



LIVRAISON GRATUITE

NOUVEAU À MARSEILLE

06 80 08 53 99

contact.monchef@gmail.com

DU MARDI AU SAMEDI - MIDI ET SOIR



MONCHEF

MENU PRINTEMPS

2023

MONCHEF by Thibault Barbaferi

L'ART CULINAIRE PRÊT-À-MANGER

191 avenue de Mazargues, 13008 Marseille * monchef-officiel.fr * [f](https://www.facebook.com/monchef.officiel) [i](https://www.instagram.com/monchef.officiel) @monchef.officiel

MONCHEF

ENTRÉES

Burrata en salade d'artichauts grillés, vinaigrette au gingembre

Radis crus et cuits, oignons caramélisé, crémeux et chips d'artichauts, citrons confits et copeaux de parmesan

*

Oeufs mimosa et stracciatella en salade de lentilles

Oeufs mimosa de pois chiches, radis, jeunes pousses, vinaigrette au miel, copeaux de parmesan et noix torréfiées

*

Poulpe au piment doux, crème de brocolis et fenouil grillé

Brocolis en deux textures, radis grillés, vinaigrette au gingembre et citron, pickles d'oignons rouges et pignons torréfiés

*

Velouté de brocolis au lait de coco et pistaches

Velouté de brocolis au lait de coco, chips de coco, ciboulette, pistaches

*

Fenouil en deux textures, houmous au pesto et pistache

Houmous de pois chiche au pesto, brocolis, roquette et pois chiches grillés

PLATS

Gnocchis de patate douce maison, crème de sauge à la citronnelle et pignons torréfiés

Gnocchis de patate douce (faits main) copeaux de parmesan et ciboulette. À déguster chaud

*

Tataki de thon, carottes et passion

Purée de carottes au gingembre, pickles de carottes, piment doux, fenouil, citron confit et pignons torréfiés

*

Tagliatelles maison al pomodoro et saucisse italienne fumée

Sauce tomate façon rougail au vin blanc de Cassis, parmesan, basilic, cébettes et tomates confites. À déguster chaud

*

Carpaccio de boeuf et déclinaisons d'artichauts

Crémeux d'artichaut, artichauts grillés, chips d'artichaut, tomates confites, radis, parmesan, câpres, croûtons et pignons

*

Gnocchis maison poêlés au gorgonzola et noisettes

Gnocchis de pomme de terre (faits main), crème de gorgonzola, noisettes torréfiées et parmesan. À déguster chaud

DESSERTS

Mousse au chocolat en 3 textures (sans sucre)

*

Crumble de prunes et de poires en granola maison

*

Cookie chocolat, noisettes, caramel

*

Muffin coeur citron romarin



à partir de

19€

TTC

MENU SUR-MESURE

*

À composer selon vos envies
et votre budget.

INCLUS : PAIN, VÉRITABLES COUVERTS RÉUTILISABLES EN INOX RECYCLÉ, SERVIETTE.

EAUX

808, source de Meyreuil, 40cl	3,50€ TTC
*	
Perrier, 20cl	3,00€ TTC

JUS DE FRUITS RÉGIONAUX

Pomme, menthe, citron, 25cl	4,70€ TTC
*	
Pomme, mangue, gingembre, 25cl	4,70€ TTC
*	
Pomme, fruits rouges, citron, 25cl	4,70€ TTC

KOMBUCHAS

Hibiscus, rose et notes d'agrumes, 33cl	5,40€ TTC
*	
Gingembre et basilic sacré, 33cl	5,40€ TTC

SODAS

Coca Cola, 25cl	3,00€ TTC
*	
Coca Cola Zéro, 25cl	3,00€ TTC

BIÈRES DU GARLABAN

Bière blonde artisanale, 33cl	5,90€ TTC
*	
Bière blonde artisanale au Gin, 33cl	5,90€ TTC

VINS BIO DE CASSIS – DOMAINE DU BAGNOL

Rouge - Cuvée du Marquis de Fresques, 75cl	34,00€ TTC
*	
Rosé - Cuvée Authentique, 75cl	28,00€ TTC
*	
Blanc - Cuvée Authentique, 75cl	28,00€ TTC

CHAMPAGNE

Gremillet Brut sélection, 75cl	52,00€ TTC
--------------------------------	------------

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Toutes vos commandes sont élaborées avec le plus grand soin dans notre cuisine. Nos plats chauds se consomment rapidement après livraison pour une dégustation optimale. Toutefois, des conseils de réchauffe adaptés vous seront également transmis pour chacun de vos plats.

CONDITIONS DE COMMANDE

Minimum de commande : 4 menus.

Contactez-nous au plus tard 3h avant votre livraison pour les commandes de 4 à 8 menus.
48h avant pour les commandes à partir de 9 menus.

Pour les commandes passées la veille ou le jour-même, merci de nous téléphoner directement.
Pour les commandes passées 48h avant ou plus, vous pouvez nous téléphoner ou nous écrire par email.

Toute commande doit faire l'objet d'une confirmation (par email ou téléphone) de la part du client auprès d'un membre de l'équipe MONCHEF.

FRAIS D'ANNULATION

Toute annulation de commande dans les 24h avant votre livraison fera l'objet d'une facturation à 100% du prix total.



POUR TOUTES QUESTIONS OU INFORMATIONS, CONTACTEZ-NOUS

06 80 08 53 99
contact.monchef@gmail.com
DU MARDI AU SAMEDI - MIDI ET SOIR

MONCHEF

MENU PRINTEMPS

2023



BONNE DÉGUSTATION !

MONCHEF by Thibault Barbaferi * ART CULINAIRE PRÊT-À-MANGER * 191 avenue de Mazargues, 13008 Marseille * monchef-officiel.fr * @monchef.officiel