LE GOÛT DU CHEF
SAINT CLAIR
PIERRE SANG

Chez Saint Clair, on adore les rencontres, surtout celles qui matchent et qui fusionnent…

Alors cette année, on a décidé de vous surprendre avec nos collaborations d'exception !

Des chefs de renoms rejoindront nos équipes le temps d'une saison pour vous proposer des menus créatifs, audacieux et explosifs, comme on les aime.

A chaque saison, une rencontre singulière, inédite et éphémère avec un chef de caractère. Au menu, une collection d'assiettes dégustation imaginée et créée par le Chef, pour vous.

Good **Food,** *Good* **Mood**

©Stéphane de Bourgies

CETTE SAISON,
SAINT CLAIR CONVIE...

Pierre SANG

Voyagez avec la cuisine créative du Chef Pierre Sang, finaliste de Top Chef en 2011 et propriétaire de cinq restaurants à Paris.

Mélange subtil d'influences françaises et coréennes, ses plats, créés uniquement avec des produits de saison, associent les ingrédients, jouent avec les textures et les saveurs.

Un univers gastronomique atypique à la croisée des chemins entre l'Asie et l'occident.

Une édition limitée à découvrir sans plus attendre !

Le menu du Chef

Des mets signés par un chef renommé, c'est la touche créative de votre soirée,
celle qui à coup sûr, fera parler de vous !

Et pour que chacun puisse se faire plaisir, on vous a réservé
deux offres adaptées à vos besoins :

POUR PIMENTER D'AUDACE VOTRE QUOTIDIEN !

LA RECETTE D'UNE RECEPTION UNIQUE

Un menu, des découvertes

1

CRÈME DE CÉLERI-RAVE

ET FENOUIL, ÉMULSION DE COQUILLAGES

« Le céleri-rave est un légume qui me ressemble : une espèce de carapace à l'extérieur et tendre dedans. »

2

BIBIMBAP

VEGGIE

« C'est tout à fait moi en free style ! Embarquement immédiat : Le Puy-en-Velay – Séoul ! »

3

LENTILLES, KIMCHI

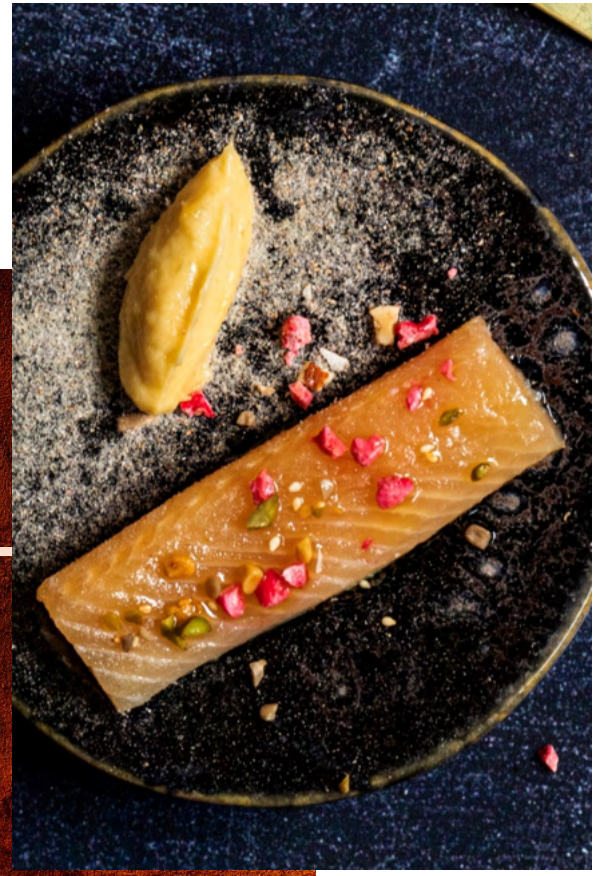
ŒUF BASSE TEMPÉRATURE ET CHIPIRONS

4

OMBLE CHEVALIER CONFIT,

PULPE DE CITRON, CRUMBLE CORÉEN

« J'ai une affection particulière pour les poissons d'eau douce. Ils me rappellent les parties de pêche avec mon grand-père paternel. »



« Du cantal, j'aime la belle croûte forte en gueule, son grain, son goût puissant. L'omija, une baie souvent utilisée en Corée et complexe en goûts. Du lait de coco pour la note lactée et du chocolat blanc pour la rondeur. »

5

CANTAL ET PURÉE D'OMIJA,

LAIT DE COCO, FRAMBOISES,
CHOCOLAT BLANC CITRON,
CRUMBLE CORÉEN

CHOCOLAT CROUSTILLANT,

CRÈME DE CACAO, SABAYON
MUSCOVADO ET BROWNIE

6

Le goût du Chef

EN LIVRAISON

Un menu inédit signé par un Chef de caractère,
à déguster directement au bureau

Le goût du Chef

Un menu signature livré directement au bureau à l'occasion d'un repas d'affaires. Une alternative signature haut de gamme à votre plateau-repas traditionnel.

Prenez part au voyage avec **Pierre Sang** en dégustant ses créations audacieuses et originales directement depuis votre bureau.

Une bouchée, deux cultures, trois fois plus de plaisir !

Un **menu dégustation en 6 temps** composé de ses **recettes signatures**. Des mini plats, du salé au sucré, livrés déjà dressés, pour un voyage gustatif d'exception.

Et parce que nous n'oublions pas nos engagements, vos dégustations sont livrées dans des contenants éco-responsables.

Votre menu Goût du Chef en livraison

59,90€HT par personne

MINIMUM DE COMMANDE :
12 PERSONNES

DÉLAI DE COMMANDE :
4 JOURS OUVRÉS

LIVRAISON
PARIS ET PETITE
COURONNE

DU LUNDI AU VENDREDI

Commande unique :
PARIS (75 - 92 - 95)
60.00 € HT

BANLIEUE (78 - 91 - 93 - 94)
75.00 € HT

COMMANDER ICI

La signature du Chef

FORMAT ÉVÈNEMENTIEL

Créez la surprise,
une réception à l'ADN unique !

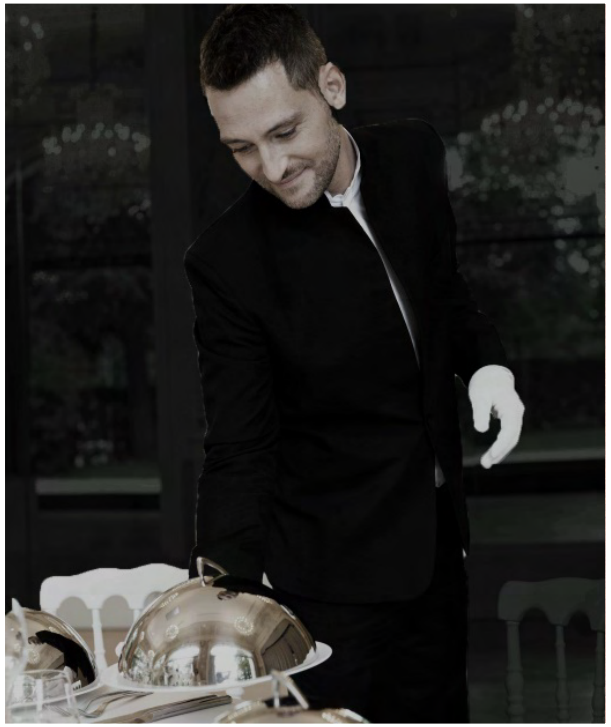
La signature du Chef

Votre réception de caractère

Entre créativité et excellence, le Chef **Pierre Sang**, vous fait découvrir son univers gastronomique au travers d'une collection de créations inédites, spécialement imaginées pour le **format évènementiel**.

Un **menu signature** composé **d'assiettes de dégustation** pour une expérience exclusive et gourmande **entre le cocktail et le dîner**.

Quand l'audace du restaurateur rencontre le défi de l'évènementiel, alors naît un moment de complicité culinaire où l'expérience devient inoubliable.



Le Service

Pour vous accompagner,
cuisiniers et maîtres d'hôtel.
Un service premium, comme au
restaurant.

Art de la table

Elégant à l'esprit organique,
pour souligner chaque
création du chef.

Une démonstration culinaire

Des créations minutes qui
pimenteront votre réception.

Votre soirée dégustation

Comprenant :

- 1 démonstration culinaire proposée par nos Chefs Saint Clair
- 4 dégustations salées
- 2 dégustations sucrées
- Boissons

195€HT par convive

SUR LA BASE DE 100 CONVIVES

DEMANDER UN DEVIS ICI

Tarif hors présence de Pierre Sang. Présence du Chef en option, sous réserve de disponibilité selon la date de l'événement

Contact

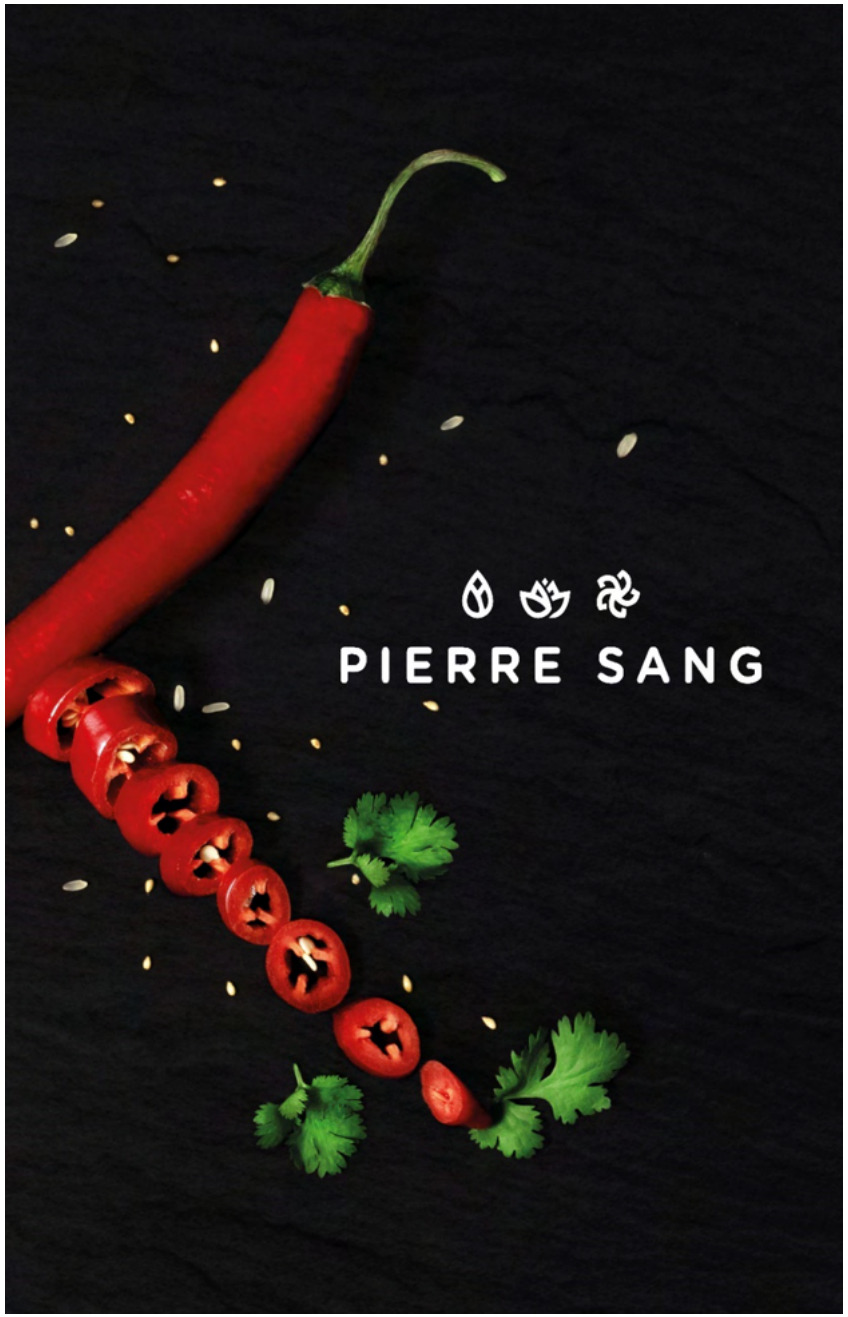
01.46.02.88.88

contact@saintclair.com

ou

RAPPROCHEZ-VOUS DE VOTRE

CONTACT PRIVILÉGIÉ

@saintclairletraiteur

WWW.SAINTCLAIR.COM