

LE CLOS DES RÊVES

— Gîte de caractère —



Vous ouvre son carnet d'adresse

Le Chef François Marchenay invité à notre piano,

prenez contact directement



Qui suis-je?

J'ai commencé ma carrière auprès de Paul Bocuse, notamment à travers son école de cuisine, grâce à laquelle j'ai eu l'occasion de beaucoup voyager en Asie : Chine, Malaisie, Japon, Thaïlande. Ces voyages m'ont permis d'affiner ma cuisine que je définis comme étant "généreuse, gourmande, originale et précise". Passionné par les produits, j'aime revisiter le terroir français avec un soupçon d'exotisme.

À l'issue de mon diplôme à l'Institut Paul Bocuse, j'ai eu la chance de travailler dans différents restaurants étoilés : le Laurent (1 étoile), Michel Rostang (2 étoiles), le Four Seasons de Genève (1 étoile), et le Four Seasons Georges V (3 étoiles).

La rigueur et les techniques culinaires apprises au sein de ces établissements de renom me permettent de vous apporter aujourd'hui un service de qualité sur-mesure pour un moment d'exception.

François Marchenay, chef à domicile

Email: marchenayfrancois@gmail.com

Téléphone: 06 95 41 38 75

Site web: www.gastronhoming.com



Le Concept

Crée en 2015 par le **chef Francois Marchenay**, Gastronhoming c'est tout simplement la gastronomie qui s'invite chez vous.

Parce que nous souhaitons tous faire vivre à notre famille, amis, ou collaborateurs un moment unique et d'exception, Gastronhoming vous permet de recevoir vos convives à domicile.

Plus qu'un chef à domicile, Gastronhoming c'est avant tout un concept dans lequel un chef mettra tout en œuvre pour vous faire vivre un vrai moment de gastronomie.

L'expérience. *Gastronhoming*



J'organise avec vous votre événement

Je vous propose plusieurs types de menus en adéquation avec vos envies culinaires et votre budget. Le prix des menus comprend les courses et ma prestation, de 2 à 40 personnes. Une fois le menu choisi, je fais le point avec vous sur l'équipement, les horaires et l'organisation de votre événement



Le jour J

J'arrive dans votre cuisine 2 heures avant l'événement pour cuisiner et m'occuper du service



maître d'hôtel pour votre événement, sur demande

Si besoin, notre maître d'hôtel pourra dresser la table et s'occuper du service. Nous pouvons également vous conseiller sur les accords mets-vins.



La fin de votre événement

Une fois le service terminé, je m'engage à nettoyer la vaisselle et la cuisine. Ainsi, vous pourrez profiter complètement de vos invités.

Du grand classique au sur mesure, découvrez l'expérience d'un Chef à domicile, de 2 à 40 couverts

Une cuisine fraîche, légère et de saison

Tous les menus peuvent être réalisés en cours de cuisine, sur devis





Menu initiation

90€ ttc / personne

Apéritifs/mises en bouche

Tzatziki de saison / noix torréfiées

Ceviche de poisson du moment

Tartare de boeuf / olives de Nyons

Brochette de volaille / épices cajun maison

Entrée

Oeuf parfait / crème de parmesan truffée / butternut

Plat

Filet de veau aux morilles / déclinaison de pommes de terre

Dessert

Ma version du crumble de pomme (pommes confites / caramel / granola maison / chantilly tonka)

Petites madeleines et financiers cuits minute



Ballade saisonnière

110€ ttc / personne

Apéritifs/mises en bouche

Tzatziki de saison / noix torréfiées

Ceviche de poisson du moment

Tartare de boeuf / olives de Nyons

Brochette de volaille / épices cajun maison

Première entrée

Gravelax d'omble chevalier / tarama de corail de homard / herbes et fleurs de mon potager

Seconde entrée

Filet de boeuf façon «Tigre qui pleure»

Plat

Risotto aquerello / gambas bretonnes / jus réduit

Dessert

Ma version de la poire belle-Hélène

Petites madeleines et financiers cuits minute

Eveil des sens

130€ ttc / personne

Apéritifs/mises en bouche

Tzatziki de saison / noix torréfiées

Ceviche de poisson du moment

Tartare de boeuf / olives de Nyons

Brochette de volaille / épices cajun maison

Entrée

Salade de crabe bleu de Méditerranée

Premier plat

Fricassée de lotte / bisque de langoustine / petits légumes

Second plat

Filet de boeuf / purée à la truffe d'été / jus réduit

Fromages

3 fromages fermiers "La laiterie de Lyon » / miel de ma production

Dessert

Déclinaison de chocolat choba-choba grand cru

Petites madeleines et financiers cuits minute



Gastronhoming

170€ ttc / personne

220€ ttc / personne en accord mets et vins

Apéritifs/mises en bouche

Tzatziki de saison / noix torréfiées

Ceviche de poisson du moment

Tartare de boeuf / olives de Nyons

Brochette de volaille / épices cajun maison

Première entrée

Langoustines / salade croquante

Seconde entrée

Pluma de cochon fermier cuisinée comme au Laos

Premier plat

1/2 homard bleu / bisque réduite / champignons

Second plat

Veau cuit à basse température / sauce morilles /
pommes grenailles tappées

Fromages

Nuage de chèvre frais / miel de mes ruches / noix
torréfiées

Dessert

Nage d'agrumes parfumée à la menthe / granité citron
et verveine

Petites madeleines et financiers cuits minute

