

GIRARD ELISA



CHEFFE PRIVEE

OFFRE 2026

Contact: +33 6 89 04 81 32
loirevalleyfoodtour@gmail.com

FRESH MARKET

Entrée / Plat / Dessert

Entre 4 et 20 personnes: 55€ TTC

(prix dégressif)

Supplément fromage : 5€

Accord mets et vins: 15€

SIGNATURE

Amuse bouche / Entrée / Plat / Dessert

Entre 4 et 20 personnes: 70€ TTC

(prix dégressif)

Supplément fromage : 5€

Accord mets et vins: 25€

Menu 3 temps – choix unique

Entrées

Tartelette croustillante – mousse de chèvre frais & truite fumée.

Tempura de gambas – déclinaison de carotte & patate douce au curry.

Velouté de champignons du Saumurois, œuf poché et lard croustillant.

Plats

Filet de canard – légumes du marché, pomme de terre croustillante & sauce au poivre.

Pêche du jour – riz sauté, julienne de légumes & salsa verte.

Beignet d'aubergine – dhal de lentilles coco au curry (option végétarienne).

Fromage en supplément

Desserts

Tartelette chocolat & framboise.

Ananas rôti – mousse coco & citron vert.

Panna cotta fève de tonka – agrumes & crumble cacao.

Amuse-bouche au choix

Huître pimpée.

Textured oyster.

Tartare de truite au soja, chips de riz croustillantes.

Trout tartare with soy sauce, crispy rice chips.

Cromesquis de rillettes du Mans, condiment roquette.

Le Mans pork rilette cromesquis, arugula condiment.

Entrées au choix

Ceviche de dorade, avocat, yuzu, leche del tigre.

Sea bream ceviche, avocado, yuzu, leche de tigre

Raviole de crevette, bouillon thaï, minestrone de légumes.

Prawn ravioli, Thai broth, vegetable minestrone.

Tartare de bœuf à l'asiatique – relevé & parfumé.

Asian beef tartare – spicy & tasty.

Plats au choix

Filet de poisson rôti, risotto de céleri, fenouil croquant, sauce crustacés.

Roasted fish fillet, celeriac risotto, crunchy fennel, shellfish sauce.

Gambas snackées, dhal de lentilles, sauce satay.

Seared prawns, lentil dhal, satay sauce.

Tataki de bœuf, wok de légumes croquants, chili mayo.

Beef tataki, stir-fried vegetables & chili mayo.

Suprême de poulet jaune, embeurré de pommes de terre, sauce forestière au lard.

Yellow chicken supreme, buttery potatoes, forest mushroom & bacon sauce.

Desserts aux choix

Ganache chocolat, siphon kasha, noisettes caramélisées.

Chocolate ganache, kasha foam, caramelized hazelnuts.

Carrot cake & cannelle, mousse agrumes, carpaccio d'orange.

Carrot cake & cinnamon, citrus mousse, orange carpaccio.

Riz au lait onctueux, caramel beurre salé.

Creamy rice pudding with salted caramel.

MENU ENFANT

Les menus enfants sont identiques aux menus adultes, avec des portions adaptées à leur appétit.

Ils bénéficient ainsi de la même qualité, des mêmes produits et du même soin dans la préparation.

FRESH MARKET ENFANT : 25 € HT

SIGNATURE ENFANT : 35 € HT

SUR MESURE

Chaque menu est entièrement personnalisable selon vos envies et vos besoins.

N'hésitez pas à me contacter pour élaborer ensemble une expérience culinaire unique et adaptée à votre événement afin d'ajuster le devis.

Pour des prestations sur devis ou en forfait hebdomadaire, je me déplace également lors de séjours en France et à l'étranger, afin de vous accompagner partout où vous le souhaitez.

Elisa.

Politique d'annulation et de remboursement

Réservation et paiement

- La réservation est confirmée à réception d'un acompte de 30 % du montant total ou paiement intégral selon accord.
- Le solde est à régler le jour de la prestation.

Annulation par le client

- Plus de 14 jours avant la prestation : annulation sans frais, remboursement intégral de l'acompte.
- Entre 7 et 14 jours avant la prestation : retenue de 50 % de l'acompte.
- Moins de 7 jours avant la prestation : acompte non remboursable.

Annulation ou report par le chef

- En cas d'imprévu majeur (maladie, force majeure), la prestation sera reportée à une date convenue ensemble, ou remboursée intégralement.

Remboursement

- Les remboursements sont effectués sous 14 jours ouvrés après annulation.