



CHEF & CHIEF  
AT YOUR TABLE

SERVICES 2026

# CHEF & CHIEF

AT YOUR TABLE.

CHEF À DOMICILE · ÉVÉNEMENTS · EXPÉRIENCES CULINAIRES

BRUXELLES · WORLDWIDE

CHLOË & DAX

# SOMMAIRE.

---

*Découvrez nos formules, notre façon de travailler, nos exemples de menus et nos prix indicatifs. Les plats et exemples de menus se trouvent dans la section Menus.*

## NOTRE HISTOIRE

---

*Le concept* 03

## SERVICES

---

*Aperçu traiteur* 04

*A. Chef à domicile* 05

*B. Événements privés & mariages* 06

*C. Événements d'entreprise* 07

*Notre méthode, de la première idée au dernier verre* 08

*Ateliers* 09

*Expériences sur mesure* 10

## MENUS

---

*Menu proposé, The Meat Board* 11

*À la carte, small plates & plats* 12 – 13

*Exemples de menus avec prix indicatifs* 14 – 15

## CARTE DES BOISSONS

---

*Boissons* 16

## CONTACT

---

*Contact & réservations* 17



LE CONCEPT

# A WORLD OF FLAVOUR, SERVED AT YOUR TABLE.

Chef & Chief apporte la qualité d'un restaurant chez vous, sur votre lieu d'événement ou en entreprise. Pas un service traiteur standard, mais une expérience culinaire sur mesure : personnelle, savoureuse et soignée jusqu'à dans les moindres détails.

Notre cuisine s'inspire de nos voyages, de nos racines méditerranéennes et d'un amour pour les saveurs franches, les bons produits et les cultures culinaires du monde entier. Nous recherchons des ingrédients qui ont du caractère, des associations qui fonctionnent et des plats qui rassemblent.

Professionnel et qualitatif, mais jamais distant. Notre équipe crée une atmosphère chaleureuse et conviviale, pour que vous puissiez recevoir vos invités en toute sérénité et leur offrir un vrai moment de plaisir.

« *Du marché à la table, du voyage à l'assiette : les plus belles saveurs naissent en chemin et se retrouvent autour de la table.* »

# TROIS FAÇONS DE PASSER À TABLE.

Chez vous, lors d'un événement professionnel ou pour un mariage. Pour une réception d'équipe, un off-site ou une fête sur un lieu choisi. Chef & Chief crée à chaque fois une histoire culinaire sur mesure, adaptée à vos invités, votre ambiance et votre moment.

*Un menu. Une histoire. À votre table.*



## A. CHEF À DOMICILE

*Chez vous.*

Chef & Chief vient cuisiner chez vous et régale vos invités de l'apéritif au dernier verre. Personnel, savoureux et sans souci.



## B. ÉVÉNEMENTS PRIVÉS & MARIAGES

*Sur le lieu de votre choix.*

D'une fête intime à une grande célébration. Nous réfléchissons avec vous au menu, à l'ambiance et au service, et construisons l'expérience culinaire autour de votre histoire.



## C. ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE

*Soigné, personnel, professionnel.*

Un événement client, une réception d'équipe, un off-site ou un dîner sur place. Une bonne cuisine, une ambiance chaleureuse et des invités qui se sentent vraiment accueillis.



A. CHEF À DOMICILE

## PRIVATE DINING CHEZ VOUS.

Chef & Chief vient cuisiner chez vous et régale vos invités de l'apéritif au dernier verre.

Nous apportons tout le nécessaire : produits frais et de qualité, mise en place préparée, matériel de cuisine, personnel expérimenté en cuisine et en salle, et bien sûr tout ce qu'il faut pour vous faire vivre un vrai moment culinaire.

Vous recevez vos invités en toute sérénité, un verre à la main. Nous cuisinons, servons et rangeons. À la fin de la soirée, nous laissons votre cuisine propre, comme nous l'avons trouvée.

« De l'apéritif au dernier verre. Vous recevez, nous nous occupons du reste. »



## B. ÉVÉNEMENTS PRIVÉS & MARIAGES

# POUR DES FÊTES QUI ONT UNE HISTOIRE.

Un mariage, un baptême, une communion, un anniversaire, un jubilé ou un week-end autour d'une longue table. Chef & Chief cuisine pour vos événements privés sur le lieu de votre choix, avec des plats qui correspondent à vos invités, à votre ambiance et au moment.

Nous commençons toujours par une conversation. Qui êtes-vous ? Qu'aimez-vous manger ? Quelle atmosphère souhaitez-vous créer pour la journée ou la soirée ? Sur cette base, nous proposons un menu créé uniquement pour vous.

### A.

#### WEDDINGS

Des cérémonies intimes aux grandes journées de fête. Nous adaptons le menu, le service et le timing au déroulé de la journée, pour que l'expérience culinaire accompagne naturellement votre événement.

### B.

#### RÉUNIONS DE FAMILLE

Baptêmes, communions, anniversaires, jubilés ou longues tablées en famille et entre amis. Nous apportons la cuisine qui correspond à votre histoire.

### C.

#### ÉVÉNEMENTS DESTINATION

Une villa en Toscane, un chalet dans les Alpes ou un lieu où vous aimez vous retrouver. Nous voyageons avec vous et apportons l'expérience Chef & Chief complète sur place.

*« Un seul menu pour tout le groupe. C'est ainsi que nous garantissons la qualité, gardons un service fluide et laissons de la place à l'essentiel : profiter ensemble. »*



## C. ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE

# RECEVOIR EN ENTREPRISE, AVEC UNE VRAIE EXPÉRIENCE CULINAIRE.

Un dîner client, un team event, un off-site, un lancement de produit ou une fête de fin d'année demande plus qu'un bon repas. Tout doit être fluide, professionnel et suffisamment chaleureux pour rassembler les personnes autour de la table.

Chef & Chief propose un menu sur mesure, un service discret et une prise en charge complète, sur le lieu de votre choix. Vous pouvez ainsi vous concentrer sur vos invités, votre équipe ou les échanges à table.

### NOUS ORGANISONS NOTAMMENT

- Dîners clients & soirées relationnelles
- Team events & offsites
- Lancements de produits & openings
- Dîners de Noël & fêtes de fin d'année
- Dîners investisseurs & board dinners
- Réceptions, walking dinners & corporate dining privé

### UN SEUL INTERLOCUTEUR

De l'offre à l'exécution : une ligne claire, une communication fluide et une équipe qui veille à l'ensemble.

### SERVICE DISCRET

Un service soigné, présent quand il le faut et en retrait lorsque la conversation, la présentation ou l'ambiance à table demande de l'espace.

### MENU SUR MESURE

Une proposition culinaire adaptée à votre entreprise, vos invités et votre moment. Nous tenons bien sûr compte des régimes spécifiques et allergies.

### PRISE EN CHARGE COMPLÈTE

Nous prenons en main l'organisation pratique : préparation, cuisine, service, matériel et rangement.

# DE LA PREMIÈRE IDÉE AU DERNIER VERRE.

*Quatre étapes, une soirée. Voici comment nous travaillons ensemble, du premier message jusqu'au moment où la cuisine est à nouveau impeccable.*

## 01 PARLEZ-NOUS DE VOTRE DÎNER

Nombre d'invités, date, lieu et occasion : dites-nous ce que vous avez en tête. Allergies, régimes spécifiques ou préférences personnelles ? Partagez-les avec nous dès le départ.

## 02 NOUS PROPOSONS UN MENU

Nous élaborons une proposition adaptée à votre soirée : un menu fixe, une sélection à la carte ou une formule sur mesure. Ensemble, nous affinons le menu jusqu'à ce qu'il corresponde à vos envies et à vos invités. Cocktails originaux, boissons adaptées ou extras peuvent également être intégrés.

## 03 NOUS VENONS CUISINER

Le jour même, nous apportons tout ce qu'il faut : ingrédients, mise en place, matériel de cuisine, verres, service et savoir-faire. En amont, nous vérifions la cuisine et le matériel disponibles afin que tout se déroule de façon fluide sur place.

## 04 VOUS PROFITEZ

Vous choisissez la formule : service à table, walking dinner informel ou autre format sur mesure pour votre événement. Nous veillons à ce que tout soit parfaitement pris en charge, du service au rangement. Après l'événement, nous laissons la cuisine propre, comme nous l'avons trouvée.



WORKSHOPS · COOK WITH US

## D. ATELIERS

# UN ATELIER CULINAIRE À VOTRE TABLE.

Pas seulement goûter, mais aussi apprendre, préparer et vivre un moment ensemble. Chef & Chief organise des ateliers culinaires en petits groupes, chez vous ou sur le lieu de votre choix.

Hands-on, détendu et savoureux. Pas un cours rigide, mais une expérience culinaire conviviale entre casseroles, verres et invités qui discutent. Nous vous accompagnons pas à pas, partageons nos techniques et veillons à ce que chacun reparte avec de l'inspiration et une table bien garnie.

### A.

#### ATELIER PÂTES

Faire des pâtes fraîches, farcir des raviolis et préparer des sauces à partir de zéro. Un atelier chaleureux et accessible autour des techniques italiennes, des bons produits et du plaisir de cuisiner ensemble.

### C.

#### ASADO & BBQ

Allumer le feu, cuire la viande et apprendre à cuisiner au feeling. De la chimichurri argentine aux pommes de terre hasselback : un atelier autour de la chaleur, de la fumée, du timing et du goût pur.

### E.

#### ATELIER SUR MESURE

Un thème adapté à votre groupe, votre événement ou votre entreprise. Streetfood du monde, sharing dishes méditerranéens, bouchées festives, foodpairing, spice blending ou atelier autour de votre cuisine préférée. Nous définissons ensemble le thème, le niveau et la formule. Nous nous occupons des ingrédients, du matériel, de l'accompagnement et bien sûr de quoi se régaler ensemble.

### B.

#### SUSHI & SASHIMI

Préparer le riz, découper le poisson, rouler et servir avec précision. Nous vous apprenons les bases du sushi et du sashimi, avec attention à la technique, à l'équilibre des saveurs et à la présentation.

### D.

#### ATELIER COCKTAIL

Shaker, stirrer, goûter et associer. Nous préparons des classiques et des créations originales avec sours, vermouths, bitters et saveurs surprenantes.

# POUR LES SOIRÉES QUI NE RENTRENT PAS DANS UNE FORMULE STANDARD.

Certains moments demandent plus qu'un menu. Un week-end à l'étranger. Une fête autour d'un thème précis. Un lancement de produit avec une histoire culinaire. Un private dinner où tout doit être juste, de l'apéritif au dernier verre.

Pour ces moments-là, nous créons une expérience culinaire complète autour de votre idée. Nous réfléchissons avec vous au concept, à l'ambiance, au menu, au service, aux drinks, au timing et au flow. Pas comme une formule fixe, mais comme une expérience construite depuis zéro autour de ce que vous voulez faire ressentir.

---

« *Pas seulement ce qui arrive à table, mais la manière dont toute la soirée se vit.* »

---

**01**

## DE L'IDÉE AU CONCEPT

Nous ne commençons pas uniquement par le menu, mais par l'idée plus large. Que célébrez-vous ? Qui sera à table ? Quelle atmosphère souhaitez-vous créer ? Sur cette base, nous construisons un concept culinaire qui va au-delà des plats.

**04**

## POUR DES LIEUX PARTICULIERS

Une villa en Toscane, un loft à Bruxelles, une garden party, une galerie, un chalet ou un lieu d'entreprise. Nous adaptons l'expérience au lieu pour que cuisine, ambiance et service s'accordent naturellement.

**02**

## TOUT AUTOUR D'UNE HISTOIRE

Un sharing dinner du sud, un fire dinner accordé au whisky, une soirée japonaise, une fête familiale méditerranéenne ou un dîner inspiré d'un voyage. Nous traduisons le thème en saveurs, rythme, présentation et expérience.

**05**

## EN BELGIQUE ET AU-DELÀ

Nous cuisinons sur des lieux partout en Belgique et, sur demande, nous voyageons aussi plus loin. Pas encore de lieu ? Dans la région bruxelloise, nous pouvons vous aider à trouver un endroit adapté pour votre dîner, fête ou événement d'entreprise.

**03**

## PLUS QUE CUISINER

Nous pensons au flow complet de la soirée : accueil, apéritif, moments culinaires, boissons, service, timing et éventuels extras comme des cocktails, des pairings, du live cooking ou une longue table dressée.



MENU PROPOSÉ · SIGNATURE

## THE MEAT BOARD.

*Food sharing menu.*

---

### ENTRÉE

#### BURRATA & ASPERGES

*Burrata, asperges vertes et gremolata de pistache.*

---

### PLAT PRINCIPAL

#### BOURGONDISCHE TAFEL

*Une grande planche en bois garnie de viandes de bœuf premium d'Irlande, d'Espagne et d'Argentine. Légumes grillés, pommes de terre hasselback et chimichurri. Tout à partager à table. Tout est fait maison.*

---

### DESSERT

#### CITRON VERT & MASCARPONE

*Mousse au citron vert et mascarpone, sorbet limoncello et fruits rouges.*

# SMALL PLATES, À COMPOSER SELON VOS ENVIES.

Une sélection de small plates à servir en entrée ou à combiner librement pour créer un menu selon vos goûts.

## CRUDO / CRU

---

**TRIO D'HUÎTRES**

**HUÎTRE AU YUZU ET SAKÉ**

**CEVICHE DE BAR**

**CEVICHE DE SAINT-JACQUES**

*Leche de tigre et bouillon dashi.*

**TARTARE DE SAINT-JACQUES**

*Salsa de cresson et citron vert.*

**TARTARE DE SAUMON**

*Salsa verte asiatique.*

**TARTARE DE THON, FAÇON**

**VITELLO TONNATO**

*Anchois et câpres.*

**GRAVLAX DE SAUMON MAISON**

## VÉGÉ

---

**BURRATINA, ASPERGES VERTES  
GRILLÉES & PISTACHE**

*Gremolata de pistache.*

**BURRATINA, GREMOLATA DE  
PISTACHE & AIL DES OURS**

**BURRATINA, ORANGE  
SANGUINE & MIEL DE LAVANDE**

**BURRATINA, TOMATES  
MARINÉES & BASILIC**

*Consommé de tomate.*

**BURRATINA, POTIMARRON  
GRILLÉ & NOISETTE**

*Gremolata de pistache.*

**CAROTTES CROUSTILLANTES &  
LABNEH**

*Épices du Moyen-Orient.*

## CROQUETTES ARTISANALES

---

**ARANCINI**

*Risotto, encre de seiche et  
estragon.*

**CROQUETTE AUX CREVETTES**

*Aioli au basilic.*

**CROQUETTE AU FROMAGE**

**CROQUETTE AU JAMBON DE  
PARME & PARMIGIANO**

**CROQUETTE AU CURRY ROUGE  
THAÏ & SCAMPI**

**SAMOSA DE CUISSE DE  
CANARD CONFITE**

**SAMOSA AU CURRY  
VÉGÉTARIEN**

---

Suite à la page suivante. Méditerranéen, international & tapas.

# MÉDITERRANÉEN, INTERNATIONAL & TAPAS.

La deuxième partie de la carte : poisson, viande et plats inspirés du monde entier.

## MÉDITERRANÉEN

---

### MI-CUIT DE THON EN CROÛTE D'HERBES

*Dip à l'avocat.*

### NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉE & CHAMPIGNONS SAUVAGES

*Émulsion de parmigiano.*

### FLATBREAD D'AGNEAU EFFILOCHÉ

*Crème d'ail noir et légumes pickles.*

### LANGOUSTINE GRILLÉE

*Crème céleri-rave & agrumes.*

### VONGOLE VERACI, CHORIZO & VERMOUTH

### VONGOLE VERACI, TOMATES CERISES & FENOUIL

### MINI STEAK TARTARE DE BŒUF PREMIUM

*Anchois et raifort.*

### ARROSTICINI D'AGNEAU

*Salsa de choucroute.*

### BRUSCHETTA TOMATE & ANCHOIS

### RAVIOLI DE LANGOUSTINE

*Fait maison.*

### RAVIOLI DE TRUFFE & CHAMPIGNONS SAUVAGES

### RAVIOLI DE CRABE & VERVEINE

*Sauce aux crustacés.*

### PLUMA IBERICO

*Crème de chou-fleur.*

### STEAK PREMIUM

*Béarnaise ou chimichurri, asperge,  
pomme de terre hasselback.*

## INTERNATIONAL

---

### SPRING ROLLS VIETNAMIENS MAISON

### POULPE GRILLÉ, CHILI & AVOCAT

*Céleri râpé.*

### MOULES THAÏES

*Curry rouge et coco.*

### MINI POKÉ BOWL

*Saumon sauvage, sauce chili,  
légumes pickles.*

### MAQUEREAU À QUEUE JAUNE, BROCOLI & MISO

*Crème de persil et salsa verte.*

### BROCHETTE DE POULET THAÏ

*Dip à la cacahuète.*

### BOULETTES AU GINGEMBRE

*Sauce miel-soja.*

### TACO VÉGÉTARIEN DE PLEUROTES

*Salsa avocat-habanero.*

### TACO AL PASTOR

*Épaule de porc à la broche, salsa  
verte avocat-habanero.*

### GYOZA CORÉEN

*Kimchi.*

### ANGUILLE FUMÉE

*Mole de betterave rouge, crème  
aigre.*

### BUN VIETNAMIEN

*Poitrine de porc laquée.*

### SUMMER ROLL AU CANARD LAQUÉ

### BUN CHA VIETNAMIEN

*Poitrine de porc laquée, nouilles,  
bouillon aux herbes.*

### POITRINE DE PORC GRILLÉE

*Oignon caramélisé.*

## ANTIPASTI

---

### PLANCHE ANTIPASTI

*Fromages & charcuterie, dips  
maison, olives.*

## DESSERTS

---

### BUFFET DE DESSERTS

*Sélection de pâtisseries artisanales,  
tartelettes et choux. Tout est fait  
maison.*

### CHEESECAKE RICOTTA & ORANGE

*Glace au citron brûlé.*

### GLACE FIGUE & CARDAMOME

*Maison.*

### CHEESE COURSE

*Sélection de fromages, confit de  
figes.*

# POUR VOUS INSPIRER.

Aucun événement ne se ressemble. C'est pourquoi chaque menu est créé sur mesure, en fonction de vos invités, du lieu, de la saison et du rythme de la journée.

Les exemples ci-dessous donnent une idée de notre style, de nos formules et de nos prix indicatifs. Les prix sont indicatifs et dépendent de la formule, du lieu, de la saison, du nombre d'invités et des besoins pratiques.



## EXEMPLE 1

### LUXURY WALKING DINNER — SEAFOOD & LIVE BBQ.

*Anniversaire de mariage. 50 invités. Été 2025.*

#### MENU

*Huîtres crues, espuma de yuzu, perles d'agrumes  
Tartare de coquille Saint-Jacques, leche de tigre, pico de gallo, crème d'avocat  
Mi-cuit de thon, nori & sésame  
Burratina, asperges vertes grillées, gremolata de pistache  
Langoustine grillée, glaze au yuzu, crème céleri-rave & agrumes  
Pluma Iberico, chimichurri  
Pork belly & rice cake, saké, soja, oignon caramélisé  
Buffet de desserts artisanaux*

PRIX INDICATIF

€ 95 p.p.



## EXEMPLE 2

### WALKING DINNER.

*Événement d'entreprise. 40-60 invités. Bruxelles. Printemps 2026.*

#### MENU

*Ceviche de Saint-Jacques, leche de tigre, bouillon dashi  
Croquette aux crevettes, aioli au basilic  
Burratina, orange sanguine, miel de lavande  
Spring rolls vietnamiens maison  
Ravioli de truffe & champignons sauvages  
Gyoza coréen, kimchi  
Mini steak tartare de bavette légèrement fumée, anchois, raifort  
Pluma Iberico, crème de chou-fleur*

PRIX INDICATIF

€ 75 p.p.

## WALKING DINNERS & MENUS CLASSIQUES.

---



### EXEMPLE 3

#### WALKING DINNER & THE MEAT BOARD.

*Mariage. 50 invités. Réception de midi + dîner. Été 2025.*

##### RÉCEPTION · WALKING DINNER

*Mi-cuit de thon, croûte d'herbes, dip à l'avocat  
Burratina, tomates marinées, consommé de  
tomate au basilic*

*Croquette aux crevettes, aioli au basilic*

*Ravioli de crabe, verveine, sauce aux crustacés*

##### PLAT PRINCIPAL · THE MEAT BOARD

*Grandes planches de partage en bois servies à  
table, avec une sélection de viandes premium.  
Minimum quatre variétés de bœuf premium,  
complétées par du Pluma Iberico et des gambas  
grillées. Servies avec pommes de terre hasselback  
au beurre aux herbes, légumes de saison et  
sauces maison.*

##### DESSERT

*Abricots marinés à la glace cardamome-citron  
maison*

---

PRIX INDICATIF

€ 115 p.p.



### EXEMPLE 4

#### DÎNER CLASSIQUE 3 SERVICES À TABLE.

*Dîner d'entreprise. 40 invités. Automne 2026.*

##### APÉRITIF

*Planches en bois d'olivier avec charcuterie fine,  
fromages, olives et dips maison*

##### ENTRÉE

*Ravioli maison à l'asperge, asperges blanches et  
herbes fraîches*

##### PLAT PRINCIPAL

*Tagliata de bœuf premium, parmigiano,  
roquette, pomme de terre hasselback et  
légumes de saison*

##### DESSERT

*Buffet de desserts artisanaux avec pâtisseries,  
choux et tartelettes aux fruits*

---

PRIX INDICATIF

€ 95 p.p.



WINE · COCKTAILS · PAIRINGS

## LA CARTE DES BOISSONS

# VINS, COCKTAILS ET PAIRINGS.

Le bon accord sublime la soirée.

Du wine pairing au Champagne, en passant par les cocktails signature ou les alternatives sans alcool : Chef & Chief compose une formule boissons sur mesure, adaptée à votre menu, vos invités et votre moment.

Vous avez vos propres vins ou des bouteilles particulières que vous souhaitez servir ? Nous les intégrons avec plaisir dans la soirée. Vous pouvez choisir une formule boissons complète via Chef & Chief, ou fournir vous-mêmes les boissons pendant que notre équipe assure le service.

## VINS & BULLES

### WINE PAIRING

Notre sommelier construit un pairing autour du menu : classique français, élégant et accessible, ou volontairement plus aventureux avec des régions et cépages plus surprenants. Nous travaillons avec trois niveaux.

#### BASIC

*Des vins accessibles et de qualité, qui s'accordent joliment avec le menu.*

#### MEDIUM

*Une sélection plus raffinée, avec davantage de caractère, de complexité et d'attention à l'origine.*

#### LUXE

*Des bouteilles particulières et des pairings premium pour celles et ceux qui veulent donner au vin un vrai rôle dans la soirée.*

### CHAMPAGNE & BULLES

Une coupe de Champagne, Crémant, Franciacorta ou autre bulle festive à l'apéritif, pour un toast ou comme clôture élégante avec le dessert.

## COCKTAILS & MOCKTAILS

Au-delà de la cuisine, nous avons aussi une vraie passion pour les cocktails, les saveurs et les pairings. Nous créons des cocktails classiques, des créations originales et des alternatives sans alcool sur mesure pour votre événement.

Un cocktail de bienvenue frais, une signature drink pour votre fête, un cocktail au dessert ou un mocktail pairing sans alcool : tout est possible.

#### PISCO SOUR

*Frais et acidulé, avec citron vert et blanc d'œuf.*

#### NEGRONI À LA FIGUE

*Doux-amer, rond et un peu plus souple que le classique.*

#### NAKED & FAMOUS

*Frais, épicé et légèrement fumé, au mezcal.*

#### PAMPLEMOUSSE & GIN SANS ALCOOL

*Frais, agrumes et amertume.*

Les cocktails ci-dessus sont des exemples. La sélection finale est toujours adaptée à votre menu, à la saison et à vos goûts.

# | CHEF & CHIEF |

*Let's eat.*

AT YOUR TABLE

---

## EMAIL

[info@chefandchief.be](mailto:info@chefandchief.be)

## TÉLÉPHONE

+32 476 54 96 49

## WEB/SOCIAL

[www.chefandchief.be](http://www.chefandchief.be) · [@ChefandChiefBE](https://www.instagram.com/ChefandChiefBE)

## LOCALISATION

Bruxelles · Worldwide