



+590 590 29 83 70

+590 690 47 74 80

contact@eden-to-go.com

Suggestions de menus servis en villa

Les menus créés par le Chef Lorris Pottier offrent une variété de saveurs pour un moment de partage, dans le confort de votre Villa ou Yacht.

Boissons non incluses

Prestation service & chef en supplément :
A partir de 75€/h/staff - 4h minimum

Saison festive du 24 Dec au 01^{er} Jan inclus
A partir de 150€/h/staff - 4h minimum

MENU FRAICHEUR

A partir de 80€/pax

Sélection d'amuse-bouche

Salade pastèque,
tomate, chèvre

Poisson local grillé, velours aux fruits
de la passion & déclinaison de légumes
de saison

-Ou-

Tagliata de bœuf, vierge & salade de
jeunes pousses

Baba aux agrumes, crème
légère à la vanille



EDEN TO GO

St Barths

+590 590 29 83 70

+590 690 47 74 80

contact@eden-to-go.com



MENU POISSON

A partir de 90€/pax

Sélection d'amuse-bouche

Crudo de pêche locale

Linguine Vongole

-Ou-

Pavé de pêche locale grillé, vierge
& tian de légumes

Cheesecake aux fruits rouges

MENU VIANDE

A partir de 110€/pax

Sélection d'amuse-bouche

Œuf mimosa

-Ou-

Vitello tonnato

Pièce du Boucher & purée de
pommes de terre, carottes glaçées

Dôme chocolat praliné





+590 590 29 83 70

+590 690 47 74 80

contact@eden-to-go.com

MENU DE PARTAGE

A partir de 130€/pax

Assortiments de mezzés

Sélection au Barbecue : Ribs, sliders,
volaille, pêche locale, gambas,
légumes grillés, pommes de terre,
maïs, coleslaw

-Ou-

Volaille fermière rôtie & pommes de
terre persillées

-Ou-

Gigot braisé 7h & purée de pommes
de terre, tian de légumes, jus
condimenté

-Ou-

Poisson entier & légumes rôtis

-Ou-

Lasagnes

Mousse au chocolat Valrhona, grué
caramélisé

-Ou-

Entremet praliné chocolat/fruits rouges ou
exotiques



SUPPLEMENTS SUR MESURE

Sur commande, ajoutez des produits d'exceptions à vos menus, ou créez-les sur
mesure en collaboration avec le Chef

Truffe / Foie gras / Caviar / Wagyu / Tomahawk / Pata-negra
Gambon / King crab / Langouste / Huitre etc...