CHEF CHEFFE !

L'ART DE RECEVOIR AU BUREAU

CARTE DES FÊTES

PLATEAUX-REPAS | COCKTAILS | BUFFETS

Décembre 2026

CHEF CHEFFE !

FACILITÉ & FLEXIBILITÉ

BUFFETS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

PLATEAUX-REPAS

ANIMATIONS CULINAIRES

COMMANDER



FACILITÉ ET FLEXIBILITÉ

Notre formule « Clés en Main » vous libère de tout souci. De la réservation d'un maître d'hôtel dédié, à la mise à disposition du matériel, nous gérons tout. Profitez pleinement de votre évènement.

L'ART DE RECEVOIR, RÉINVENTÉ

Chacune de vos réceptions doit laisser le goût d'un grand moment. Produits fins et gourmands, arts de la table, service soigné et prestations originales, CHEF CHEFFE ! associe subtilement tous les éléments pour que votre événement soit une réussite et laisse le goût d'un grand moment.

VOTRE ÉVÉNEMENT EST UNIQUE

Traduire vos objectifs, donner le ton de votre ambition, définir le format, la thématique, optimiser le budget... Nos chefs de projet vous accompagnent dans la définition de votre réception et dans l'attention de tous les instants portée à vos invités.

CRÉATEUR DE GOÛT

Déjeuner ou dîner privé, cocktail raffiné, réception de prestige, réunion familiale ou événement professionnel... Chacune de vos réceptions doit laisser le goût d'un grand moment.

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT

Contactez-nous pour votre prochain évènement. Notre équipe est à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et pour vous accompagner dans l'organisation de votre évènement parfait.



LE BUFFET SIGNATURE DES FÊTES

Minimum de commande de 2 personnes | Commande la veille avant 17h

Possibilité de prestation clé en main (service, matériel et mobilier)

CHEF CHEFFE !
FACILITÉ & FLEXIBILITÉ
BUFFETS
COCKTAILS MIXTES
COCKTAILS
PLATEAUX-REPAS
ANIMATIONS CULINAIRES
COMMANDER



BUFFET BOCAUX
DES FÊTES

Entrées de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Velouté d'hiver, courge rôtie et noisettes
Nuage de fromage frais aux herbes et carottes glacées au miel, sablé au Comté
Carottes marinées au miel, voile d'épices

Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Saumon au beurre blanc et yuzu, courge caramélisée, riz 3 couleurs
Fricassée de volaille au Noilly Prat, châtaigne, écrasé de pommes de terre
Riz crémeux aux cèpes et parmesan, petits légumes

Desserts de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Entremets praliné, crémeux chocolat, caramel
Baba à la fève tonka, marmelade d'orange
Délice de vanille et touche de fruits

Pains individuels et couverts en inox fournis

36,90€ HT
/ par personne



LE COCKTAIL MIXTE DES FÊTES

L'alliance des pièces cocktails et des plats de Chef(fe)s

Minimum de commande de 14 personnes | Commande la veille avant 12h

Possibilité de prestation clé en main (service, matériel et mobilier)

CHEF CHEFFE !
FACILITÉ & FLEXIBILITÉ
BUFFETS
COCKTAILS MIXTES
COCKTAILS
PLATEAUX-REPAS
ANIMATIONS CULINAIRES
COMMANDER



COCKTAIL MIXTE
DES FÊTES

5 pièces salées
Flocon de saumon mariné, poivre rose
Spirale de Comté
Lingot de foie gras, éclat tropical
Strates de patate douce ambrées
Gemme de feta, confit de tomate

Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)
Saumon au beurre blanc et yuzu, courge caramélisée, riz 3 couleurs
Fricassée de volaille au Noilly Prat, châtaigne, écrasé de pommes de terre
Riz crémeux aux cèpes et parmesan, petits légumes

5 pièces sucrées
Boule de sapin chocolat-framboise
Émeraude chocolat-pistache
Clochette poire-caramel
Couronne au praliné
Étoile à la noix de pécan

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

36,90€ HT
/ par personne



LES COCKTAILS

Minimum de commande de 14 personnes | Commande la veille avant 12h
Possibilité de prestation clé en main : service, matériel et mobilier

CHEF CHEFFE !
FACILITÉ & FLEXIBILITÉ
BUFFETS
COCKTAILS MIXTES
COCKTAILS
PLATEAUX-REPAS
ANIMATIONS CULINAIRES
COMMANDER



COCKTAIL
APÉRITIF

MERVEILLE (10 pièces)

5 pièces salées
Flocon de saumon mariné, poivre rose
Lingot de foie gras, éclat tropical
Spirale de Comté
Lanterne de potimarron
Petit pain du Réveillon, volaille fondante

5 pièces sucrées
Boule de sapin chocolat-framboise
Émeraude chocolat-pistache
Clochette poire-caramel
Couronne au praliné
Étoile à la noix de pécan

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

20€ HT / par personne



COCKTAIL
DÉJEUNATOIRE

FÉÉRIQUE (15 pièces)

10 pièces salées
Petit igloo de tarama aux herbes
Flocon de saumon mariné, poivre rose
Spirale de Comté
Bille persillée, perle de raisin
Strates de patate douce ambrées
Lingot de foie gras, éclat tropical
Lanterne de potimarron
Petit pain du Réveillon, volaille fondante
Gemme de feta, confit de tomate
Bouquet épicé du potager

5 pièces sucrées
Boule de sapin chocolat-framboise
Émeraude chocolat-pistache
Clochette poire-caramel
Couronne au praliné
Étoile à la noix de pécan

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

30€ HT / par personne

CHEF CHEFFE !
FACILITÉ & FLEXIBILITÉ
BUFFETS
COCKTAILS MIXTES
COCKTAILS
PLATEAUX-REPAS
ANIMATIONS CULINAIRES
COMMANDER



COCKTAIL
DÉJEUNATOIRE

MAGIE (14 pièces)

6 pièces salées
Petit igloo de tarama aux herbes
Bille persillée, perle de raisin
Strates de patate douce ambrées
Lingot de foie gras, éclat tropical
Gemme de feta, confit de tomate
Bouquet épicé du potager

3 pièces streetfood
Burger aux légumes, patate douce rôtie, crème à la moutarde
Burger de saumon gravlax, crème de roquette
Bun au pastrami, crème tomate confite, cheddar

5 pièces sucrées
Boule de sapin chocolat-framboise
Émeraude chocolat-pistache
Clochette poire-caramel
Couronne au praliné
Étoile à la noix de pécan

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

32€ HT
/ par personne



LES PLATEAUX-REPAS CHAUDS DES FÊTES

Pas de minimum de commande | Commande la veille avant 17h
Dernière minute jusqu'à 11h le jour même (sous réserve de disponibilité) | Pain individuel et couverts en inox fournis

CHEF CHEFFE !
FACILITÉ & FLEXIBILITÉ
BUFFETS
COCKTAILS MIXTES
COCKTAILS
PLATEAUX-REPAS
ANIMATIONS CULINAIRES
COMMANDER



MENU GOURMET

Velouté d'hiver, butternut rôtie et noisettes
Fricassée de volaille au Noilly Prat, châtaigne, écrasé de pommes de terre
Entremets praliné, crémeux chocolat, caramel

Allergènes : Lactose, fruits à coque, gluten, oeuf, sulfite

Menu chaud ..... **36,90€ HT**

MENU ÉLÉGANCE

Nuage de fromage frais aux herbes et carottes glacées au miel, sablé au Comté
Saumon au beurre blanc et yuzu, courge caramélisée, riz 3 couleurs
Baba à la fève tonka, marmelade d'orange

Allergènes : Lactose, gluten, poisson, sulfite, oeuf

Menu chaud ..... **36,90€ HT**

MENU DÉLICATESSE

suggestion végétarienne

Carottes marinées au miel, voile d'épices
Riz crémeux aux cèpes et parmesan, petits légumes
Délice de vanille et touche de fruits

Allergènes : Céleri, lactose, sulfite, oeuf, (gluten uniquement dans le pain)

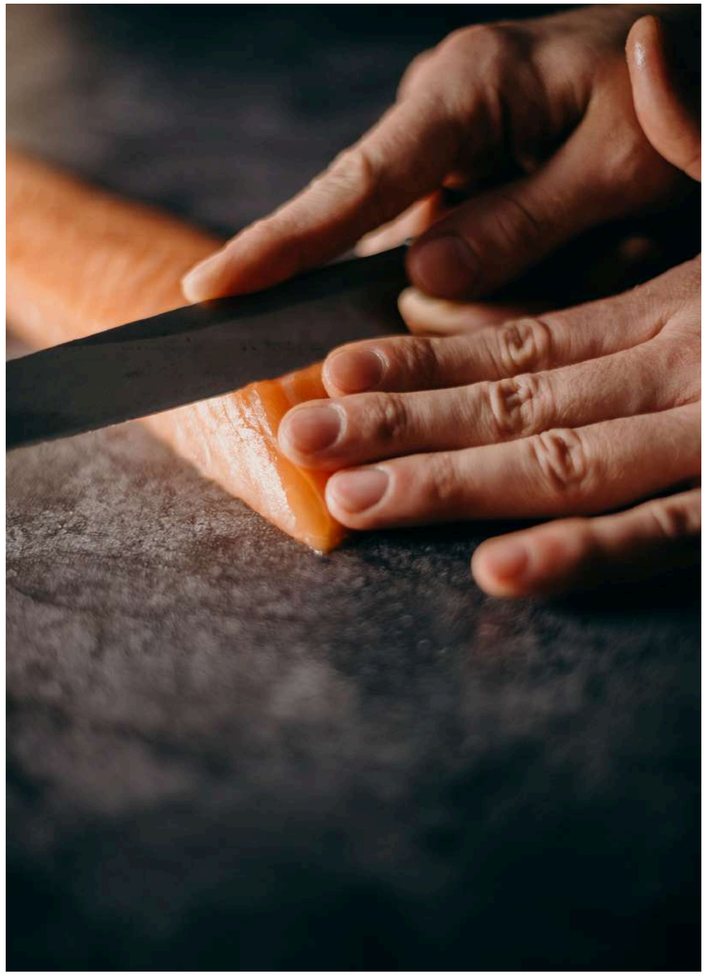
Menu chaud ..... **35,90€ HT**



LES ÉVÉNEMENTS & ANIMATIONS CULINAIRES

SERVICE | MATÉRIEL | MOBILIER

CHEF CHEFFE !
FACILITÉ & FLEXIBILITÉ
BUFFETS
COCKTAILS MIXTES
COCKTAILS
PLATEAUX-REPAS
ANIMATIONS CULINAIRES
COMMANDER



SAUMON FUMÉ

Du saumon fumé de qualité, tranché sous les yeux de vos invités, vient se poser sur des blinis moelleux, avec crème citronnée, aneth, baies roses et œufs de poisson. Une animation incontournable des fêtes, aussi élégante que gourmande.



BAR À HUÎTRES

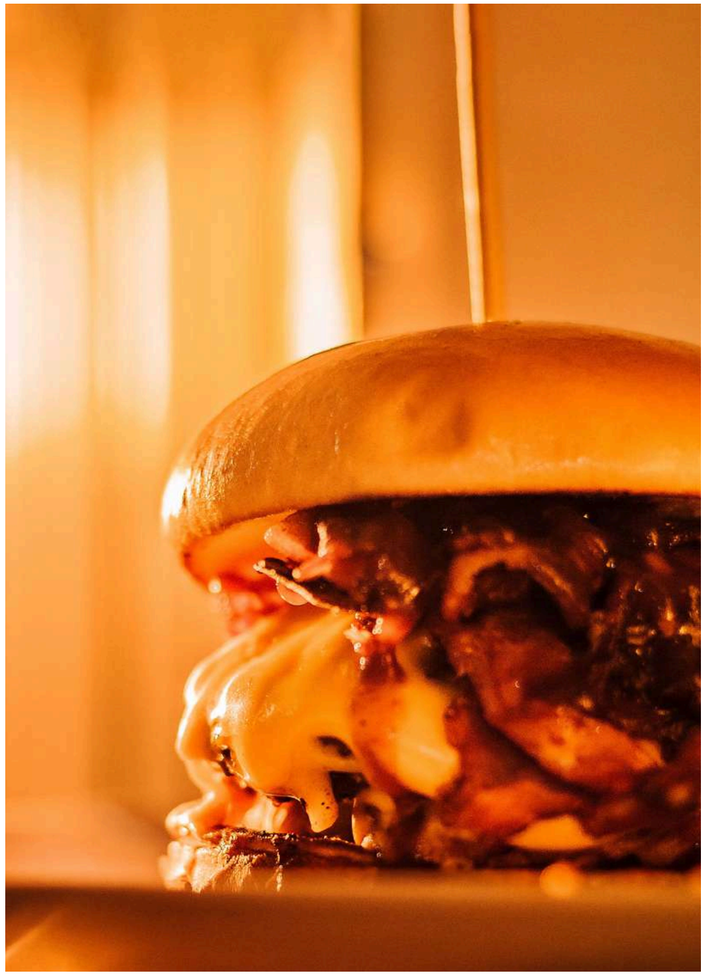
Offrez à vos convives l'élégance iodée d'un écailler installé au cœur de votre événement. Nos huîtres, ouvertes à la demande, sont accompagnées de citron, de vinaigrette à l'échalote et de pain de seigle beurré.

CHEF CHEFFE !
FACILITÉ & FLEXIBILITÉ
BUFFETS
COCKTAILS MIXTES
COCKTAILS
PLATEAUX-REPAS
ANIMATIONS CULINAIRES
COMMANDER



RACLETTE

Le fromage fond doucement sous nos appareils, puis nappe généreusement pommes de terre tièdes, charcuteries fines et cornichons croquants. Une animation réconfortante et authentique.



BURGER DE NOËL

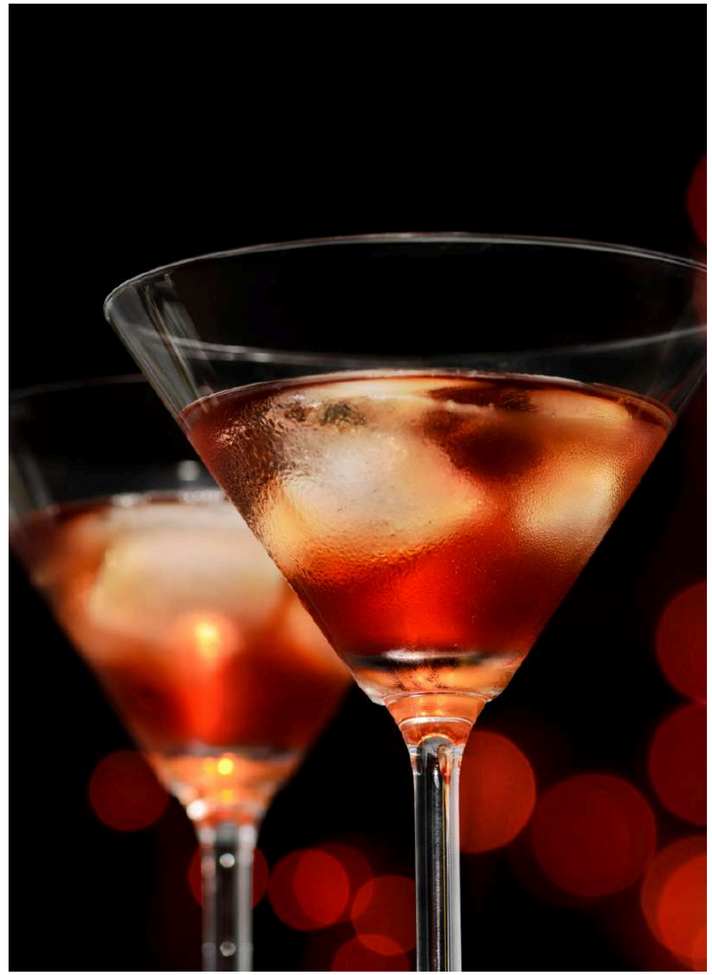
Notre burger des fêtes revisite le classique avec des saveurs de saison. Monté à la minute, il ravit les gourmands. Un moment convivial et généreux, pour un déjeuner qui sort de l'ordinaire.

CHEF CHEFFE !
FACILITÉ & FLEXIBILITÉ
BUFFETS
COCKTAILS MIXTES
COCKTAILS
PLATEAUX-REPAS
ANIMATIONS CULINAIRES
COMMANDER



BAR À CHAMPAGNE

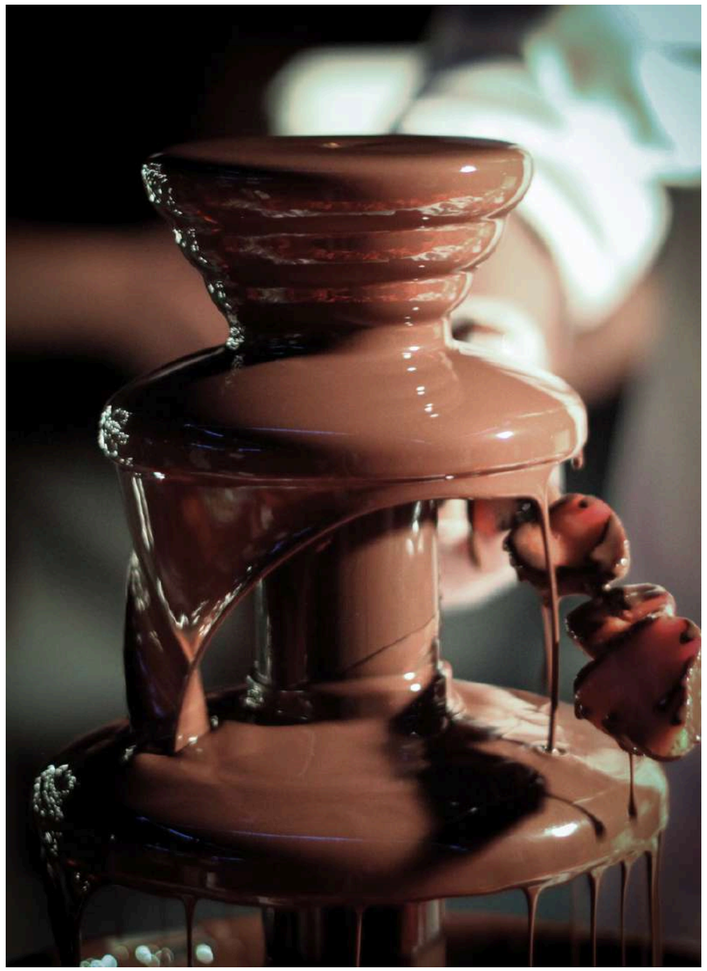
Faites pétiller vos fêtes de fin d'année avec une sélection de champagnes soigneusement choisis, servis bien frais par nos équipes. Un rendez-vous chic et festif pour célébrer l'année écoulée et lever son verre aux projets à venir.



BAR À COCKTAILS

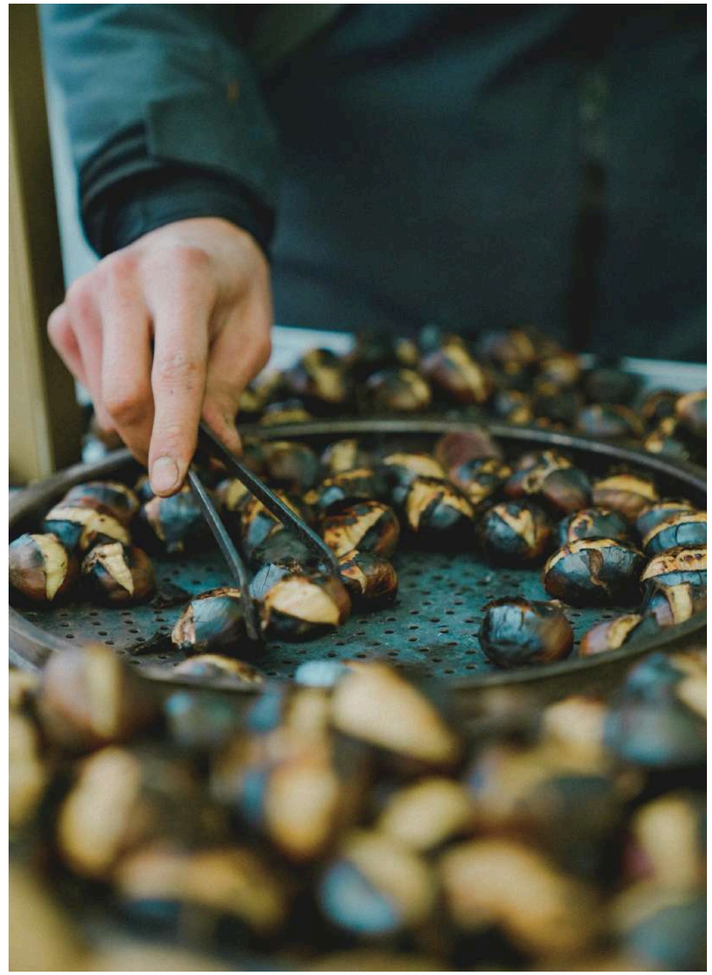
Nos mixologues élaborent sur place des créations sur mesure, avec ou sans alcool, aux couleurs de votre événement. Cocktails signature, classiques revisités et saveurs de saison composent une carte pensée pour vous.

CHEF CHEFFE !
FACILITÉ & FLEXIBILITÉ
BUFFETS
COCKTAILS MIXTES
COCKTAILS
PLATEAUX-REPAS
ANIMATIONS CULINAIRES
COMMANDER



FONTAINE À CHOCOLAT

Une cascade de chocolat fondu coule en continu, entourée de brochettes de fruits frais, de guimauves et de gaufrettes à tremper. Une animation spectaculaire et ludique, qui attire immédiatement les convives et les fait sourire.



MARRONS CHAUDS

Grillés sur place, nos marrons dégagent un parfum de réconfort qui évoque les marchés de Noël et les soirées d'hiver. Une animation chaleureuse, qui fait voyager les papilles et réveille les souvenirs d'enfance.



VIN CHAUD

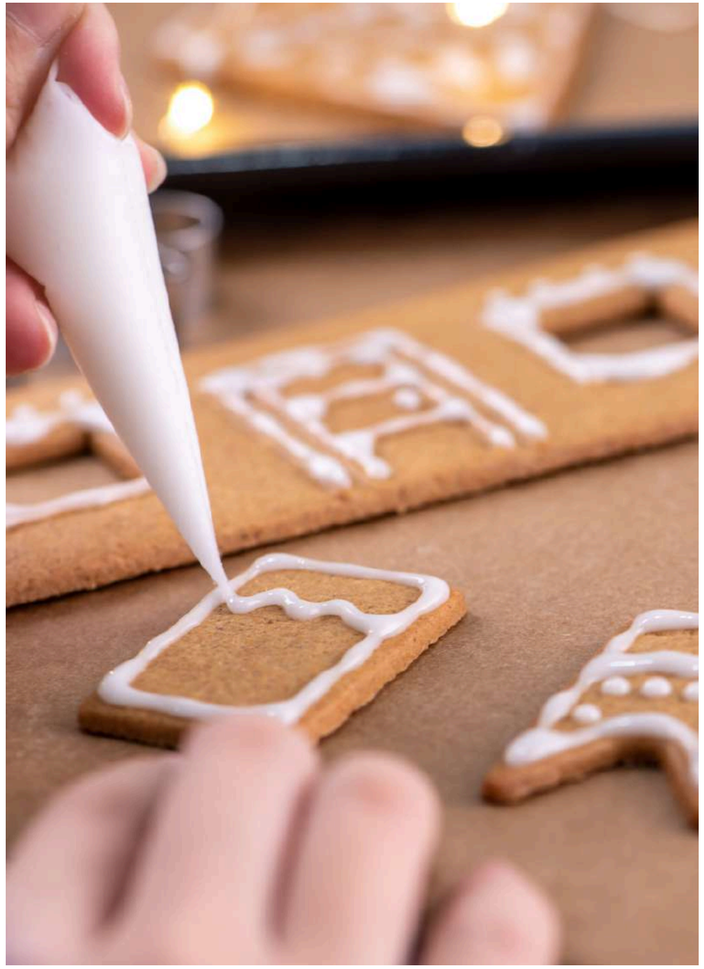
Mijoté doucement avec cannelle, orange, clou de girofle et anis étoilé, notre vin chaud réchauffe les mains comme les cœurs. Une boisson emblématique des fêtes, parfaite pour accueillir vos invités ou prolonger la soirée.



CHOCOLAT CHAUD

Onctueux et riche, notre chocolat chaud est préparé avec du vrai chocolat. Chamallow, chantilly, éclats de noisettes ou épices : chacun le personnalise à son goût. Un moment de douceur et de réconfort.

CHEF CHEFFE !
FACILITÉ & FLEXIBILITÉ
BUFFETS
COCKTAILS MIXTES
COCKTAILS
PLATEAUX-REPAS
ANIMATIONS CULINAIRES
COMMANDER



ATELIER MAISON PAIN D'ÉPICES

Vos convives décorent eux-mêmes de petites maisons en pain d'épices, avec glaçage, bonbons et décors de Noël. Nos équipes fournissent tout le matériel et guident chacun dans sa création. Un atelier créatif et fédérateur.



BAR À BONBONS

Une explosion de couleurs et de nostalgie pour retomber en enfance le temps d'une pause sucrée. Une animation ludique et jolie, qui met de la joie dans toutes les équipes.

CHEF CHEFFE !
FACILITÉ & FLEXIBILITÉ
BUFFETS
COCKTAILS MIXTES
COCKTAILS
PLATEAUX-REPAS
ANIMATIONS CULINAIRES
COMMANDER



GLACE À L'ITALIENNE

Un grand classique revisité, servi en cornet ou en coupe avec ses toppings gourmands. La machine à glace à l'italienne apporte une touche rafraîchissante, même en plein hiver. Une animation simple, généreuse et sans cesse plébiscitée.



CHURROS

Croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur, nos churros embaument l'espace d'une irrésistible odeur de gourmandise. Ils se dégustent roulés dans le sucre, avec sauces chocolat, caramel beurre salé ou spéculoos.

CHEF CHEFFE !
FACILITÉ & FLEXIBILITÉ
BUFFETS
COCKTAILS MIXTES
COCKTAILS
PLATEAUX-REPAS
ANIMATIONS CULINAIRES
COMMANDER

⏱️ QUAND PASSER COMMANDE ?
Du lundi au vendredi, de 9h à 17h

🛒 COMMENT COMMANDER ?
Passez par l'interlocuteur habituel de votre restaurant d'entreprise,
directement au 01 41 19 28 03, ou contact@chefcheffe.fr

⏰ QUELS SONT LES DÉLAIS DE COMMANDE ?
Plateaux-repas et Buffets Signature : la veille avant 17h.
Cocktails et Cocktails Mixtes : la veille avant 12h
Animations culinaires : 7 jours ouvrés à l'avance

🚨 COMMENT FONCTIONNE LA LIVRAISON DE DERNIÈRE MINUTE ?
Commandez le jour même avant 11h au 01 41 19 28 03, selon disponibilités

❌ COMMENT ANNULER UNE COMMANDE ?
Passez par l'interlocuteur habituel de votre restaurant d'entreprise,
directement au 01 41 19 28 03, ou contact@chefcheffe.fr
L'annulation est gratuite si elle est effectuée dans les délais suivants :
Plateaux-repas : annulation possible jusqu'à la veille avant 16h
Cocktails, Cocktails Mixtes et Buffets Signature : annulation possible jusqu'à 3 jours ouvrés avant l'événement
Animations culinaires : annulation possible jusqu'à 7 jours ouvrés avant l'événement
Toute annulation hors délai entraînera la facturation de la commande

🚛 QUELS SONT LES TARIFS DE LIVRAISON ?
ZONE 1 : 17,90€ HT
Nanterre / La Garenne-Colombes / Colombes Bois-Colombes / Courbevoie
Asnières-sur-Seine / Puteaux / Gennevilliers / Villeneuve-la-Garenne
Rueil-Malmaison
ZONE 2 : 19,90€ HT
Paris / Boulogne-Billancourt / Issy-les-Moulineaux / Saint-Cloud / Suresnes
Clichy / Neuilly-sur-Seine / Levallois-Perret
ZONE 3 : 21,90€ HT
Saint-Denis / Saint-Ouen / Aubervilliers
ZONE 4 : 25,90€ HT
78 / 91 / 94

📞 LIVRAISON HORS ZONE OU TOUTE AUTRE QUESTION ?
Contactez le 01 41 19 28 03

CONTACT

PARIS 01 41 19 28 03

MARSEILLE | LYON 04 37 42 68 24

contact@chefcheffe.fr www.chefcheffe.fr