privé.

Il dressera les plats, se chargera du service (jusqu'a 8 personnes, au delà un maitre d'hôtel vous sera proposé)

Le rangement de la cuisine afin de vous soulager du désagrément lié à la préparation du repas.

Le chef apportera ses ustensiles de cuisine à la préparation de votre dîner.

Il utilisera seulement votre cuisine et votre service de vaisselle.

Si vous pensez que celui-ci est insuffisant pour votre dîner, ne vous inquiétez pas nous avons une solution.

Vous pourrez profiter pleinement de votre soirée jusqu'à 23h

Cette prestation est tarifée 195€ pour 4h de service.

Besoin de réponses à vos questions ! Notre service commerciale au 0495521048 ou 0650426852

Le menu gourmet pour 8 personnes minimum 55€ par personne

Vous choisissiez parmi 2 entrées / 2 plats / 2 desserts

Entrées au choix :

- Burrata DOP à la truffe accompagnée de légumes confits

Ou

Fraîcheur d'avocat aux pamplemousses roses et framboises

Plats au choix:

Suprême de volaille au jus court et son risotto vénéré **Ou**

Filet de daurade sauce vierge petits légumes du moment

Desserts au choix:

Soupe de fruits frais et financier

Οι

- Crème brulée au citron Corse



Le menu Bistronome pour 6 personnes minimum 69€ par personne

Vous choisissiez parmi 2 amuses bouche / 2 entrées / 2 plats / 2 desserts

Amuses bouche:

Gaspacho et brunoise

Ou

Crevettes persillées

Entrées au choix :

Vitello tonato et ses condiments

Ou

Soupe de poissons du Golf en croûte feuilletée

Plats au choix:

- Filet d'agneau aux herbes du maquis patates douces et son gâteau d'aubergines

Ou

- Grand aïoli de cabillaud et fruits de mer aux légumes de saison

Desserts au choix:

- Baba napolitain crème légère et limoncello

Ou

- L'intense verveine meringué et fruits rouges







Le menu Gastronomique pour 6 personnes minimum 98€ par personne

Vous choisissiez parmi 2 amuses bouche / 2 entrées / 2 plats / 2 desserts

Amuses bouche:

Croustillant de parmesan et son crémeux de courgettes

Ou

Panna cotta à la bisque de homard

Entrées au choix :

Carpaccio de Saint-Jacques en marinade et caviar

Ou

Pressé de foie gras maison, toasts terroir et chutney de figues

Plats au choix:

Filet de veau à la truffe, rattes au romarin et pois gourmands

Ou

Dos de loup aux coquillages, petits légumes au lait de coco

Desserts au choix:

Tartelette Juliette pur chocolat et framboises

Ou

Fondant châtaigne aux noisettes craquantes et son crémeux lacté chocolat









Autres points importants

Menu pour les enfants 29€ par enfant

Filet de volaille crème champignons

Tagliatelle fraîches

Flan pâtissier à la vanille bourbon

Vous avez des allergies?

N'hésitez pas à nous contacter, nous vous proposerons un menu en fonction de vos allergies.

Le pain est il compris?

Oui vous aurez le choix

Petits pains tradition, pains au levain, pains aux olives...

Le service ?

Au delà de 8 convives un maître d'hôtel vous sera proposé Dressage de la table, service des mets et boissons, nettoyage de la vaisselle

Cette prestation est tarifée 195€ pour 4h de service.

Vous pourrez profiter pleinement de votre soirée jusqu'à 23h

Jusqu'où déplaçons nous?

Sur Ajaccio sans frais de livraison

Pour d'autres sites sur la Corse la livraison vous sera facturé

Besoin de réponses à vos questions!
Notre service commerciale au 0495521048 ou 0650426852