



—
NOUVEAU
EN LIVRAISON
—



Art Culinaire Prêt-à-Manger

by Thibault Barbaferi

*

Le chef Thibault Barbaferi de l'émission Top Chef 9
vous propose un concept unique, une cuisine
haut-de-gamme en livraison midi et soir.



MONCHEF *Healthy*

POUR DES ASSIETTES
GOURMANDES ET
ÉQUILIBRÉES.

En livraison

Commandez et faites
vous livrer votre repas
en quelques clics grâce
aux applications :



LIVRAISON OFFERTE
pour les commandes à partir
de 4 personnes, contactez le
06 80 08 53 99

ENTRÉES

TAILLE
Mini Normale

Œufs mimosa et straciatella en salade de lentilles

9,5€ 13€

À déguster froid

Burrata et salade de butternut rôtie au gingembre, vinaigrette au miel

9€ 14€

À déguster froid

Burrata fumée par nos soins, fondue de poireaux et poireaux grillés au pesto

9,5€ 15€

À déguster froid

Velouté de céleri et chips de coco

4,5€ 7€

À déguster chaud



PLATS

Ceviche de loup et écrasé de patate douce à l'huile d'olive AOP de Nyons

19€

À déguster froid

Saint-Jacques snackées, crème de céleri au coco et poireaux grillés

21€

À déguster chaud

Demi-homard en médaillons, fondue de poireaux et poireaux grillés

29€

À déguster chaud

Gnocchis maison au pesto rosso et pignons torréfiés

13€

À déguster chaud



DESSERTS

Mousse au chocolat noir sans sucre

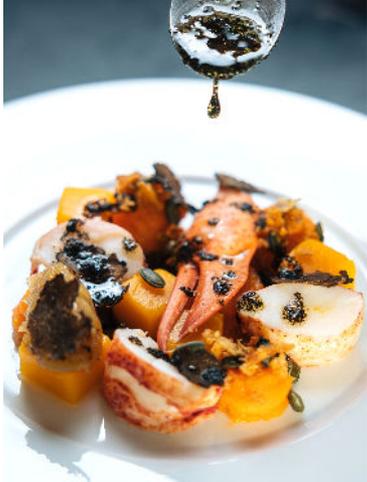
5€

Cookie aux pépites de chocolat noir et graines

3,5€

Crumble de granola maison aux pommes et poires BIO de Sénas

5€



MONCHEF

Truffe

POUR DES PLATS
D'EXCEPTION.

En livraison

Commandez et faites
vous livrer votre repas
en quelques clics grâce
aux applications :



LIVRAISON OFFERTE
pour les commandes à partir
de 4 personnes, contactez le
06 80 08 53 99

ENTRÉES

TAILLE
Mini Normale

**Œufs mimosa, truffe fraîche et
butternut rôtie**

10€ 14€

À déguster froid

**Burrata au cœur truffé, écrasé de
pommes de terre et truffe fraîche**

15€ 23€

À déguster froid

**Carpaccio de veau, truffe fraîche et
écrasé de pommes de terre à la truffe**

13€ 19€

À déguster froid

Velouté de céleri à la truffe

7,5€ 9,5€

À déguster chaud



PLATS

**Carpaccio de Saint-Jacques, truffe
fraîche et rémoulade de céleri à la
truffe - À déguster froid**

24€

**Gnocchis maison, truffe fraîche et
crème de mascarpone à la truffe**

18€

À déguster chaud

**Ceviche de loup, truffe fraîche et
écrasé de pommes de terre à la truffe**

23€

À déguster froid

**Tagliatelles maison, truffe fraîche et
stracciatella - À déguster chaud**

19€

**Demi-homard en médaillons, truffe
fraîche, patate douce et butternut
rôtie - À déguster chaud ou froid**

34€

À déguster chaud ou froid



DESSERTS

**Mousse au chocolat, truffe fraîche et
croquants à la fève de cacao**

8€

**Crumble de pommes et poires BIO de
Sénas**

5€

**Cookie aux pépites de chocolat,
caramel beurre salé et noisettes**

4€



MONCHEF *Italie*

POUR RETROUVER
LA GÉNÉROSITÉ
ET L'AUTENTICITÉ
DE L'ITALIE.

En livraison

Commandez et faites
vous livrer votre repas
en quelques clics grâce
aux applications :



LIVRAISON OFFERTE
pour les commandes à partir
de 4 personnes, contactez le
06 80 08 53 99

ENTRÉES

TAILLE
Mini Normale

**Œufs mimosa en salade de poivrons
fumés, tomates séchées et parmesan**

8,5€ 12€

À déguster froid

**Burrata fumée par nos soins, pesto,
jambon cru Serrano et crème de céleri
fumé - À déguster froid**

12€ 19€

**Carpaccio de boeuf à l'italienne et
écrasé de pommes de terre à l'huile
d'olive AOP de Nyons**

9€ 14€

À déguster froid

**Ceviche de loup Calabrese, purée de
pommes de terre au citron et huile
d'olive AOP de Nyons**

12€ 19€

À déguster froid

**Velouté de céleri et chips de jambon
Serrano - À déguster chaud**

5€ 8€



PLATS

**Gnocchis maison au gorgonzola et
noisettes - À déguster chaud**

14€

**Tagliatelles maison au pesto et leur
burrata crémeuse - À déguster chaud**

17€

**Tagliatelles maison à la saucisse
italienne fumée - À déguster chaud**

16€

**Tagliatelles maison à la bisque et
demi-homard - À déguster chaud**

29€



DESSERTS

**Cookie aux pépites de chocolat,
caramel beurre salé et noisettes**

4€

**Crumble de pommes et poires BIO de
Sénas**

5€

**Mousse au chocolat noir et croquants
de fèves de cacao**

5€