



AU JARDIN DE LA VAGUE

RESTAURANT



Akhara Chay

CHEF A DOMICILE

*Le Chef s'invite chez vous
pour une expérience culinaire d'exception*

Portrait - Chef Akhara Chay

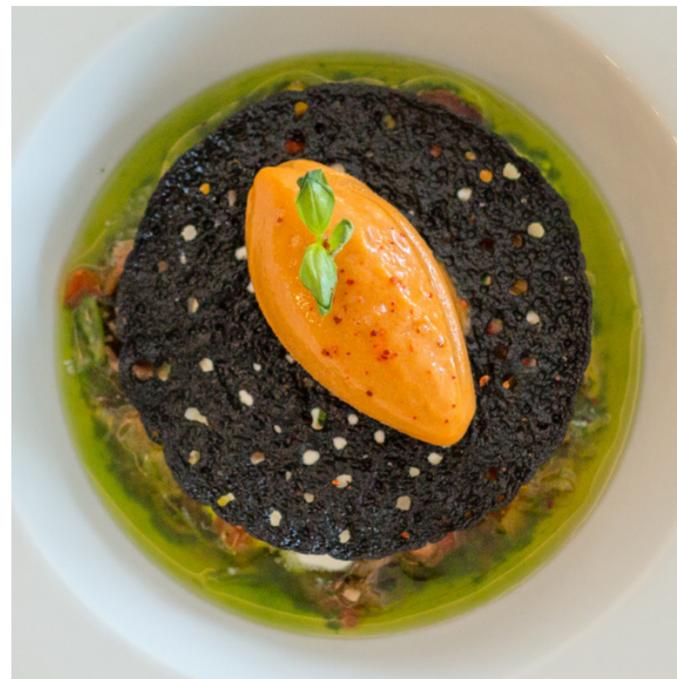


Akhara Chay dirige la cuisine du restaurant « Au Jardin de La Vague » depuis 2017 et vous propose pour vos réceptions privées ou évènements professionnels une cuisine méditerranéenne et créative.

Akhara Chay se forme auprès de Ghislaine Arabian et Alain Ducasse. Il rejoint ensuite son mentor le Chef Éric Provost au Royal Barrière à Deauville où il reste 6 ans.

Le Chef Chay pose finalement ses valises au sein de prestigieuses maisons telles que le Mas Candille, le Mas des Herbes Blanches ou le Château Valmer.

Il vous invite à voyager "Au Jardin de la Vague" en proposant une cuisine d'exception saupoudrée de saveurs d'Asie aux visuels toujours plus alléchants et aux arômes toujours plus surprenants.



Restaurant gastronomique "Au Jardin de la Vague" by Akhara Chay

Maître Restaurateur & Disciple d'Escoffier

Au sein de ses cuisines, le Chef Akhara Chay compose avec virtuosité une musique d'excellence où l'art culinaire s'accorde avec l'art environnant et l'art de vivre. Ses saveurs méditerranéennes saupoudrées de notes asiatiques sont une véritable ode à l'épicurisme. Ses plats goûteux et ses alliances de textures sont maniés d'une main de maître, preuve d'une maîtrise irréfutable forgée par 26 ans d'expériences auprès de tables prestigieuses.

L'art culinaire se transforme en œuvre d'art dans l'assiette parfaite par quelques tremolos d'orient, signature unique du chef d'orchestre.

Akhara Chay vous emmène désormais dans son univers le temps d'un moment convivial avec vos proches ou collaborateurs. Le Chef vous garantit des produits minutieusement sélectionnés issus de ses producteurs locaux les plus fidèles.

Proposition de menu sur mesure



Notre responsable commerciale se charge d'étudier vos besoins afin d'élaborer une **offre sur mesure**.

Nous affinons ensemble **le menu et les prestations** qui vous correspondent en tenant compte de vos besoins et de vos contraintes logistiques

Le matériel (vaisselle, verrerie, couverts) n'est pas compris dans le service, tout comme le mobilier. Il peut être ajouté sur demande selon vos besoins.

Un serveur est compris pour un maximum de 20 personnes: au delà de 20 convives, tout personnel supplémentaire sera facturé en supplément.

Nous nous engageons à respecter les lieux et à vous laisser un espace propre à notre départ.

Un point d'eau et d'électricité à proximité de votre espace de réception est indispensable.



EVENEMENTS PRIVES

Qu'il s'agisse d'un anniversaire, baptême, mariage ou autre réception privée, notre Chef se déplace à votre domicile pour vous proposer un service sur mesure.

Déjeuner Barbecue, Garden Party, Cocktail, Salad Bar, Diner assis..., nous pouvons vous proposer plusieurs types de prestations selon vos envies, selon la configuration de votre espace de réception et le nombre de convives.

Notre Chef et notre Maître d'hôtel veilleront aux moindres détails pour vous assurer une prestation culinaire d'exception.

ANNIVERSAIRE
BAPTEME
MARIAGE
RECEPTION PRIVEE



EVENEMENTS PROFESSIONNELS

Un cocktail dinatoire entre collaborateurs, un buffet froid lors d'une réunion importante ou encore un diner de gala inoubliable pour accueillir vos clients comme il se doit: notre Chef Akhara Chay vous composera une prestation sur mesure.

BUFFET
COCKTAIL
DEJEUNER
DINER



COURS DE CUISINE by Akhara Chay

Vous souhaitez passer un moment privilégié entre collaborateurs, remercier vos managers ou encore partager un moment ludique en famille: le Chef s'invite chez vous et vous livre ses secrets...

Thématique selon les produits de saison

Cours de 2h30 suivi d'une dégustation

Valable pour toute réservation de 6 à 10 personnes



Prestations et Menus

DEJEUNER

ENTREES

Velouté en légèreté de butternut, noisettes torréfiées, dés de foie gras de canard
OU

Crevettes marinées au curry et combawa, condiment d'avocat au miel, soja et sésame
OU

Ceviche de dorade à la grenade, fraîcheur de crudités en salade

PLATS

Dos de saumon Label Rouge, mousseline de brocolis au lard fumé, sauce vierge
OU

*Filet de dorade doré sur la peau, aubergine gratinée au parmesan,
jus réduit de tomate et basilic*
OU

Suprême de volaille rôti au thym, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et ciboulette, jus de poulet
OU

Joue de boeuf confite en basse température, carottes en 2 façons, oignons frits

DESSERTS

Coupe de fruits rouges en sirop Thai
OU

Tiramisu aux framboises
OU

Le Chocolat en jeux de textures, glace vanille gousse

Ces menus sont à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon la saison

Prestations et Menus

DINER

ENTREES

La Signature du Chef: Le Foie gras en escalope, poivre de Timut du Népal, perles du Japon, zeste de combawa, consommé au Dashi

OU

La betterave dans l'idée d'un tartare Tradition, homard décortiqué en médaillon

OU

Risotto de pâte "Riso" au mascarpone, comté râpé minute

PLATS

Filet de loup au lait de coco et galanga, riz Thai sauté aux pois gourmands

OU

Filet de bœuf Rossini, pommes de terre et ciboulette, champignons en persillade, sauce Porto et foie gras

OU

Noix de Saint Jacques en nage de soupe de poisson, rouille et palet de patate douce safranée

OU

Cuisse de lapin confite au lard et champignons, mousseline de patate douce vanillée, jus de viande

DESSERTS

Mousse légère à la mangue, ananas rôti, sorbet passion

OU

Le chocolat Valrhona en jeux de textures, glace chocolat

OU

Le cheesecake aéré revisité au siphon, fruits rouges, crumble de spéculoos

Ces menus sont à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon la saison

Prestations et Menus

DEJEUNER BARBECUE

Tomate, mozzarella et basilic

Plateau de charcuterie italienne et française

Plateau de fromage

Plateau de saumon fumé

Thon rouge et saumon en sashimi, sauce tataki

Côte d'agneau et Pièce de boeuf

Sélection de saucisses et merguez

Filet de daurade

Légumes sautés

Nouilles jaunes

aux pousses de soja et courgettes

Riz Pilaf aux oeufs

Salade de fruits rouges du moment

Entremet au 3 chocolats

Tarte aux pommes caramélisées

Assortiment de macarons

FINGER-FOOD

Pissaladière

Briochette garnie au poulet, curry et cébettes

Briochette au thon dans l'idée d'un Pan Bagnat

Roulé de saumon

au miel et soja en feuille de shiso

Verrine de tomate cerise, mozza, pistou basilic

Mini sandwich au jambon et emmental

Mini sandwich au saumon fumé et

fromage ail et fines herbes

Mini salade Caesar

Tartelette choco

Assortiment de macarons

Choux croustillant à la crème

Verrine de fruits du moment

COCKTAIL

Pissaladière

Blinis et tarama

Roulé de saumon fumé au mascarpone

Salade de poulpe à la mangue et coriandre

Foie gras et crostini

Verrine de tomate et mozzarella

Samossa aux légumes

Gambas croustillante

Poulet façon Tikka

Mini brochette de boeuf

Tartelette choco

Assortiment de macarons

Panacotta à la vanille et mangue

Mousse au chocolat

Ces menus sont à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon la saison

Prestations et Menus



LIVE COOKING

SAUMON

Saumon gravlax, sauce savora

FOIE GRAS

Découpe de foie gras sur toasts et chutney de figues

SAINT JACQUES

Noix de Saint Jacques poêlées à la plancha
et furikaké grillé

THON ROUGE

Tataki de thon rouge brûlé au chalumeau

HOMARD

Homard et condiment avocat
(supplément de 20€ par personne)

BUFFET FROID

Tomate, mozzarella, basilic

Plateau de charcuterie italienne et française

Plateau de fromage

Plateau de saumon fumé

Thon rouge et saumon en sashimi,
sauce tataki

Salade Caesar

Salade Thaï de poulet et crevette

Salade de fruits de saison

Tarte aux pommes

Tarte aux fruits

Mousse au chocolat

Boissons



Vin à la carte

Parmi une large sélection de vin proposée
par notre Chef Sommelier

Champagne

Champagne Brut Deutz

Forfait Softs

Coca cola, coca zero, sprite, ice tea

Cocktails

en partenariat avec notre prestataire Shake your Events

Tiki Winki

Rhum ambré, Falernum, purée de passion, jus de mangue,
sirop oléo saccarum curry gingembre

La Vague

Gin, Cointreau, cordial citronnelle gingembre maison, jus de citron
vert,
purée de pomme, ginger beer

Negroni en Provence

Gin, Campari infusé à la pêche, Rinquiquin pêche

**Animation autour d'un cocktail
disponible sur demande**



AU JARDIN DE LA VAGUE

RESTAURANT

Contactez notre Responsable Commerciale
du Lundi au Vendredi de 9h00 à 17h00
pour toute demande de renseignements ou devis:

sales@vaguesaintpaul.com

04 92 11 20 00

www.vaguesaintpaul.com