

Les 8 raisons pour faire appel à nos services

1. Facilité
2. Service et intimité
3. Décidez votre menu
4. Tout frais
5. Tout naturel
6. Clin d'oeil au sud
7. Desserts
8. Professionnalisme

Témoignages de nos clients

9/10, Service de chef à domicile, Uccle. *"Fantastic as always! Great concept, great presentation and delicious food."*

10/10, Cour de cuisine, Saint Gilles. *"Très professionnel, très humain (conseil, communication). Le repas était très très bon, les produits de bonne qualité. Nous avons passé une excellente soirée. Très bon rapport qualité/prix"*

10/10, Service de chef à domicile, Anderlecht. *"Tout était parfait, à refaire sûrement. Le menu était inventif et savoureux. Le chef est discret et très compétent. Le timing était idéal, pas trop rapide ni trop lent. Et ma cuisine était impeccable après le départ du chef, c'est comme si rien n'avait bougé."*

10/10, Service de chef à domicile, Woluwe-Saint-Pierre. *"Nous avons passé une fête réussie grâce à Monsieur Rodrigues. Ses conseils personnalisés, son art culinaire, la qualité des produits, le rapport qualité/prix et sa personnalité ont été excellents. Un très grand merci."*

10/10, Service de chef à domicile, Overijse. *"Première expérience d'un chef à domicile et se fut réellement parfait: plats excellents, service impeccable, gentillesse, discrétion. A faire !"*

(Source: Enquêtes de satisfaction)

Services

Yourchef est votre **service de chef à domicile**. Un chef se déplace chez vous avec tout le matériel nécessaire ainsi qu'un panier rempli des meilleurs produits pour vous préparer un menu gastronomique rien que pour vous et vos convives dans votre propre cuisine.

Vous choisissez le menu, basé partiellement ou complètement sur la liste des suggestions présentée dans ce site et le chef fera le reste, en vous préparant un repas digne des meilleurs restaurants mais à la maison!

Vous pouvez aussi opter par un **service de traiteur** et une livraison à domicile. Dans ce cas nous arriverons chez vous avec tous les plats préparés spécialement pour vous.

Zones de couverture: Partout en Belgique. Pour une prestation en dehors du pays, veuillez nous consulter.

Prix: en fonction des ingrédients et du nombre de convives. Tarif réduit pour enfants.

Contactez le chef José Rodrigues
ou demandez un **devis gratuit**
à l'aide du formulaire du site web

www.yourchef.be

Téléphone:
+ 32 495.82.13.40

your chef

Service de chef à domicile



Idées

... Offrir une **belle soirée** à vos **amis les plus intimes**?

... Faire une **surprise** à quelqu'un de vraiment spécial?

... Partager un **dîner aux chandelles** dans l'intimité de votre maison?

... Organiser un **cours de cuisine ciblé** ?

... Réussir un **repas d'affaires** avec un client ou vos collègues?

... Disposer d'un **service traiteur** chez vous lors d'un événement important?

... Dans toutes les occasions pouvoir compter sur les services de **yourchef à votre domicile ou dans votre entreprise**.

Les spécialités méditerranéennes

ENTRÉES

- Assortiment de tapas (consultez notre carte de tapas)
- Soupe froide aux tomates style Cordue (salmorejo cordobés)
- Brandade et beignets de morue, salade d'épinards et tomates confites

RIZ / POISSON

- Paella marinère aux fruits de mer et légumes (*)
 - Paella mixte: porc ibérique, poulet fermier, encornets, crevettes et légumes (*)
 - Cabillaud confit à basse température à l'huile d'olive Picual infusé à l'ail et au piment, escalivada de poivrons, aubergines, tomates et oignons rôtis
- (*) Riz bomba AOC Valencia et huile d'olive variété Picual

VIANDES

- Filet pur ibérique, échalotes et légumes racines caramélisés, sauce romesco
- Côte à l'os de bœuf, jeunes oignons et navets au beurre monté, frites et mousseline de panais

DESSERTS

- Crème catalane au chocolat blanc et à la vanille
- Tarte aux trois fromages, biscuit aux amandes et sirop de raisin
- Tartelette aux amandes, figues et abricots, sauce au vin de dessert Pedro Ximénez

Les classiques actualisés

ENTRÉES

- Carpaccio de saumon mariné et vinaigrette de tomates
- Terrine de foie de canard au torchon, gelée au Gewürztraminer, purée de cerises
- Noix de Saint Jacques poêlé, salade de fenouil au citron, pesto de tomates séchées et beurre rouge

POISSONS

- Saint-Pierre poêlé, pâtes aux légumes, moules et chorizo à la vapeur et jus de ceeps
- Rouget barbet poêlé, riz rouge de Camargue sauté au jambon, légumes et encornets, sauce de tomates aux épices

VIANDES

- Filet de canard à l'orange, morilles et petits pois au confit d'oignons
- Épaule d'agneau des Pyrénées confite à basse température, champignons des bois sautés et mousseline de carottes

DESSERTS

- Tarte aux pommes Tatin et glace à la vanille
- Fondant au chocolat, noix de pécan, sauce aux abricots
- Gâteau de carottes et ganache au chocolat blanc et caramel

Les découvertes

ENTRÉES

- Pieds de porc croustillant, sauce Gribiche et girolles sautées
- Carpaccio de langoustines, mousse de crevette rouge et vinaigrette à l'orange
- Salade tiède de cailles en escabèche, foie gras et vinaigrette aux fruits de bois

POISSONS

- Bar rôti en beurre d'algues, ratatouille et sauce vierge
- Daurade au four marinée à la coriandre, citronnelle et gingembre, wok de légumes au sésame

VIANDES

- Coucou de Malines «truffé» au persil et sa sauce au malvoisie
- Cochon de lait confit à basse température, céleri caramélisé, purée de pomme de terre, jus au gras

DESSERTS

- Basilic blanc manger, génoise au gingembre et sirop léger acide
- Bavaois au litchi et gelée de mangues à la vanille, sorbet de myrtilles
- Trifle - mousse au mascarpone, crème au safran, mangue macérée au vin de Xérès