

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 estival

MENU N°1

Chèvre chaud rôti au four, accompagné d'un chutney de figues au Crème de Cassis, sur un lit de menthe, roquette et jeunes pousses de saison

**

Filet de poulet grillé, mariné au citron, thym, miel et ail, ratatouille et petites pommes de terre sautées

**

Tarte moelleuse aux figues, amandes et orange, accompagnée de crème d'Isigny fraîchement fouettée

MENU N° 2 supplément de 5€ par personne

Tranches de melon de Cavaillon, tartare de melon, concombre, tomates et basilic, éclats croustillants de jambon de Parme

**

Filet de bœuf snacké, mariné à l'ail et à l'origan, puis rôti au four tomates rôties lentement, purée de haricots blancs et salade de courgettes, menthe et citron

**

Petits pots individuels de crème au chocolat, servis bien frais, éclats de meringue au chocolat et crumble à l'orange confite de La Maison du Fruit Confit à Apt

MENU N°3

Tarte Tatin de tomates du jardin, basilic frais et crème balsamique

**

Soupe au pistou

Soupe traditionnelle provençale d'été aux haricots frais, courgettes, tomates, basilic et ail
Sélection de fromages locaux et salade verte

**

Pavlova aux pêches fraîches, verveine citronnelle et noix de pécan grillées

MENU N°4 supplément de 5€ par personne

Salade de pêches grillées, basilic frais et vinaigre balsamique doux de Balsart'Art à Roussillon, servie sur un lit de tomates bien mûres

**

Épaule d'agneau cuite lentement, à l'ail, au romarin et à l'origan de notre jardin, tian de légumes à la provençale (légumes d'été en fines tranches, ail et thym) et salade verte

**

Crumble tiède aux abricots et au romarin, amandes grillées et glace verveine-agrumes de Ravi à Lourmarin

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

déteⁿte

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.

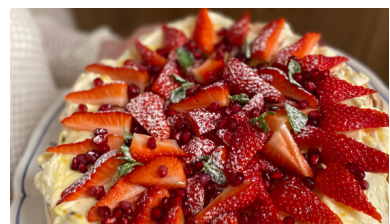
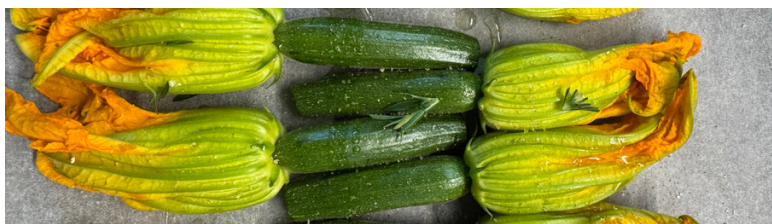
RÉSERVATIONS:

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

ETE 2026

MENU N°1

QUICHE MAISON, SALADE VERTE ET PAIN FRAIS

Quiche à la ricotta et aux petits pois

OU

Quiche aux tomates rôties et aux aubergines

OU

Quiche aux courgettes et aux herbes fraîches du jardin

OU

Quiche aux poivrons rôtis et au jambon de Parme

MENU N°2

SOUPE MAISON, PLATEAU DE FROMAGES ET PAIN FRAIS

Soupe au pistou traditionnelle provençale, aux haricots frais, courgettes, tomates et pommes de terre, généreusement parfumée au basilic frais et à l'ail, avec du parmesan

OU

Gaspacho crémeux de courgettes, garni de basilic frais et de tomates

DESSERTS

+ 7€ par personne

Assortiment de 3 fromages locaux, chutney, fruits secs et noix

OU

Pavlova aux fruits du marché et une crème au citron

OU

Tarte fondante au chocolat noir et aux amandes

OU

Semifreddo à la framboise et au chocolat blanc, servi avec des fruits frais et des pistaches grillées

