

Ma cuisine

Cuisine de terroir

Produits frais & locaux

Saveurs de saison

Plats raffinés • Sur-mesure

Événements personnalisés

Chef à domicile • Livraison • À emporter

Buffets • Brunchs •

Petits-déjeuners gourmands

Qualité • Partage • Passion culinaire

SERVICE FLEXIBLE
& PERSONNALISÉ

Menus adaptés aux
régimes spécifiques



« Chef de cuisine confirmé, après avoir été formé par de grands chefs étoilés tel que Yannick Alleno, Alain Dutournier et Michel Del Burgo, étoilé Michelin à Londres et 7 années passées au Bouchon du Ferret, j'ai décidé de proposer mes services de repas gastronomiques et de cocktails chics sur le Bassin d'Arcachon ».

« La vraie cuisine est la cuisine du cœur »

Alain Chapel

ERIC JOLIBOIS

Membre de l'Académie Culinaire de France

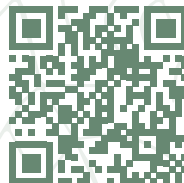
20, rue des Abberts • 33740 ARES

06 71 31 30 36

ejchefadomicile@gmail.com



partage-gastronomie.fr



CHEF À DOMICILE



Eric Jolibois

Chef à domicile

Table d'hôtes

Ateliers

Évènements

**Bassin d'Arcachon
Gironde & alentours**

Mes prestations

Vivez la gastronomie autrement, entre transmission, plaisir, partage... et réception réussie.

À domicile, pour vos événements ou à ma table, je vous propose des expériences sur-mesure, centrées sur le goût, la saisonnalité et la convivialité.

CHEF À DOMICILE

Que vous soyez en vacances dans une maison louée ou que vous souhaitiez simplement profiter de vos amis sans avoir à cuisiner, je vous propose mon expérience culinaire personnalisée directement à domicile pour une ou plusieurs journées :

- création d'un menu personnalisé
- courses
- cuisine sur place
- service si besoin



TARIF : 400 €/service
jusqu'à 10 personnes (hors coût des aliments, service en salle, déplacement, accessoires et nettoyage)

Je peux également prendre en charge les boissons, le matériel et la décoration florale.

ATELIERS DE CUISINE

Chaque mois, je vous accueille à Arès pour un atelier autour d'un produit de saison.

Nous réalisons ensemble un menu complet (3 mises en bouche, 1 entrée, 1 plat, 1 dessert), puis vos invités nous rejoignent le soir pour le déguster autour d'une grande table d'hôtes (18 personnes). Vous avez juste à apporter votre tablier et une bouteille de vin ou champagne !

TARIF : 150 € (inclus l'atelier, les ingrédients, l'invité)

Des expériences culinaires uniques, chez vous... ou chez moi !

MENU TRAITEUR & TABLE D'HÔTES

Pour une soirée ou un repas à partager, je propose des menus traiteur raffinés, cuisinés chez vous (jusqu'à 200 personnes) ou dégustés à ma table d'hôtes à Arès (de 10 à 20 personnes), dans une ambiance chaleureuse et intime.

MENU TENTATION 40 € / pers.
1 mise en bouche / entrée / plat / dessert /

MENU SIGNATURE..... 50 € / pers.
5 mises en bouche / plat / dessert

MENU DÉCOUVERTE..... 60 € / pers.
2 mises en bouche / entrée / plat poisson/ plat viande
fromage / dessert

MENU SPÉCIFIQUE SUR DEMANDE
Asiatique (sushi, maki, california rolls) 4 € /pièce
Végétarien 30 € / pers.
Planche de fromages régionaux et
charcuterie sélectionnée..... 20 €/pers
De l'écailler Tarif sur demande

EN EXCLUSIVITÉ

À partir de début mars 2026, vous aurez la possibilité de partir en excursion sur le Bassin au départ de Pirhaillan et de profiter d'un déjeuner de Chef sur le Bateau.
Supplément 1000 €.

Sont à inclure dans ces tarifs : ma prestation de chef, les frais de déplacement, le nettoyage, le service, la location de matériel à déterminer en fonction du lieu et du nombre d'invités.



RÉCEPTIONS & COCKTAILS

Pour vos événements privés ou professionnels, je vous propose une formule cocktail déjeunatoire ou dînatore, composée de bouchées salées et sucrées. Vous choisissez la formule : 6, 10 ou 18 pièces par personne, avec possibilité d'ajouter des mignardises maison.

Je vous accompagne aussi en amont pour définir les quantités idéales et adapter la prestation au style de votre réception.

Cocktail à la pièce	4 €
Cocktail 6 pièces	20 €
Cocktail 10 pièces	30 €
Cocktail 18 pièces	65 €
Mignardises 5 pièces	9,90 €

DEVIS GRATUIT
SUR DEMANDE

Prestation sur-mesure
selon vos envies