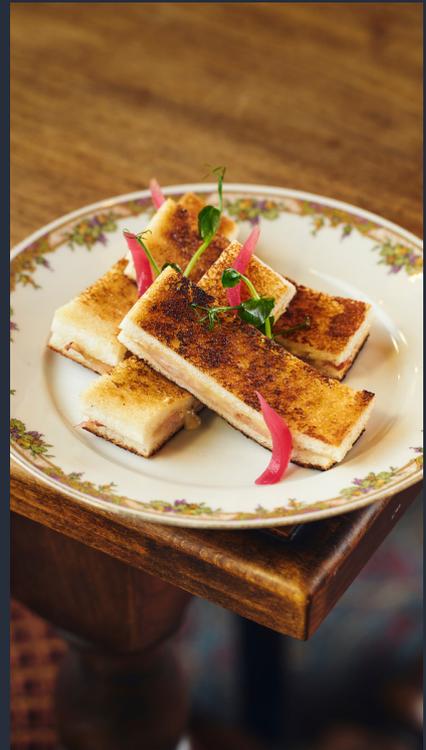


ALEXANDRE BOUSQUET

STREET FOOD AB

ÉVÈNEMENTS
PRIVÉS
SUR-MESURE



COCKTAILS - ATELIERS - GARDEN PARTY - APÉRITIFS - REPAS CHAMPÊTRES
CHEF À DOMICILE - MENUS SUR MESURE - COURS DE CUISINE

 Livraison sur demande

 isabelle@streetfoodab.fr
06 80 06 08 10

Une expérience gastronomique qui côtoie les étoiles.

Alexandre Bousquet

Alexandre Bousquet, chef étoilé au Guide Michelin dans ses précédents restaurants, vous propose une cuisine française fusion, mettant en avant des produits locaux et de saison.

Que ce soit pour un dîner privé ou un événement spécial, nous nous chargeons de tout, de l'achat des ingrédients à la préparation en passant par le service et le nettoyage de la cuisine.

Profitez d'un service personnalisé, attentionné et sur-mesure.

Facilité

Un packaging adéquat accompagné d'instructions simples de réchauffage et de dressage vous est donné.

Lorsque notre équipe se déplace à votre domicile elle se charge de tout pour que l'expérience soit la plus agréable possible.

Devis

Nous réalisons des devis adaptés à vos besoins. Toutes les demandes sont prises en compte, partagez-nous vos idées.

Nos prestations



Chef à domicile et menus sur-mesure

Offrez-vous une expérience culinaire inoubliable sans quitter le confort de votre maison ! Profitez d'un repas gastronomique avec un chef étoilé à vos côtés.



En famille, entre amis, en vacances

Tous les jours ou à la demande, des petits plats à déguster en famille sont cuisinés et peuvent être livrés chez vous. Une formule idéale pour profiter du moment et vous faciliter le quotidien.



Cocktails et Ateliers

Alexandre et son équipe animent les ateliers pour un cocktail déjeunatoire ou dinatoire qui peut être suivi d'un repas assis. Toutes vos occasions sont bonnes : anniversaire, mariage, soirée entre amis, fiançaille, baptême, communion...



Cours de cuisine

Vous avez en tête un plat particulier que vous avez toujours voulu apprendre à cuisiner ? Vous rêvez de savoir réaliser le soufflé au Grand Marnier, les ris de veau, le pot-au-feu de foie gras de canard... Partagez avec nous vos envies.

Carte des expériences.

Cocktails et Ateliers

Atelier Truite Iraty : Croustillante Chutney pomme échalote - Roulée aux herbes - En Tartare façon retour des îles - Fumée maison - En Gravlax

Atelier Végétarien "selon les saisons" : Tomates anciennes - Espuma betterave cacao - Houmous - Caviar d'aubergines - Tempura de légumes - Padrons confits

Atelier Foie Gras : Foie gras au naturel - Crème brûlée de foie gras - Beignet de foie gras à l'aigre doux

Atelier Fruits de mer : Huître Ostra Régal N°3 - Tartare de crevette Obsiblué - Tempura de crevette Obsiblué - Crevettes sautées et nouilles chinoises, Encornet "Chipiron", Poulpe de Guéthary

Atelier Charcuterie Basque : Jambon cru sur pied - Fuet - Lomo - Saucisson - Chorizo

Atelier Big Green ou Barbecue Japonais : Yakitori - Poitrine de cochon - Coustons - Côte de boeuf mature - Magret de canard - Boudin noir au piment d'Espelette - Coeur de Canard Teriyaki

Buffet de fromages affinés : Brebis au piment d'Espelette - Ossau Iraty / Ardi Gasna - Bleu basque - Chèvre fermier - Tomme de vache au foin

Buffet de desserts : Entremet chocolat praliné croustillant - Paris Brest - St Honoré - Cheesecake - Ile flottante - Mignardises - Fraisier - Framboisier - Cannelé - Financier - Savarin - Tartelette aux fruits...

Street Food AB

Fish and Chips, sauce Tartare et Coleslaw
Salade Aigre Douce et Teriyaki de Thon
Poke Bowl à la Truite rose d'Iraty
Bò Bún de poulet fermier pané
Maki de truite d'Iraty & condiment soja Wasabi
Rillettes de Tourteau et Daikon
Gyoza au crabe
Tartare de crevette Obsiblué
Tartare de Truite rose d'Iraty, Mangue Passion

Croque Monsieur au jambon & brie à la truffe
Sandwich japonais "Sando" à la truite rose d'Iraty
Tataki de boeuf mayonnaise au Miso
Nouilles Somen sautées au boeuf fumé au foin
Nem XXL au porc & salade de menthe (250g)
Ramen au porc, Udon & légumes de saison
Ribs (coustons) laqués de porc basque
Carpaccio de tomate plein champs (selon saison)
Millefeuille de betterave et caviar d'aubergine

Les incontournables AB

Pressé de foie gras de canard, anguille fumée et pomme verte
Pot-au-feu de foie gras de canard
Rillettes d'araignée de mer et Espuma iodée
Fricassée d'écrevisses aux herbes fraîches
Turbot ou Barbue sauvage (selon arrivage)

Pigeon fermier, les cuisses en croustons
Ris de Veau, Ris d'Agneau
Volaille Baserrri en cuisson lente
Homard Bleu rôti à l'huile de Vanille
Le fameux soufflé au Grand Marnier