

ALAIN CRIVELLI - CHEF A DOMICILE

Le Labo des Saveurs



Alain Crivelli

Atelier
des
Braises
[breizh]



- Chef à Domicile
- Team-building
- Cours de cuisine au BBQ
- Cours de cuisine privés
- Repas domicile BBQ
- Animation magasin
- Évènements privés
- Bons cadeaux



Agitateur de Saveurs



06 71 83 97 97



alain.crivelli@gmail.com



www.labo-des-saveurs.fr



www.labo-des-saveurs.fr



Chef à Domicile – Paëlla & Couscous Gourmands

****La fiesta s'invite chez vous !****

Pour vos évènements

Offrez à vos invités un moment convivial et gourmand avec une paëlla, un couscous, ou un plat convivial «maison» préparé CHEZ VOUS par un chef passionné !

- > **Anniversaires, baptêmes, repas d'entreprise, fêtes entre amis, associations, retours de nocés**
Pensez à réserver à l'avance pour vos événements !

Ce qui est inclus :

- **Élaboration du menu selon vos préférences**
- **Courses réalisées par mes soins (produits frais)**
- **Préparation & cuisson sur place, dans votre cuisine**
- **Nettoyage du matériel utilisé**
- **Prévoir votre vaisselle et lavage (location ?)**

Lieu : à domicile ou dans l'endroit choisi (salle)

- **Ingrédients Paella** : Riz, Poulet (hauts de cuisse et filets), Crevettes (+ 1 € / pers si Gambas), Moules, Calamars, Chorizo de boeuf, Poivrons, Oignons, Bouillon, épices, Soupe de poisson, Persil, Huile d'olive, Citrons [Gaz pour cuisson]
- **Ingrédients Couscous** : Semoule et Raisins marinés
Légumes : Navet, Poivrons, Carottes, Courgettes, Céleri, Pois chiches, Jus de tomates
Viandes : Poulet (haut de cuisse), Boulettes de bœuf, Merguez (mouton / bœuf), Agneau (+ 1 € / pers)
Bouillon de volaille, Épices Raz el Hanout, Harissa
- **Ingrédients Amuse-bouches** :
 - Rillettes de Thon & Saumon** : Fromage Loik, Thon, Saumon, Soja, Huile de noix, Coriandre et Ciboulette, Moutarde, Citron vert, Poivre de Timut, Échalotes, Cumin, Muscade, Piment d'espelette, et ses Toasts
 - Alain'ade** : Tomates séchées, Basilic, Coriandre, Câpres, Parmesan, Ail, Noix de Cajou, Anchois Poivre, et ses Toasts
 - Tiramisu Pétonde & Saumon** : Brisures de Crêpes Sarrasin, Mascarpone, Pétoncles, Saumon, Crème de Chorizo, Zeste citron, Coriandre, Échalotes
 - Bouchées Magret Foie gras** : Pain épices, Confit échalottes agrumes/gingembre, Foie gras, Magret canard, Baies roses, Poivre timut, Confit de figues
 - Pain Polaire** : Pain, Saumon, crème d'aneth (fromage Mme Loik), citron vert et zestes de citron vert, concombre, piment espelette, miel
- **Options** :
 - Service au plat : sur demande (personnel)

Contactez-moi pour réserver !

Alain CRIVELLI

Téléphone : **06 71 83 97 97**

Email : alain.crivelli@gmail.com

www.labo-des-saveurs.fr

Zone de déplacement : Brest et sa région (30 km)

Finistère et Bretagne, prévoir frais de route

Le Labo
des
Saveurs



Coûts par pers et par groupes PAËLLA ou COUSCOUS

PLATS (Paëlla ou cousous)		
NB PERS.	COÛT PERS.	COÛT TOTAL
8	21	167 €
10	21	210 €
15	19	285 €
20	19	380 €
25	18	450 €
30	18	540 €
35	17	595 €
40	17	680 €
45	17	770 €
50	16	800 €
55	16	880 €
60	16	960 €
65	16	1 040 €
70	16	1 120 €
75	15	1 125 €
80	15	1 200 €
90	15	1 350 €
100	15	1 500 €

5 AB - AMUSE-BOUCHES		
NB PERS.	COÛT PERS.	COÛT TOTAL
8	6	48 €
10	6	60 €
15	6	90 €
20	6	120 €
25	6	150 €
30	6	180 €
35	6	210 €
40	6	240 €
45	6	270 €
50	6	300 €
55	5,5	303 €
60	5,5	330 €
65	5,5	358 €
70	5,5	385 €
75	5,5	413 €
80	5	400 €
90	5	450 €
100	5	500 €

PLAT + AB		
NB PERS.	COÛT PERS.	COÛT TOTAL
8	26 €	200 €
10	26 €	260 €
15	24 €	360 €
20	24 €	480 €
25	23 €	575 €
30	23 €	690 €
35	22 €	770 €
40	22 €	880 €
45	22 €	990 €
50	21 €	1 050 €
55	20 €	1 100 €
60	20 €	1 200 €
65	20 €	1 300 €
70	20 €	1 400 €
75	20 €	1 500 €
80	19 €	1 520 €
90	19 €	1 710 €
100	19 €	1 900 €

Pour la Paëlla en supplément 1€ par personne pour les Gambas

Pour le Couscous en supplément 1€ par personne pour l'Agneau

GATEAUX PAR PERSONNE		
FRAISIER	CHOCOLAT	MIXTE 50/50
2,50 €	1,80 €	2,20 €

Minimum 15 personnes

Exemples pour 1 gâteau de 50 pers

Fraisier : $2,50 \times 50 = 125 \text{ €}$ Chocolat : $1,80 \times 50 = 90 \text{ €}$

Mixte (25 parts de chaque pour 50 pers) : $2,20 \times 50 = 110 \text{ €}$

BUFFET CAMPAGNARD - Plateaux charcuteries et Fromages										
Par Pers	10 Pers.	20 P.	30 P.	40 P.	50 P.	60 P.	70 P.	80 P.	90 P.	100 P.
8 €	70 €	150 €	200 €	300 €	400 €	450 €	500 €	560 €	620 €	650 €

SANGRIA ou PUNCH										
Par Pers	10 Pers.	20 P.	30 P.	40 P.	50 P.	60 P.	70 P.	80 P.	90 P.	100 P.
2,60 €	25 €	50 €	70 €	90 €	110 €	130 €	150 €	160 €	170 €	200 €

N'hésitez pas à me consulter pour d'autres types de repas

Chef à Domicile - Barbecue

**** La convivialité s'invite chez vous !****

Pour vos événements

Offrez à vos invités un moment convivial et gourmand avec un BARBECUE préparé chez vous par un chef passionné !

> Anniversaires, baptêmes, repas d'entreprise, fêtes entre amis, associations, retour de noces...

Pensez à réserver à l'avance pour vos événements !

Ce qui est inclus :

- Élaboration du menu selon vos préférences
 - Courses réalisées par mes soins (produits frais)
 - Préparation & cuisson sur place, avec mes barbecues
 - Nettoyage du matériel utilisé
 - Prévoir votre vaisselle et lavage (location ?)
- Lieu : A domicile ou dans l'endroit choisi (salle)

• Menu type* :

* Possibilité de faire le menu de votre choix

- | | |
|--|----------------|
| • Brochettes de crevettes Thaï | Entrée |
| • Brochettes d'échine de Porc croustillantes
ou Entrecôte de boeuf (supplément) | Plat
Plat |
| • Pommes de terre grenailles | Accompagnement |
| • Carottes confites | Accompagnement |
| • Tomates à la Provençale | Accompagnement |
| • Sauce Blanche échalotes ciboulette | Accompagnement |
| • Sauce échalotes à la bière | Accompagnement |
| • Sauce Barbecue «maison» | Accompagnement |
| • Brioche perdue, crème mascarpone, caramel beurre salé | Dessert |
| • Brochettes d'ananas grillées façon îles | Dessert |

- Possibilité de faire la prestation chez Brasserie Poem au Port de commerce de Brest

- Cours de barbecue sur demande en supplément

- Service au plat : sur demande (personnel)

Contactez-moi pour réserver !

Alain CRIVELLI

Téléphone : **06 71 83 97 97**

Email : alain.crivelli@gmail.com

www.atelier-des-braises.bzh

Zone de déplacement : Brest et sa région (30kms)

Finistère et Bretagne, prévoir frais de route

Atelier
des
Braises



Tarif par pers et par groupe BARBECUE *

MENU BBQ TYPE*

NB PERS.	COÛT PERS.	COÛT TOTAL
8	22	176 €
10	22	220 €
15	22	330 €
20	22	440 €
25	22	550 €
30	21	630 €
35	21	735 €
40	21	840 €
45	21	940 €
50	20	1 000 €
55	20	1 100 €
60	20	1 200 €
65	20	1 300 €
70	19	1 425 €
75	19	1 425 €
80	19	1 520 €
90	18	1 620 €
100	18	1 800 €

MENU BBQ CÔTES BŒUF

NB PERS.	COÛT PERS.	COÛT TOTAL
8	27 €	215 €
10	27 €	270 €
15	27 €	405 €
20	27 €	540 €
25	27 €	675 €
30	26 €	780 €
35	26 €	910 €
40	26 €	1 040 €
45	26 €	1 170 €
50	25 €	1 300 €
55	25 €	1 375 €
60	25 €	1 500 €
65	25 €	1 625 €
70	24 €	1 680 €
75	24 €	1 800 €
80	24 €	1 920 €
90	24 €	2 160 €
100	24 €	2 400 €

COURS BBQ + REPAS**

NB PERS.	COÛT PERS.	COÛT TOTAL
8	55 €	440 €
10	50 €	500 €
12	45 €	540 €
15	40 €	600 €
20	40 €	800 €

** Le menu du cours BBQ comprend la côte de Bœuf

Durée du cours 2h30
repas à l'issue
Boissons non comprises

Les cours ou repas se passent chez la Brasserie Poëm au Port de commerce de Brest. Boissons à prendre sur place.

Supplément de déplacement si à domicile sur Brest et alentours 100 € d'installation.

Pour la Côte de Bœuf (entrecôte) en supplément 5 € par personne

GÂTEAUX PAR PERSONNE

FRAISIER	CHOCOLAT	MIXTE 50/50
2,80 €	2,00 €	2,50 €

Minimum 15 personnes

Exemples pour 1 gâteau de 50 pers

Fraisier : $2,80 \times 50 = 140 \text{ €}$ Chocolat : $2,00 \times 50 = 100 \text{ €}$
Mixte (25 parts de chaque pour 50 pers) : $2,50 \times 50 = 125 \text{ €}$

BUFFET CAMPAGNARD - Plateaux CHARCUTERIES et FROMAGES

Nb Pers.	10 Pers.	20 P.	30 P.	40 P.	50 P.	60 P.	70 P.	80 P.	90 P.	100 P.
Par Pers	8 €	8 €	7,5 €	7,5 €	7 €	7 €	7 €	6,5 €	6,5 €	6 €
Coût total	80 €	160 €	225 €	300 €	350 €	420 €	490 €	520 €	585 €	600 €

SANGRIA ou PUNCH

Moy Pers	10 Pers.	20 P.	30 P.	40 P.	50 P.	60 P.	70 P.	80 P.	90 P.	100 P.
2,60 €	25 €	50 €	70 €	90 €	120 €	140 €	170 €	190 €	220 €	250 €
Litres	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50

N'hésitez pas à me consulter pour d'autres type de repas

Repas Paëlla ou Couscous

Amuse Bouches

Rillettes de Thon & Saumon

Fromage Leik, Thon, Saumon Seja, Huile de noix, Coriandre et Ciboulette, Moutarde, Citron vert, Poivre de Timut, Échalotes, Cumin, Muscade, Piment d'espelette, et ses Toasts

Alain'ade

Tomates séchées, Basilic, Coriandre, Capres, Parmesan, Ail, Noix de Cajou, Anchois Poivre, et ses Toasts

Tiramisu Pétoncle & Saumon

Brisures de Crêpes Sarrasin, Mascarpone, Pétoncles, Saumon, Crème de Chorizo, Zeste citron, Coriandre, Échalotes

Bouchées Magret Foie gras

Pain épices, Confit échalottes agrumes/gingembre, Foie gras, Magret de canard, Baies roses, Poivre timut, Confit de figues

Pain Pelaire

Pain, Saumon, crème d'aneth (fromage Mme Leik), citron vert et zestes de citron vert, concombre, piment Espelette, miel

Paëlla

Riz, Poulet (hauts de cuisse et filets), Crevettes (Gambas+ 1 €/pers), Moules, Calamars, Chorizo de boeuf, Poivrons, Oignons, Bouillon, épices, Soupe de poisson, Persil, Huile d'olive, Citrons

Couscous

Semoule (120g/pers), Navet, Poivrons, Carottes, Courgettes, Céleri, Jus de tomates
Viandes : Poulet (hauts de cuisse), Boulettes de boeuf (2pers), Merguez Mouton/Boeuf (1),
Agneau (+ 1 €/pers),
Bouillon de volaille, Epices Raz El Hanout
Sauce piquante Harissa, Pois-chiches et raisins marinées à part

Buffet Dînatore Campagnard

.....

Plateau de Charcuteries

.....

*Jambon cru, Rosette, Saucisson sec tranché
Jambon blanc roulé, Mini Paté en croûte, Chorizo doux
Pâté de campagne / terrine, Cornichons*

Plateau de Fromages

.....

*Brie ou Camembert, Comté, Saint-Nectaire, Roquefort ou Bleu
Chèvre (crottins ou bûche), Morbier ou Reblochon
Mimolette ou Emmental, Confitures / chutneys
Fruits frais (raisins, pommes, figues), Fruits secs (abricots, noix, amandes)*



Options

*Baguettes, Pains spéciaux (noix, céréales)
Crackers & gressins*

.....