




CHEF CHEFFE!

L'ART DE RECEVOIR AU BUREAU



PLATEAUX-REPAS | COCKTAILS | BUFFETS

Mars - Septembre 2026



CHEF CHEFFE ! vous apporte une expérience unique pour les réceptions sur votre lieu de travail : des solutions innovantes et un service optimal, en matière de plateaux-repas, cocktails et buffets.

CHEF CHEFFE ! accompagne les entreprises, de la PME au plus Grand Groupe, dans leur volonté de fidéliser leurs collaborateurs et d'honorer leurs invités, partenaires et clients.

Depuis 2010, CHEF CHEFFE ! collabore avec les plus Grand(e)s Chef(fe)s pour que recevoir, même au bureau, soit un moment de goût et de plaisir partagé.

Nous vous invitons à découvrir notre nouveau catalogue et nos nouveautés.

LUCAS FLORENTIN

Fondateur et Directeur Général

Luc

UN PARTENARIAT EXCLUSIF AVEC DE GRAND(E)S CHEF(FE)S

Nos recettes sont signées par de grands Cheffes et Chefs, qui mettent toute leur expertise et savoir-faire au service de CHEF CHEFFE !



MATHIEU VIANNAY 

La Mère Brazier (Lyon)
Meilleur Ouvrier de France



VIRGINIE BASSELOT 

Hôtel Negresco (Nice)
Meilleur Ouvrier de France



CHRISTIAN TÊTEDOIE 

Têtedoie (Lyon)
Meilleur Ouvrier de France



MATTHIEU DUPUIS BAUMAL 

Château de la Gaude
(Aix-en-Provence)



JULIA SEDEFDJIAN 

Restaurant Baieta (Paris)

CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS



CHRISTOPHE MARGUIN

Le Président (Lyon)
Président des Toques Blanches
Lyonnaises



FRÉDÉRIC BERTHOD



JOSEPH VIOLA

Daniel & Denise (Lyon)
Meilleur Ouvrier de France



GHISLAINE ARABIAN

Ex-Jury Top Chef



**SARAH COGNIN
dit CRUISSAT**

Nutritionniste
et Docteur en Pharmacie

CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS

**NOTRE ADN****DES RECETTES DE GRANDS CHEFS ET CHEFFES**

À chacun sa personnalité, à chacun son style. Pour vous, ils ont élaboré des recettes à la hauteur de chaque exigence : classiques ou créatives, traditionnelles ou végétariennes.

DES PLATS SERVIS CHAUDS

Les plats de CHEF CHEFFE ! sont livrés à la juste température : servis chauds dans des bocaux en verre, et des pochons isothermes qui maintiendront leur température pendant plusieurs heures.

DES PACKAGINGS NOBLES, ÉCOLOGIQUES ET RÉUTILISABLES

Couplés à un service de récupération des bocaux à la demande.

DES PLATS SANTÉ ET NUTRITION

Sarah Dognin dit Cruissat, experte reconnue de la nutrition, confectionne des repas équilibrés, **sans gluten ou sans lactose**. Des plats alliant bon goût et bien-être.

UN SERVICE DERNIÈRE MINUTE

Nos équipes de livraison apportent le plus grand soin à vous livrer dans les meilleures conditions. Notre service « dernière minute » vous permet de **commander jusqu'à 11h pour une livraison le jour même**.

NOS OFFRES

Découvrez nos gammes de plateaux-repas, cocktails et de buffets, conçues pour répondre à tous vos besoins et envies.



LES PLATEAUX-REPAS « BOCAUX »

Des plateaux-repas livrés chauds ou froids, signés par des Chef(fe)s de renom, et servis en bocaux en verre, recyclables et réutilisables, avec une entrée, un plat, un dessert, une miches de pain et des couverts.



LES COCKTAILS ET COCKTAILS MIXTES

Des pièces cocktails, salées et sucrées, livrées dressées dans des plateaux, prêtes à consommer. Pour des déjeuners conviviaux, les cocktails mixtes, avec un mix de pièces cocktails, salées et sucrées, et des bocaux de plats signés par de grand(e)s Chef(fe)s, livrés avec des miches de pain et des couverts.



LES BUFFETS BOCAUX

Une sélection d'entrées, plats et desserts de différents grand(e)s Chef(fe)s, servis en bocaux, livrés chauds ou froids, livrés avec des miches de pain et des couverts., pour une mise en place et un service optimisés.

CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS

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 04 37 42 68 24, ou contact@chefcheffe.fr

QUELS SONT LES DÉLAIS DE COMMANDE ?

Plateaux-repas Bocaux et Buffets Bocaux : la veille avant 17h

Cocktails et Cocktails Mixtes : la veille avant 12h

Cocktails Événementiels : 7 jours ouvrés à l'avance

COMMENT FONCTIONNE LA LIVRAISON DE DERNIÈRE MINUTE ?

Commandez le jour même avant 11h au 04 37 42 68 24, selon disponibilités

COMMENT ANNULER UNE COMMANDE ?

Passez par l'interlocuteur habituel de votre restaurant d'entreprise, directement au 04 37 42 68 24, ou contact@chefcheffe.fr

L'annulation est gratuite si elle est effectuée dans les délais suivants :

Plateaux-repas Bocaux et Buffets Bocaux : jusqu'à la veille avant 15h

Cocktails et Cocktails Mixtes : jusqu'à 3 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

Marseille

ZONE 2 : 19,90€ HT

Aix-en-Provence

CHEF CHEFFE ! propose aussi un service de récupération des bocaux, facturé 20 € HT.

LIVRAISON HORS ZONE OU TOUTE AUTRE QUESTION ?

Contactez le 04 37 42 68 24



LES PLATEAUX-REPAS

BISTRONOMIE | BIEN-ÊTRE | ÉTOILÉ | TRADITION

*Pas de minimum de commande | Commande la veille avant 18h
Dernière minute jusqu'à 11h le jour même (sous réserve de disponibilité)*

NOTRE PLATEAU-REPAS

Des Chef(fe)s de grande renommée pour signer des menus « Signature ».

Un coffret malin, où tout est compris, qui se transforme en set de table à l'ouverture.

Des contenants entièrement recyclables ou réutilisables.

Grâce à un procédé exclusif d'emballage, des plats livrés et maintenus chauds plusieurs heures de manière autonome.



CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS

**PLATEAUX-REPAS****UN SYSTÈME UNIQUE DE PLATS LIVRÉS CHAUDS**

Grâce à nos pochons isothermes, vos plats restent à juste température pendant plusieurs heures. Des plats froids sont aussi disponibles.

**DES RECETTES DE GRAND(E)S CHEF(FE)S**

Chaque mets est une création sur mesure, élaborée en privilégiant des ingrédients de saison.

**DES RECETTES SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE**

Un large choix de recettes pour satisfaire tous vos convives.

**DES PACKAGINGS NOBLES, ÉCOLOGIQUES OU RÉUTILISABLES**

Couplés à un service de récupération des bocaux à la demande.

**UN SERVICE DERNIÈRE MINUTE**

Commandez jusqu'à 11 heures le jour même.

CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS

**GAMME BOCAUX
MENU JULIA SEDEFDJIAN**

Houmous gourmand à la betterave, salade de lentilles Belluga
Poulet au thym & citron, risotto au parmesan et parfum de tomate
Velours de chocolat noir, crumble cacao

Allergènes : Céleri, sulfite, moutarde, sésame, lactose, gluten, fruit à coque, oeuf

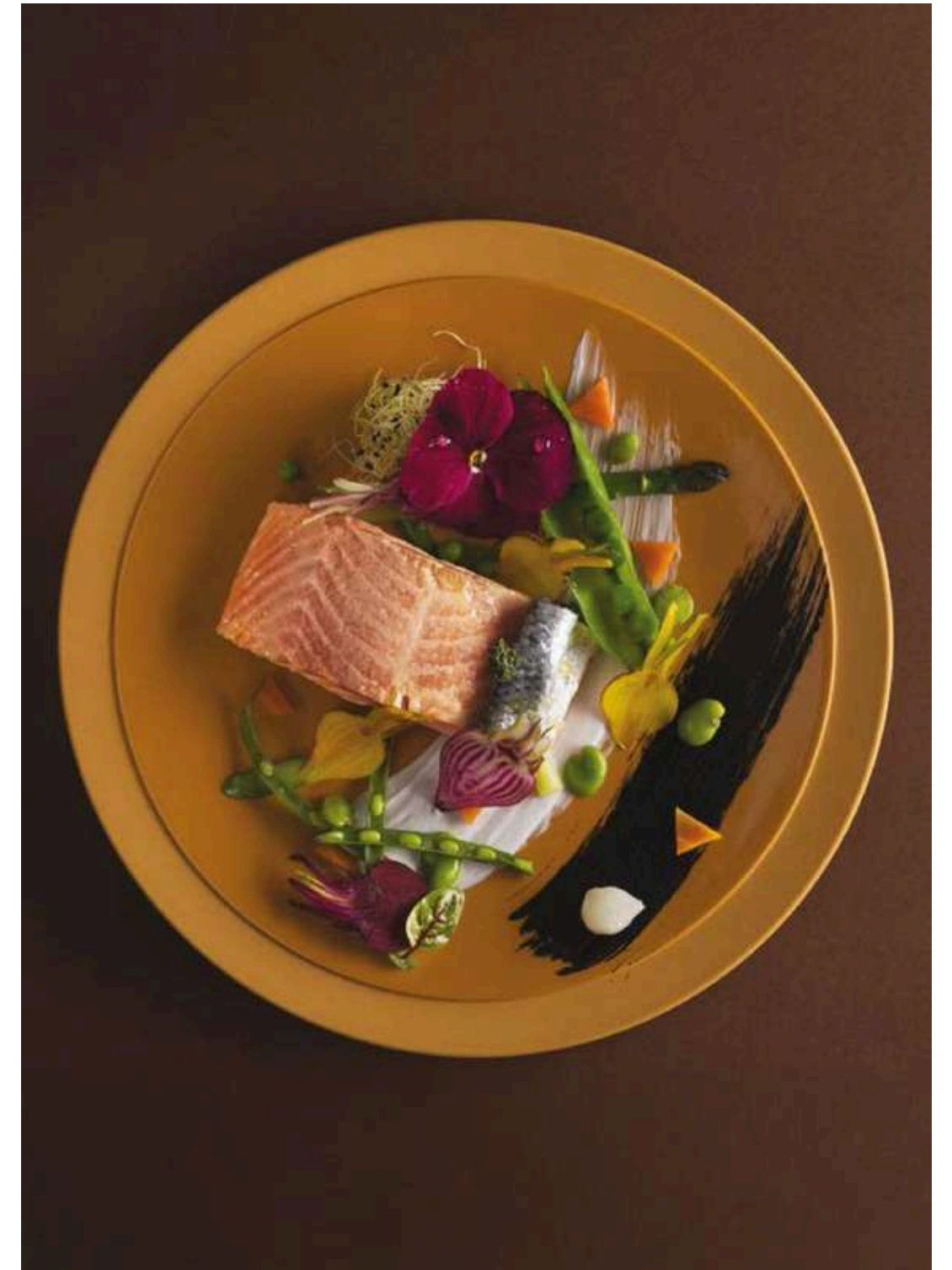
Menu chaud **33,90€ HT**

**GAMME BOCAUX
MENU MATTHIEU D. BAUMAL**

Petits pois, fèves et agrumes en textures contrastées, accents de menthe
Wok de boeuf Umami, riz sauté aux courgettes marinées et tomates confites
Fraises en symphonie, meringue soufflée de basilic et éclats de biscuits

Allergènes : Lactose, sulfite, soja, gluten, oeuf, fruit à coque

Menu chaud **35,90€ HT**



CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS

GAMME BOCAUX
MENU JOSEPH VIOLA


Moelleux de carottes et comté au citron vert
Poulet rôti signature, sauce béarnaise et
 grenailles confites au romarin
Mousse au chocolat intense

Allergènes : Lactose, oeuf, moutarde, sulfite,
 fruit à coque

Menu chaud 33,90€ HT
Menu froid 30,90€ HT

GAMME BOCAUX
MENU VIRGINIE BASSELOT


Rubans de courgettes parfumées, petit
 épeautre, péquillos, thym et citron
Daurade rôtie au yuzu, écrasé de pommes de
 terre à la ciboulette
Souvenir de pavlova aux fruits exotiques,
 meringue aérienne

Allergènes : Gluten, sulfite, moutarde, céleri,
 oeuf, lactose, poisson

Menu chaud 35,90€ HT



GAMME BOCAUX
MENU MATHIEU VIANNAY 



Houmous de petits pois à la menthe, salade de quinoa, fromage de brebis et kasha
Volaille crémeuse à la truffe & gnocchis fondants
Création citron, sablé noisette & meringue italienne

Allergènes : Sésame, céleri, sulfite, moutarde, lactose, oeuf, fruit à coque, gluten

Menu chaud **35,90€ HT**



Saviez-vous que le titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF) est bien plus qu'une médaille ?

Créé en 1924, ce concours ultra-prestigieux récompense les artisans les plus talentueux, des chefs cuisiniers aux joailliers, après des épreuves aussi exigeantes qu'un marathon créatif ! Imaginez : des mois de préparation, des jurys intraitables et, à la clé, un col tricolore bleu-blanc-rouge, symbole d'excellence à la française. Nous avons l'honneur de collaborer avec plusieurs Chef(fe)s distingué(e)s par le titre de Meilleur Ouvrier de France.

CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS

GAMME BOCAUX
MENU FRÉDÉRIC BERTHOD



Salade de légumes croquants aux saveurs d'Orient
Raviole de saumon, sauce crémeuse et tagliatelles végétales
Fruits du verger fondants en tatin, voile de vanille

Allergènes : Moutarde, sulfite, oeuf, gluten, poisson, lactose, fruit à coque

Menu chaud **33,90€ HT**

GAMME BOCAUX
MENU CHRISTIAN TÊTEDOIE



Tomate fondante, crumble parfumé au thym & feta
Effiloché de boeuf aux morilles, polenta onctueuse
Comme une charlotte aux fruits tropicaux

Allergènes : Lactose, gluten, sulfite, oeuf

Menu chaud **36,90€ HT**



GAMME BOCAUX
MENU GHISLAINE ARABIAN



Smoothie de carottes au gingembre, mascarpone, avoine grillée
Saumon confit en harmonie d'herbes, légumes mijotés comme un Waterzoï
Tiramisu aux cerises griottes, crème mascarpone veloutée

Allergènes : Lactose, sulfite, gluten, poisson, céleri, oeuf

Menu chaud **36,90€ HT**

GAMME BOCAUX
MENU CHRISTOPHE MARGUIN



Quinoa coloré, éclats de cranberries, variations végétales au sumac et émietté de feta
Risotto crémeux d'asperges et parmesan
Tiramisu onctueux, pêches parfumées et framboises acidulées

Allergènes : Céleri, sulfite, moutarde, lactose, oeuf, gluten

Menu chaud **32,90€ HT**



CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS

GAMME BOCAUX
MENUS SARAH DOGNIN



Élaborés sans gluten et sans produits laitiers, pour respecter le capital génétique et épigénétique de chacun, les menus créés par Sarah Dognin dit Cruissat, nutritionniste et docteur en pharmacie, sont le reflet de son savoir-faire nutritionnel, son expertise des écosystèmes et sa passion d'épicurienne.



MENU COMPOSITION VÉGÉTALE
(sans gluten et sans produits laitiers)

Salade de lentilles, légumes fondants et vinaigrette au miel
Penne, duo de courgettes, brunoise de tomate et poivron, pointe de basilic
Panna cotta onctueuse, coulis de fruits rouges

Allergènes : Céleri, sulfite, moutarde, oeuf

Menu chaud 28,90€ HT
Menu froid 25,90€ HT

MENU PERLE DE VITALITÉ
(sans gluten et sans produits laitiers)

Taboulé végétal au chou fleur, pickles aromatiques
Poulet mijoté au curry doux, camaïeu de riz tricolore
Explosion de chocolat en textures

Allergènes : Sulfite, céleri, oeuf, fruit à coque

Menu chaud 29,90€ HT

MENU NAÏADE
(sans gluten et sans produits laitiers)

Salade de pois chiches au cumin, piquillos et coriandre
Filet de lieu aux herbes, ratatouille estivale
Crumble gourmand mangue-ananas, notes tropicales

Allergènes : Sulfite, poisson, fruit à coque

Menu chaud 30,90€ HT
Menu froid 27,90€ HT

CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS

GAMME BOCAUX TRADITION



CHEF CHEFFE ! s'inspire de la tradition pour créer des plateaux-repas généreux et authentiques. Chaque menu reflète une cuisine sincère, pensée pour allier goût et simplicité dans un équilibre subtil.

MENU DU POTAGER

Délice de betterave aux notes fruitées
Comme un couscous végétal de céréales, légumes et épices délicates
Harmonie tropicale de mangue et coco

Allergènes : Moutarde, sulfite, gluten, céleri, lactose, oeuf, fruits à coques

Menu chaud 24,90€ HT
Menu froid 21,90€ HT

MENU DU BISTROT

Pommes de terre en vinaigrette, échalotes et persil, petits condiments
Rillettes de lieu aux herbes, quinoa aux piquillos confits
Moelleux de semoule à la tonka, miel délicat et amandes

Allergènes : Céleri, oeuf, sulfite, moutarde, poisson, gluten, lactose, fruit à coque

Menu chaud 25,90€ HT
Menu froid 22,90€ HT

MENU TERROIR

Salade fraîcheur d'haricots blanc inspiration chimichurri
Poulet mariné au miel, carottes mijotées
Traditionnelle crème caramel

Allergènes : Céleri, oeuf, sulfite, moutarde, lactose

Menu chaud 25,90€ HT
Menu froid 22,90€ HT

CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS



LES BUFFETS BOCAUX

BIEN-ÊTRE | TRADITION | MARCHÉ

ÉTOILÉ | GASTRONOMIE

*Minimum de commande de 2 personnes | Commande la veille avant 17h
Possibilité de prestation clé en main (service, matériel et mobilier)*

CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS

**BUFFETS BOCAUX****UN PANACHÉ DE RECETTES DE CHEF(FE)S**

Une sélection d'entrées, plats et desserts de différents grand(e)s chef(fe)s, pour plaire à tous vos convives.

**UNE MISE EN PLACE ET UN SERVICE OPTIMISÉS**

Permettant à votre équipe de se focaliser sur l'essentiel et de garantir le succès de votre événement.

**PORTIONS INDIVIDUELLES, PLAISIR PARTAGÉ**

Mets individualisés, offrant des portions égales ainsi qu'une présentation soignée.

**ÉCHANGES FACILITÉS**

Finie la queue interminable au buffet, à remplir les assiettes par peur de manquer avant la course pour s'emparer d'un mange debout.

**UN SERVICE DERNIÈRE MINUTE**

Commandez jusqu'à 18 heures la veille de votre événement.

CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS

**BUFFET BOCAUX
TRADITION****Entrées en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)**

Délice de betterave aux notes fruitées
 Pommes de terre en vinaigrette, échalotes et persil, petits condiments
 Salade fraîcheur d'haricots blanc inspiration chimichurri

Plats chauds en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Comme un couscous végétal de céréales, légumes et épices délicates
 Rillettes de lieu aux herbes, quinoa aux piquillos confits
 Poulet mariné au miel, carottes mijotées

Desserts en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Harmonie tropicale de mangue et coco
 Moelleux de semoule à la tonka, miel délicat et amandes
 Traditionnelle crème caramel

Allergènes : Moutarde, sulfite, gluten, céleri, lactose, oeuf, fruit à coque, poisson

Pains individuels et couverts en inox fournis

25,90€ HT
/ par personne

Buffet froid également
 disponible à **22,90€ HT**
 / par personne

CHEF CHEFFE |

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS


BUFFET BOCAUX BIEN-ÊTRE
SARAH DOGNIN dit CRUISSAT

Entrées en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Salade de lentilles, légumes fondants et vinaigrette au miel (S. Do)

Taboulé végétal au chou fleur, pickles aromatiques (S. Do)

Salade de pois chiches au cumin, piquillos et coriandre (S. Do)

Plats chauds en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Penne, duo de courgettes, brunoise de tomate et poivron, pointe de basilic (S. Do)

Poulet mijoté au curry doux, camaïeu de riz tricolore (S. Do)

Filet de lieu aux herbes, ratatouille estivale (S. Do)

Desserts en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Panna cotta onctueuse, coulis de fruits rouges (S. Do)

Explosion de chocolat en textures (S. Do)

Crumble gourmand mangue-ananas, notes tropicales. (S. Do)

Allergènes : Céleri, sulfite, moutarde, oeuf, fruit à coque, poisson

Pains individuels et couverts en inox fournis


28,90€ HT
/ par personne

CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS


BUFFET BOCAUX MARCHÉ
JOSEPH VIOLA | CHRISTOPHE MARGUIN | FRÉDÉRIC BERTHOD
Entrées de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Moelleux de carottes et comté au citron vert. (J. Viola)

Quinoa coloré, éclats de cranberries, variations végétales au sumac et émietté de feta (C. Marguin)

Salade de légumes croquants aux saveurs d'Orient. (F. Berthod)

Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Poulet rôti signature, sauce béarnaise et grenailles confites au romarin (J. Viola)

Risotto crémeux d'asperges et parmesan. (C. Marguin)

Raviole de saumon, sauce crémeuse et tagliatelles végétales (F. Berthod)

Desserts de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Mousse au chocolat intense (J. Viola)

Tiramisu onctueux, pêches parfumées et framboises acidulées. (C. Marguin)

Fruits du verger fondants en tatin, voile de vanille (F. Berthod)

Allergènes : Lactose, oeuf, moutarde, sulfite, fruit à coque, céleri, gluten, poisson

Pains individuels et couverts en inox fournis



31,90€ HT
/ par personne

CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS


BUFFET BOCAUX ÉTOILÉ
VIRGINIE BASSELOT | CHRISTIAN TÊTEDOIE
MATHIEU VIANNAY
Entrées de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Rubans de courgettes parfumées, petit épeautre, péquillos, thym et citron (V. Basselot)
 Tomate fondante, crumble parfumé au thym & feta (C. Têtedoie)
 Houmous de petits pois à la menthe, salade de quinoa, fromage de brebis et kasha (M. Viannay)

Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Daurade rôtie au yuzu, écrasé de pommes de terre à la ciboulette (V. Basselot)
 Effiloché de boeuf aux morilles, polenta onctueuse (C. Têtedoie)
 Volaille crémeuse à la truffe & gnocchis fondants (M. Viannay)

Desserts de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Souvenir de pavlova aux fruits exotiques, meringue aérienne (V. Basselot)
 Comme une charlotte aux fruits tropicaux (C. Têtedoie)
 Création citron, sablé noisette & meringue italienne (M. Viannay)

Allergènes : Gluten, sulfite, moutarde, céleri, oeuf, lactose, poisson, sésame, fruit à coque

Pains individuels et couverts en inox fournis



34,90€ HT
/ par personne

CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS


BUFFET BOCAUX GASTRONOMIE
GHISLAINE ARABIAN | JULIA SEDEFDJIAN
MATTHIEU DUPUIS BAUMAL
Entrées de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Houmous gourmand à la betterave, salade de lentilles Belluga (J. Sedefdjian)

Petits pois, fèves et agrumes en textures contrastées, accents de menthe (M. Baumal)

Smoothie de carottes au gingembre, mascarpone, avoine grillée (G. Arabian)

Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Poulet au thym & citron, risotto au parmesan et parfum de tomate (J. Sedefdjian)

Wok de boeuf Umami, riz sauté aux courgettes marinées et tomates confites (M. Baumal)

Saumon confit en harmonie d'herbes, légumes mijotés comme un Waterzoi (G. Arabian)

Desserts de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Velours de chocolat noir, crumble cacao (J. Sedefdjian)

Fraises en symphonie, meringue soufflée de basilic et éclats de biscuits (M. Baumal)

Tiramisu aux cerises griottes, crème mascarpone veloutée (G. Arabian)

Allergènes : Lactose, sulfite, gluten, poisson, céleri, oeuf, moutarde, sésame, fruit à coque, soja

Pains individuels et couverts en inox fournis


34,90€ HT
/ par personne



LES COCKTAILS MIXTES

GOURMET | DÉCOUVERTE | BRASSERIE

ÉLÉGANCE | EXCELLENCE

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 !

COMMANDES

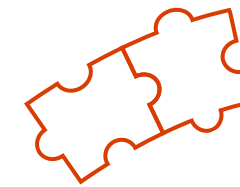
PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS

**COCKTAILS MIXTES****LE MEILLEUR DES DEUX MONDES**

Le mix harmonieux de nos pièces cocktails, salées et sucrées, avec des bocaux de plats signés par de grand(e)s Chef(fe)s.

**UNE SOLUTION COMPLÈTE ET CONVIVIALE**

Vos convives profitent de l'événement pleinement et mangent à leur faim.

**UNE LOGISTIQUE ADAPTÉE AUX ÉVÈNEMENTS DE TOUTE TAILLE**

Que vous soyez 20 ou 2000 personnes, chaque bouchée révèle la précision et la créativité. Pour les événements de **plus de 100 personnes**, la livraison peut être effectuée dans des **caissons isothermes**.

**DES RECETTES DE GRAND(E)S CHEF(FE)S**

Les plats sont signés par de grand(e)s chef(fe)s, en privilégiant des ingrédients de saison.

**UN SERVICE DERNIÈRE MINUTE**

Commandez jusqu'à **12 heures la veille** de votre événement.

CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS

**COCKTAIL MIXTE
DÉCOUVERTE****5 pièces salées**

Dés de poulet au soufflé de curry vert

Chou signature au caviar d'aubergine, éclats de fleurs

Millefeuille de carotte confite & chèvre frais

Wrap de saumon aux herbes, notes de citron, pointes d'Espelette

Brochette de patate douce à la moutarde de Brive au moût de raisin

Plats chauds en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Comme un couscous végétal de céréales, légumes et épices délicates

Rillettes de lieu aux herbes, quinoa aux piquillos confits

Poulet mariné au miel, carottes mijotées

5 pièces sucrées

Pêche fondante, vanille & framboise intense

Fusion passion-matcha

Craqueline au chocolat intense

Douceur tropicale, mangue-passion

Classique tartelette au citron

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

29,90€ HT
/ par personne

CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS


COCKTAIL MIXTE GOURMET
SARAH DOGNIN dit CRUISSAT
5 pièces salées

Saumon gravlax aux notes de baies roses

Paris-Brest aux saveurs de la mer

Écrin de petit pois, sablé doré au parmesan

Harmonie de Comté et abricot parfumé aux condiments

Wrap de poulet mariné, crème de korma parfumé

Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Penne, duo de courgettes, brunoise de tomate et poivron, pointe de basilic (S. Do)

Poulet mijoté au curry doux, camaïeu de riz tricolore (S. Do)

Filet de lieu aux herbes, ratatouille estivale (S. Do)

5 pièces sucrées

Éclat de framboise, écrin chocolaté

Mango sticky rice

Sablé breton, caramel au beurre salé, croustillant noisette et feuille d'or

Chou, crème de mûre & touche d'yuzu

Tropézienne à la fleur d'oranger

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


31,90€ HT
/ par personne

CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS

**COCKTAIL MIXTE BRASSERIE****CHRISTOPHE MARGUIN | FRÉDÉRIC BERTHOD | JOSEPH VIOLA****5 pièces salées**

Bijou de saumon fumé à l'aneth
 Brioche dorée, poulet rôti et notes aromatiques
 Bonbon gourmand de foie gras, saveurs exotiques
 Perle de feta, douceur de tomate et bleuet
 Harmonie de carottes, jardin d'herbes et chou-fleur

Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Poulet rôti signature, sauce béarnaise et grenailles confites au romarin (J. Viola)
 Risotto crémeux d'asperges et parmesan. (C. Marguin)
 Raviole de saumon, sauce crémeuse et tagliatelles végétales (F. Berthod)

5 pièces sucrées

Pêche fondante, vanille & framboise intense
 Fusion passion-matcha
 Craqueline au chocolat intense
 Douceur tropicale, mangue-passion
 Classique tartelette au citron

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



33,90€ HT
 / par personne

CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS

**COCKTAIL MIXTE ÉLÉGANCE****MATTHIEU DUPUIS BAUMAL | JULIA SEDEFDJIAN
GHISLAINE ARABIAN****5 pièces salées**

Saumon gravlax aux notes de baies roses

Paris-Brest aux saveurs de la mer

Écrin de petit pois, sablé doré au parmesan

Harmonie de Comté et abricot parfumé aux condiments

Wrap de poulet mariné, crème de korma parfumé

Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Poulet au thym & citron, risotto au parmesan et parfum de tomate (J. Sedefdjian)

Wok de boeuf Umami, riz sauté aux courgettes marinées et tomates confites (M. Baumal)

Saumon confit en harmonie d'herbes, légumes mijotés comme un Waterzoï (G. Arabian)

5 pièces sucrées

Éclat de framboise, écrin chocolaté

Mango sticky rice

Sablé breton, caramel au beurre salé, croustillant noisette et feuille d'or

Chou, crème de mûre & touche d'yuzu

Tropézienne à la fleur d'oranger

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

**35,90€ HT**
/ par personne

CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS


COCKTAIL MIXTE EXCELLENCE
VIRGINIE BASSELOT | CHRISTIAN TÊTEDOIE
MATHIEU VIANNAY
5 pièces salées

Bijou de saumon fumé à l'aneth
 Brioche dorée, poulet rôti et notes aromatiques
 Bonbon gourmand de foie gras, saveurs exotiques
 Perle de feta, douceur de tomate et bleuet
 Harmonie de carottes, jardin d'herbes et chou-fleur

Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)

Daurade rôtie au yuzu, écrasé de pommes de terre à la ciboulette (V. Basselot)
 Effiloché de boeuf aux morilles, polenta onctueuse (C. Têtedoie)
 Volaille crémeuse à la truffe & gnocchis fondants (M. Viannay)

5 pièces sucrées

Éclat de framboise, écrin chocolaté
 Mango sticky rice
 Sablé breton, caramel au beurre salé, croustillant noisette et feuille d'or
 Chou, crème de mûre & touche d'yuzu
 Tropézienne à la fleur d'oranger

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



35,90€ HT
 / par personne



LES COCKTAILS
APÉRITIF | AFTERWORK |
DÉJEUNATOIRE | DÎNATOIRE

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



COCKTAILS & STREETFOOD



DES PIÈCES RAFFINÉES ET DE SAISON

Avec un large choix pour tous vos convives.



UNE MISE EN PLACE SIMPLIFIÉE

Les pièces sont livrées déjà dressées dans des plateaux en bois.



POUR TOUS LES MOMENTS DE LA JOURNÉE

D'une pause dans l'après-midi à un cocktail dînatoire, les pièces cocktails répondent à tous vos besoins.



UN SERVICE DERNIÈRE MINUTE

Commandez jusqu'à 18 heures la veille de votre événement.



UNE LOGISTIQUE ADAPTÉE AUX ÉVÈNEMENTS DE TOUTE TAILLE

Que vous soyez 20 ou 2000 personnes, chaque bouchée révèle la précision et la créativité. Pour les événements de **plus de 100 personnes**, la livraison peut être effectuée dans des **caissons isothermes**.

COCKTAIL APÉRITIF SALÉ

MARCHÉ (5 pièces salées)

Dés de poulet au soufflé de curry vert
Chou signature au caviar d'aubergine, éclats de fleurs
Millefeuille de carotte confite & chèvre frais
Wrap de saumon aux herbes, notes de citron, pointes d'Espelette
Brochette de patate douce à la moutarde de Brive au moût de raisin

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

9,25€ HT / par personne

DÉCOUVERTE (5 pièces salées)

Saumon gravlax aux notes de baies roses
Paris-Brest aux saveurs de la mer
Écrin de petit pois, sablé doré au parmesan
Harmonie de Comté et abricot parfumé aux condiments
Wrap de poulet mariné, crème de korma parfumé

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

9,25€ HT / par personne

BISTRONOMIE (5 pièces salées)

Bijou de saumon fumé à l'aneth
Brioche dorée, poulet rôti et notes aromatiques
Bonbon gourmand de foie gras, saveurs exotiques
Perle de feta, douceur de tomate et bleuet
Harmonie de carottes, jardin d'herbes et chou-fleur

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

9,25€ HT / par personne

COCKTAIL APÉRITIF SUCRÉ

INITIATION (5 pièces sucrées)

Éclat de framboise, écrin chocolaté
Mango sticky rice
Sablé breton, caramel au beurre salé, croustillant noisette et feuille d'or
Chou, crème de mûre & touche d'yuzu
Tropézienne à la fleur d'oranger

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

9,25€ HT / par personne

VOLUPTÉ (5 pièces sucrées)

Pêche fondante, vanille & framboise intense
Fusion passion-matcha
Craqueline au chocolat intense
Douceur tropicale, mangue-passion
Classique tartelette au citron

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

9,25€ HT / par personne



COCKTAIL AFTERWORK

AMUSEMENT (5 pièces)

Wrap de poulet mariné, crème de korma parfumé
 Burger rosé aux légumes, crème poivron rouge, oignon confit, courgette et aubergine
 Burger de saumon gravlax, crème de roquette
 Bun jaune au pastrami, crème tomate confite, cheddar
 Chou signature au caviar d'aubergine, éclats de fleurs

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

12.95€ HT
 / par personne

JOIE (5 pièces salées)

Brioche dorée, poulet rôti et notes aromatiques
 Hot dog à la baby carotte, crème au paprika, oignons frits
 Crevette roll
 Bun poulet rôti, crème aux herbes
 Wrap de saumon aux herbes, notes de citron, pointes d'Espelette

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

12.95€ HT
 / par personne



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

SAISON (10 pièces salées)

Dés de poulet au soufflé de curry vert
 Bijou de saumon fumé à l'aneth
 Brochette de patate douce à la moutarde de Brive au moût de raisin
 Wrap de saumon aux herbes, notes de citron, pointes d'Espelette
 Brioche dorée, poulet rôti et notes aromatiques
 Millefeuille de carotte confite & chèvre frais
 Chou signature au caviar d'aubergine, éclats de fleurs
 Écrin de petit pois, sablé doré au parmesan
 Paris-Brest aux saveurs de la mer
 Perle de feta, douceur de tomate et bleuet

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

**18,50€ HT / par
 personne**

BRASSERIE (10 pièces salées)

Bonbon gourmand de foie gras, saveurs exotiques
 Saumon gravlax aux notes de baies roses
 Harmonie de Comté et abricot parfumé aux condiments
 Paris-Brest aux saveurs de la mer
 Wrap de poulet mariné, crème de korma parfumé
 Perle de feta, douceur de tomate et bleuet
 Harmonie de carottes, jardin d'herbes et chou-fleur
 Écrin de petit pois, sablé doré au parmesan
 Brioche dorée, poulet rôti et notes aromatiques
 Chou signature au caviar d'aubergine, éclats de fleurs

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

**18,50€ HT / par
 personne**



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

ELÉGANCE (15 pièces)

10 pièces salées

Dés de poulet au soufflé de curry vert
 Millefeuille de carotte confite & chèvre frais
 Wrap de saumon aux herbes, notes de citron, pointes d'Espelette
 Brochette de patate douce à la moutarde de Brive au moût de raisin
 Saumon gravlax aux notes de baies roses
 Écrin de petit pois, sablé doré au parmesan
 Bijou de saumon fumé à l'aneth
 Brioche dorée, poulet rôti et notes aromatiques
 Bonbon gourmand de foie gras, saveurs exotiques
 Perle de feta, douceur de tomate et bleuet

5 pièces sucrées

Pêche fondante, vanille & framboise intense
 Fusion passion-matcha
 Craqueline au chocolat intense
 Douceur tropicale, mangue-passion
 Classique tartelette au citron

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

27,75€ HT
 / par personne



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

PASSION (15 pièces)

10 pièces salées

Bonbon gourmand de foie gras, saveurs exotiques
 Saumon gravlax aux notes de baies roses
 Harmonie de Comté et abricot parfumé aux condiments
 Paris-Brest aux saveurs de la mer
 Wrap de poulet mariné, crème de korma parfumé
 Perle de feta, douceur de tomate et bleuet
 Harmonie de carottes, jardin d'herbes et chou-fleur
 Écrin de petit pois, sablé doré au parmesan
 Brioche dorée, poulet rôti et notes aromatiques
 Chou signature au caviar d'aubergine, éclats de fleurs

5 pièces sucrées

Éclat de framboise, écrin chocolaté
 Mango sticky rice
 Sablé breton, caramel au beurre salé, croustillant noisette et feuille d'or
 Chou, crème de mûre & touche d'yuzu
 Tropézienne à la fleur d'oranger

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

27,75€ HT
 / par personne



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

CRÉATIF (14 pièces)

6 pièces salées

Dés de poulet au soufflé de curry vert
 Chou signature au caviar d'aubergine, éclats de fleurs
 Millefeuille de carotte confite & chèvre frais
 Wrap de saumon aux herbes, notes de citron, pointes d'Espelette
 Brochette de patate douce à la moutarde de Brive au moût de raisin
 Brioche dorée, poulet rôti et notes aromatiques

3 pièces streetfood

Hot dog à la baby carotte, crème au paprika, oignons frits
 Bun jaune au pastrami, crème tomate confite, cheddar
 Bun poulet rôti, crème aux herbes

5 pièces sucrées

Pêche fondante, vanille & framboise intense
 Fusion passion-matcha
 Craqueline au chocolat intense
 Douceur tropicale, mangue-passion
 Classique tartelette au citron

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

29,60€ HT
 / par personne



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

STREETFOOD (14 pièces)

6 pièces salées

Saumon gravlax aux notes de baies roses
 Paris-Brest aux saveurs de la mer
 Écrin de petit pois, sablé doré au parmesan
 Harmonie de Comté et abricot parfumé aux condiments
 Wrap de poulet mariné, crème de korma parfumé
 Bonbon gourmand de foie gras, saveurs exotiques

3 pièces streetfood

Crevette roll
 Burger rosé aux légumes, crème poivron rouge, oignon confit, courgette et aubergine
 Bun jaune au pastrami, crème tomate confite, cheddar

5 pièces sucrées

Éclat de framboise, écrin chocolaté
 Mango sticky rice
 Sablé breton, caramel au beurre salé, croustillant noisette et feuille d'or
 Chou, crème de mûre & touche d'yuzu
 Tropézienne à la fleur d'oranger

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

29,60€ HT
 / par personne



COCKTAIL DÎNATOIRE

GASTRONOMIE (20 pièces)

15 pièces salées

Dés de poulet au soufflé de curry vert
 Chou signature au caviar d'aubergine, éclats de fleurs
 Millefeuille de carotte confite & chèvre frais
 Wrap de saumon aux herbes, notes de citron, pointes d'Espelette
 Brochette de patate douce à la moutarde de Brive au moût de raisin
 Saumon gravlax aux notes de baies roses
 Paris-Brest aux saveurs de la mer
 Écrin de petit pois, sablé doré au parmesan
 Harmonie de Comté et abricot parfumé aux condiments
 Wrap de poulet mariné, crème de korma parfumé
 Bijou de saumon fumé à l'aneth
 Brioche dorée, poulet rôti et notes aromatiques
 Bonbon gourmand de foie gras, saveurs exotiques
 Perle de feta, douceur de tomate et bleuet
 Harmonie de carottes, jardin d'herbes et chou-fleur

5 pièces sucrées

Éclat de framboise, écrin chocolaté
 Mango sticky rice
 Sablé breton, caramel au beurre salé, croustillant noisette et feuille d'or
 Chou, crème de mûre & touche d'yuzu
 Tropézienne à la fleur d'oranger

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

37€ HT
/ par personne

LES PIÈCES COCKTAIL

SALÉES | STREETFOOD | SUCRÉES

PIÈCES SALÉES



Harmonie de Comté et abricot
parfumé aux condiments



Millefeuille de carotte confite &
chèvre frais



Wrap de poulet mariné, crème de
korma parfumé



Harmonie de carottes, jardin
d'herbes et chou-fleur



Chou signature au caviar
d'aubergine, éclats de fleurs



Écrin de petit pois, sablé doré
au parmesan



Brioche dorée, poulet rôti
et notes aromatiques



Dés de poulet au soufflé
de curry vert



Bijou de saumon fumé à l'aneth



Wrap de saumon aux herbes,
notes de citron, pointes
d'Espelette



Paris-Brest aux saveurs de la mer



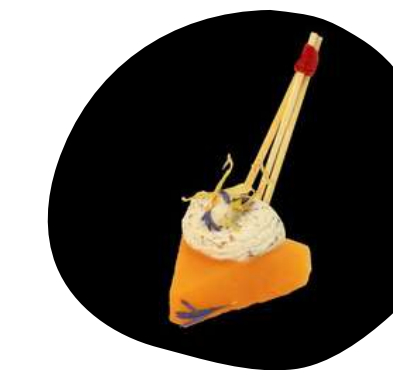
Saumon gravlax aux notes
de baies roses



Bonbon gourmand de foie gras,
saveurs exotiques



Perle de feta, douceur de tomate
et bleuet



Brochette de patate douce à la
moutarde de Brive au moût de raisin

CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS

PIÈCES STREETFOOD



Crevette roll



Hot dog à la baby carotte,
crème au paprika, oignons
frits



Burger de saumon
gravlax, crème de
roquette



Burger rosé aux
légumes, crème poivron
rouge, oignon confit,
courgette et aubergine



Bun poulet rôti,
crème aux herbes



Bun jaune au
pastrami, crème
tomate confite,
cheddar

PIÈCES SUCRÉES



Éclat de framboise, écrin
chocolaté



Mango sticky rice



Fusion passion-matcha



Tropézienne à la fleur d'oranger



Craqueline au chocolat
intense



Sablé breton, caramel au
beurre salé, croustillant
noisette et feuille d'or



Classique tartelette au citron



Pêche fondante, vanille &
framboise intense



Chou, crème de mûre &
touche d'yuzu



Douceur tropicale,
mangue-passion

CHEF CHEFFE !

COMMANDES

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS BOCAUX

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS

LES ÉVÉNEMENTS

SERVICE | MATÉRIEL | MOBILIER



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 évènement soit une réussite et laisse le goût d'un grand moment.

VOTRE ÉVÈNEMENT 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 évènement 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.



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 04 37 42 68 24, ou contact@chefcheffe.fr

QUELS SONT LES DÉLAIS DE COMMANDE ?

Plateaux-repas Bocaux et Buffets Bocaux : la veille avant 17h

Cocktails et Cocktails Mixtes : la veille avant 12h

Cocktails Événementiels : 7 jours ouvrés à l'avance

COMMENT FONCTIONNE LA LIVRAISON DE DERNIÈRE MINUTE ?

Commandez le jour même avant 11h au 04 37 42 68 24, selon disponibilités

COMMENT ANNULER UNE COMMANDE ?

Passez par l'interlocuteur habituel de votre restaurant d'entreprise, directement au 04 37 42 68 24, ou contact@chefcheffe.fr

L'annulation est gratuite si elle est effectuée dans les délais suivants :

Plateaux-repas Bocaux et Buffets Bocaux : jusqu'à la veille avant 15h

Cocktails et Cocktails Mixtes : jusqu'à 3 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

Marseille

ZONE 2 : 19,90€ HT

Aix-en-Provence

LIVRAISON HORS ZONE OU TOUTE AUTRE QUESTION ?

Contactez le 04 37 42 68 24

CHEF CHEFFE ! propose aussi un service de récupération des bocaux, facturé 20 € HT.

CONTACT

PARIS 01 41 19 28 03

MARSEILLE | LYON 04 37 42 68 24

contact@chefcheffe.fr www.chefcheffe.fr