

dc
DAVID CHAMBAUD

UN SAVOIR FAIRE GOURMAND
Une journée remplie de Bonheur

MARIAGE A PARTIR DE 65€/ pers
(hors mobilier, boissons et transport)

MARIAGE 2019-2020

“La bonne cuisine est honnête, sincère et simple.”

Née de la passion d'un homme pour la gastronomie, du beau, du bon et du bien fait,
après 25 années d'expérience au sein de grands établissements dans le monde ainsi qu'auprès
de traiteurs haut de gamme Bordelais.

L'entreprise met enfin sa gourmandise au service de ses clients
David Chambaud fait aujourd'hui découvrir son savoir faire dans l'organisation de belles
réceptions en Aquitaine, dans la subtilité gourmande
et dans la créativité de ses mets.

Une cuisine à la fois authentique et moderne dans le respect des goûts et valeurs.
Un service à l'écoute de la simplicité et de l'élégance.

Une philosophie...

Partageons ensemble des moments de bonheur gourmands...

Réalisons cette journée...

Un moment de rêve...



David Chambaud

MARIAGE SEDUCTION

COCKTAIL ET DÎNER (12 Pièces cocktail)(10 pièces froides et 2 pièces chaudes)

Nous travaillons en effet au rythme des saisons et des créations de notre chef, accordez lui votre confiance pour un panachage réussi en saveurs, qualité et couleurs
Toutes les suggestions de poisson seront suivant le marché et la créativité du chef

8 Pièces froides

Croquant au guacamole et jeune graines
Tomate d'Amour au sésame doré
Le cornet de betterave en douceur rose
Cannelé au poivron doux et chèvre
Wraps de légumes de saison
Roulé de courgette saveur féta
Sablé gourmande à la crème foie gras
Roulade de Mimolette à la crème de bleu
Mouillette de canard et jeunes poireaux
Cappuccino de légumes saveur carottes

2 Pièces chaudes

La grosse crevette à la Japonaise
Le bâtonnet de Mozzarella, sauce exotique



LE MENU

Les entrées

Le millefeuilles de betterave, mousseline de foie gras et corail rouge

ou

Roulé de courgette, mousseline douce, saumon gravlax, fleurs de printemps

ou

Le cappuccino de melon, gambas et chips de Serrano

Les plats

La poularde rôtie au thym frais, crumble de légumes

ou

Le croustillant de canard, jus réduit et pommes Ana

ou

Le suprême de pintade, crème de moutarde à l'ancienne, fondant de champignons

Les fromages

Le brie de Meaux en croûte de graines et jeunes pousses vertes

ou

Le carpaccio de brebis, confiture de cerise noire et salade

ou

L'ardoise de trois fromages (supp 4,00€)

Les desserts

Le finger mangue passion, mousse yuzu, coulis jaune

ou

Feuilletine tout chocolat, coulis de fruits rouges

ou

Le dôme blanc, dragée, confit de fraises

&

Le café Arabica

MARIAGE CHARME

COCKTAIL & DÎNER

14 Pièces cocktail (10 pièces froides, 3 pièces chaudes, 1 animation au choix)

10 Pièces froides

Croquant au guacamole et jeune graines
Tomate d'Amour au sésame doré
Le cornet de betterave en douceur rose
Cannelé au poivron doux et chèvre
Wraps de légumes de saison
Roulé de courgette saveur féta
Sablé gourmande à la crème foie gras
Roulade de Mimolette à la crème de bleu
Mouillette de canard et jeunes poireaux
Cappuccino de légumes saveur carottes
Le blinis saumon à la crème de vodka
Le puit de canard au Balsamique

2 Pièces chaudes

La croquette de cabillaud sauce betterave
Le tempura de moules

(1 Animation au choix)



LE MENU

Les Mises en bouche

Cappuccino de pois à l'huile vierge, gambas rôtie et jeunes pousses
ou
Le gâteau de légumes d'été, quinoa, pesto et jeunes pousses
ou
Le cube foie gras en corail de betterave, chips de pommes

Les Plats

La jambonnette de dinde confite au jus de canard,
réduction de jus, gratin de légumes
ou
La noisette de veau, galette de pommes, crème caramel d'épices
ou
Le tournedos de canard farci, millefeuilles de pommes et petits légumes

Les Fromages

Cube de brebis, raisin frais, huile de noisettes
ou
La sélection du fromager, fruits frais (3 fromages)

Les Desserts

La petite forêt noire aux griottes confites
ou
Le flocon Norvégienne, coulis rouge
ou
Le trilogie de gourmandises selon vos goûts
&
Le café Arabica

MARIAGE ROMANCE

COCKTAIL & DÎNER

18 Pièces cocktail (12 pièces froides, 4 pièces chaudes, 2 animations au choix)

12 Pièces froides

Croquant au guacamole et jeunes graines
Tomate d'Amour au sésame doré
Le cornet de betterave en douceur rose
Cannelé au poivron doux et chèvre
Wraps de légumes de saison
Roulé de courgette saveur féta
Sablé gourmande à la crème foie gras
Roulade de Mimolette à la crème de bleu
Mouillette de canard et jeunes poireaux
Cappuccino de légumes saveur carottes
Le blinis saumon à la crème de vodka
Le puit de canard au Balsamique

4 Pièces chaudes

La grosse crevette à la Japonaise
Le bâtonnet de Mozzarella, sauce exotique
Le samoussas de légumes, sauce betterave
La tartelette de canard aux myrtilles

(2 Animations au choix)



LE MENU

Les Mises en bouche (5,00 € supp)

Le foie gras rose, fleur de sel au vin et briochette douce
ou
Le roulé de homard bleu en feuilles de courgette, perles de yuzu
ou
Le cappuccino de melon, mouillette de Serrano et jeunes pousses

Les Plats

Tournedos de canard, pomme en gratin à l'ancienne, jus réduit
ou
Le lingot fondant de bœuf basse température, réduction balsamique,
wok de légumes et jeunes pousses
ou
La caille farcie aux morilles et Cognac, mousseline de patates douces

Le Fromage

Petit Camembert dans sa boîte et herbes folles
ou
La sélection du fromager et ses fruits frais (3 fromages)

Les Desserts

Le pavé de chocolat au blé soufflé , tuile croquante et ananas
ou
Le macaron aux framboises, crème légère et pétale de rose
ou
Le tout chocolat doré, compotée de fraises aux pistaches
&
Le café Arabica

MARIAGE COCKTAIL DÎNATOIRE

COCKTAIL DÎNATOIRE
20 Pièces cocktail (tout en animations culinaire)

LE COCKTAIL

LE STAND JAPONAIS (3 pièces)

Nous finissons les makis, sushis devant vous, accompagnés des sauces soja, gingembre confit

L'ATELIER SAUMON A LA DECOUPE (1 pièce)

Notre chef découpe et prépare des carpaccios de saumon mariné,
accompagnés de perles de yuzu

L'ANIMATION FOIE GRAS EN TROIS SAVEURS (4 pièces)

Nous préparons des toasts de foie gras au sésame, à la betterave, nature,
accompagnés de compotées d'oignons, de figues et mangues

L'ATELIER CORNETTO (2 pièces)

Notre chef prépare des cornets de crèmes parfumées poivron, nature et tomate, accompagnés de magret fumé et
jeunes pousses

LE PLAT CHAUD (à définir)(1 pièces)

L'ATELIER JAMBONEAU AU CITRON CONFIT

Nous découpons devant vous des jambonneaux cuit au citron confit, accompagnés de légumes wok

LE STAND GRILLADIN MINUTE

Nous grillons devant vous des viandes différentes accompagnées de petits légumes de saison ou autre

LA PLANCHE DU FROMAGER (2 pièces)

Nous mettons à votre disposition en buffet une planche de fromages
accompagnée de fruits frais de saison, pains divers et confitures



Le STAND BABA A LA DECOUPE (2 pièces)

Nous découpons devant vos invités des baba au Rhum à la crème citron

L'ATELIER TARTES GOURMANDES A LA DECOUPE (1 pièce)

Nous découpons des tartes aux fruits de saison accompagnées de coulis divers

EN PASSAGE

Dune du bassin

Le pic pop au chocolat

Le finger ananas

L'opéra café

&

Café

LES ANIMATIONS

(2 Pièces par animation)-(5,00 € par atelier supplémentaire)

L'ETAL DU SUD-OUEST

Nos chefs préparent devant vos invités des toasts de foie gras (au sésame, betterave, nature), accompagnés de pain chaud

LA DECOUPE DE JAMBON

Découpe de jambon Serrano, accompagné de copeaux de brebis et de pain de campagne, petits poivrons

L'ANIMATION TARTINETTES GOURMANDES

Nos chefs préparent devant vous des petites tartines de pain croquants avec des tapenades, des copeaux de Parmesan

LE BANC DE L'ECAILLER

Notre écailler ouvrira au fur et à mesure des huitres fines de claire n°3, accompagnées de perles de vinaigre ou citron, pain aux céréales et beurre

L'ANIMATION CAPPUCINO

Nos chefs préparent devant vous des verrines de soupes froides surmontées de mousses aromatisées

ANIMATION "GAMBAS A LA THAÏ "

Nos chefs préparent devant vos invités des gambas aux zestes de citron-orange et huile essentielle de citronnelle et herbes fraîches

ANIMATION "BOULANGER "

Nous préparons devant vous des pains différents accompagnés de tapenades, de compotées et huiles d'olives...



DAVID CHAMBAUD

Bordeaux

L'ANIMATION FOIE POELE

Nos chefs préparent des foies frais poêlés et dés de pommes caramélisés accompagnés de pain tiède

L'OEUF SURPRISE

Nos chefs préparent devant vos invités des tartares de canard, œuf brouillés, de saumon dans des coquilles d'œuf évidés

L'ANIMATION PLANCHA DE LA MER

Nous préparons devant vous des fruits de mer à la plancha, selon la sélection de notre chef, accompagnés de petites tomates et dés de légumes de saison

LES ENCORNETS AUX HERBES

Nous préparons devant vous des encornets à la plancha avec des herbes fraîches, ail et chorizo

L'ATELIER WRAP DE CANARD

Nos chefs préparent devant vos invités des wraps chauds de confit de canard, roquette et crème de bleu

L'ATELIER "CORNETTO SURPRISE"

Nous préparons devant vous des cornets accompagnés de crèmes aromatisées au citron, poivron, des dés de saumon, canard et jeunes pousses

L'ATELIER JAPONAIS

Nos chefs préparent devant vos invités des sushis saumon, thon, des makis accompagnés des différentes sauces...

LA DECLINAISON DE SAUMON

Nos chefs découpent devant vous du saumon frais en carpaccio, accompagné de perles de yuzu, huile vierge, fleur de sel et poivre au moulin

LES FUMES INSTANTANES

Nous disposons sur le buffet des petites brochettes (bœuf, canard, St Jacques...) sous des cloches en verres pour les fumer au bois d'être.