

chef à domicile

Profitez pleinement de votre séjour à Villa Vauvert grâce à notre service de cuisine à domicile.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Menus enfants disponibles.

Options végétariennes, sans gluten ou sans produits laitiers possibles sur demande, veuillez nous prévenir à l'avance.

Les menus peuvent légèrement varier selon la disponibilité des produits frais du marché.

Menu Provençal

ENTREE - PLAT PRINCIPAL - DESSERT

58€ par personne

Veuillez choisir un menu pour l'ensemble du groupe (sauf contraintes alimentaires particulières)

Planche à Partager

Une généreuse sélection de produits locaux à partager.

25€ par personne

Menu Détente

Repas léger, à déguster froid ou à réchauffer facilement.

25€ par personne

Veuillez noter que le soir de votre arrivée, seul le menu détente est proposé

MENU

provençal

2026

MENU
ENTREE- PLAT PRINCIPAL - DESSERT

58€ par personne

En supplément : assortiment de 3 fromages locaux, 6€ par personne

VOTRE SOIRÉE :

Le repas débutera par un apéritif et un amuse-bouche, pendant que Rebecca dresse une belle table et apporte les dernières touches à votre dîner.

Nous privilégions les plats à partager, dans une ambiance conviviale et détendue, mettant à l'honneur les produits frais et de saison.

De la préparation au service, jusqu'au rangement final, tout est pris en charge pour vous permettre de profiter pleinement de votre soirée.

Il ne vous reste plus qu'à choisir votre menu parmi la sélection ci-dessous.

Nos menus évoluent au fil des saisons et des produits disponibles au marché.

RÉSERVATIONS :

Réservations minimum 48H à l'avance
Minimum 4 adultes (menu unique pour votre groupe).

Pour réserver, contactez Rebecca: +33 6 07 87 37 68

Les menus peuvent légèrement varier selon la disponibilité des produits du marché

MENU
printemps

MENU N°1

Asperges vertes du marché, juste blanchies et servies tièdes avec une vinaigrette aux agrumes.
Garniture généreuse d'œuf mimosa, copeaux de parmesan, câpres et herbes fraîches du jardin.

**

Escalope de poulet grillé au citron, ail, origan et huile d'olive. Pommes de terre rôties aux herbes du jardin. Salade croquante de fenouil, radis roses et herbes fraîches.

**

Moelleux au chocolat noir, fleur de sel et l'huile d'olive du Domaine de Leos
Une boule de glace à la vanille.

MENU N° 2 supplément de 5€ par personne

Une salade printanière de petits pois frais, fèves, pointes d'asperges et pickles d'oignon rouge.
Croûtons à l'ail, herbes fraîches et vinaigrette aux agrumes et au sésame.

**

Épaule d'agneau confite au romarin, ail et origan

Riz de Camargue, au safran et aux pistaches, parfumé d'herbes fraîches et de fruits secs du Luberon

**

Clafoutis aux cerises du Luberon et aux amandes servi tiède avec la Crème d'Issigny

MENU N°3

Carpaccio de fines tranches de betteraves marinées à l'huile d'olive et au vinaigre artisanal de Bals'Art à Roussillon. Fromage frais, noix torréfiées et cresson.

**

Fines escalopes de veau poêlées avec jambon de Parme et sauge fraîche, nappées d'un beurre noisette. Servies avec pommes de terre nouvelles sautées et salade croquante de fenouil, concombre, pomme verte, menthe et citron.

**

Panna Cotta à la vanille et à la cardamome, accompagnée de fraises du Luberon

MENU N°4

Courgettes et fleurs de courgettes, deux façons : petites courgettes rôties avec chèvre frais, thym et miel de nos ruches. Beignets de fleurs de courgettes dans une pâte légère à la farine de pois chiche et au cumin.

**

Risotto crémeux aux asperges et aux petits pois frais, garni de pecorino, herbes fraîches, pignons de pin grillés et d'huile d'olive.

**

Pavlova aux fraises du Luberon, crème chantilly aux agrumes et pistaches torréfiées

LA
planche
A PARTAGER

PLANCHE À PARTAGER:

Une généreuse planche de produits locaux à partager : charcuteries, fromages régionaux, olives, légumes marinés et produits du marché.

La planche vous sera livrée à l'heure convenue afin que vous puissiez profiter de votre soirée en toute tranquillité.

Servie avec du pain frais.

Réservations

48h à l'avance minimum — minimum 2 adultes.

Tarif

25€ par personne



MENU
déjeuner
2026

Pour votre arrivée, nous vous proposons un repas léger,
après une longue journée de voyage.

Les horaires d'arrivées pouvant varier, particulièrement en été,
nous avons conçu les menus suivants, parfaits
pour être dégustés froids ou faciles à réchauffer chez vous

Tous les repas sont servis avec une salade verte et du pain frais,
et livrés à votre porte à l'heure convenue.

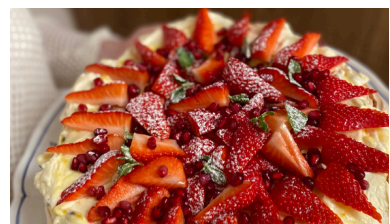
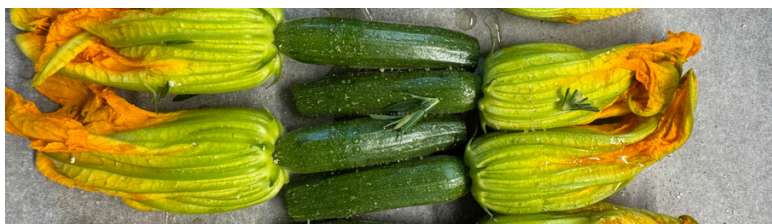
RÉSERVATIONS:

Minimum 4 personnes. Réservation 7 jours à l'avance.

Pour réserver, contactez Rebecca: +33 6 07 87 37 68

PRIX:

25€ par personne



MENUS
déjante
2026

PRINTEMPS 2026

MENU N°1

QUICHE MAISON, SALADE VERTE ET PAIN FRAIS

Quiche poireaux et chèvre
OU
Quiche petits pois et ricotta
OU
Ou quiche courgette, menthe, persil et feta

MENU N°2

SOUPE MAISON, PLATEAU DE FROMAGES ET PAIN FRAIS

Velouté poireaux-pommes de terre, ail confit et croûtons à l'ail et au thym
OU
Gaspacho crémeux de courgettes, garni de basilic et de tomates fraîches
OU
Minestrone printanier au basilic et aux tomates fraîches

DESSERTS

+ 7€ par personne

Assortiment de 3 fromages locaux, chutney, fruits secs et noix
OU
Pavlova aux fraises du Luberon et une crème au citron
OU
Torte au chocolat noir et aux amandes
OU
Clafoutis aux cerises du Luberon et aux amandes

