



GASTRONOMIE

CHEF PRIVÉ

Menu Bassin

EN 4 TEMPS | 72€ / personne

Amuse bouche | Entrée | Plat
Fromage en supplément | Dessert

Menu Signature

EN 5 TEMPS | 86€ / personne

Amuse bouche | Entrée froide | Entrée chaude
Plat | Fromage en supplément | Dessert

Menu Épicure

EN 6 TEMPS | 105€ / personne

Amuse bouche | Entrée froide | Entrée chaude
Plat | Fromage en supplément
Pré-dessert | Dessert

Menu Surprise

120€ / personne

Entrez dans l'univers du chef
Laissez vous séduire par une expérience
audacieuse où sont sublimes des produits
d'exception.

NOS SERVICES DE SOMMELLERIE

Accords Mets & Vins de prestige
Sur demande

DRESSAGE DE VOTRE TABLE

(assiettes | couverts | verres | serviettes tissus)
10 € / personne

D'autres options sont disponibles sur demande.

Tout est possible !



PARTAGE & CONVIVIALITÉ

BRASERO

LAISSEZ L'ORDINAIRE POUR EMBRASER
L'EXCEPTION AVEC NOS BRASEROS

*Vous recherchez un chef qui se démarque par son
originalité, sa créativité et son savoir-faire ?*

Immergez-vous avec le chef Vosgien Julien
Stocky dans une expérience gastronomique
inoubliable préparée au brasero, où partage &
convivialité sont au cœur de chaque repas.

CHEF A DEMEURE

Un chef à demeure est un cuisinier qui
s'installe dans votre cuisine pour préparer et
servir des repas sur mesure, que ce soit au
quotidien ou pendant vos vacances.

Il élabore des menus personnalisés selon vos
goûts et besoins, s'occupe des courses, de la
cuisine et du service.

SOMMELLERIE

LA SOMMELLERIE BY JULIEN STOCKY
Sublimez vos événements avec nos services de
sommellerie.

En collaboration avec "Maison Agathe",
Une sélection exclusive de vins et de
champagnes, parfaitement sélectionnés pour
accorder vos plats et vous faire vivre une expérience
gustative inoubliable.

MASTERCLASS

APPRENEZ, GOUTEZ, PARTAGEZ AVEC JULIEN STOCKY

Découvrez une expérience unique, un chef
passionné et expérimenté à travers ses
Masterclass.

Expérience Sur Mesure & Voyage Culinaire
Cours de Cuisine & Accord Mets-Vins

Partez à la découverte de la gastronomie française
avec des recettes gourmandes.



ÉVÉNEMENTIEL

MARIAGE & CÉRÉMONIE

VOTRE HISTOIRE. NOS SERVICES

Célébrez l'amour avec une cuisine d'exception qui
sublime chaque instant de votre mariage :

Du welcome diner chaleureux pour accueillir vos
invités au cocktail apéritif raffiné et festif, en passant
par le dîner signature aux saveurs personnalisées
jusqu'au dessert gourmand qui enchante la fin de
soirée.

Et pour prolonger la magie : un bar de nuit élégant.
Le lendemain, un brunch doux et généreux pour
revivre les émotions en toute complicité.

Menus sur mesure inspirés de vos histoires d'amour.
Produits frais et locaux préparés avec passion.
Service discret et attentionné dans votre lieu de rêve.
Parce que votre mariage mérite une table aussi
inoubliable que votre amour.

ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS

L'ART DE SUBLIMER VOS PROJETS

*Vous cherchez à transformer vos réunions, repas
d'affaires, séminaires ou conventions ?*

Forts de plus de 20 années d'expérience dans le
secteur de la restauration professionnelle, nous
savons comment faire briller votre événement.

La Co(o)rnique | Royal Mouleau | Chez Pierre
Le Tremplin | Grand Hôtel & SPA

Menus personnalisés, qualité, service professionnel.
Le succès de votre événement est notre priorité.

Nous nous adaptons à vos exigences.

CONTACTEZ-NOUS POUR FAÇONNER UN MOMENT QUI VOUS RESSEMBLE



Pique-Nique & Plateaux-repas

SUR TERRE OU EN MER

Découvrez un voyage de
saveurs uniques & sur mesure

Sur place ou en livraison



Cocktail Déjeunatoire / Dînatoire PIÈCES COCKTAILS SALÉES & SUCRÉES

Nos cocktails transforment
chaque instant en une fête
Sur place ou à emporter

Sur place ou en livraison



Brunch & Lunch box

UN BRUNCH GÉNÉREUX.
ÉLÉGANTE ET RÉCONFORTANT

Découvrez nos box prestige

Sur place ou en livraison

NOTRE RESTAURANT PRIVÉ

DÎNERS PRIVÉS BY JULIEN STOCKY

Plongez dans une expérience gastronomique intime
et sur-mesure dans notre restaurant privé, pensé
exclusivement pour vous offrir un moment
d'exception.

UNE CONFIGURATION UNIQUE POUR 18 CONVIVÉS

Deux tables de 6 personnes modulables
Un îlot central de 6 personnes, où le chef Julien
Stocky cuisine en direct sous vos yeux, pour une
immersion totale dans son univers culinaire.

Chaque soirée réunit ainsi un maximum de 18
personnes, autour de menus uniques élaborés
spécialement pour l'ensemble des convives,
garantissant une harmonie parfaite des saveurs.

UNE ATMOSPHÈRE COMME À LA MAISON

Ce lieu chaleureux et convivial qui a été conçu pour
que vous vous sentiez chez vous, tout en profitant
d'un service attentionné et discret. Détente, échanges
et plaisir des sens sont au rendez-vous.

LE CONCEPT : LE PARTAGE

Les tables accueillent 6 personnes, vous pouvez
partager votre soirée avec d'autres convives
sélectionnés, c'est l'essence même de cette
expérience : créer des rencontres autour de la
gastronomie.

ACCORDS METS & VINS D'EXCEPTION

Nos propositions sont sublimes par les accords
mets et vins imaginés par Agathe "Maison Agathe"
notre maître d'hôtel et sommelière passionnée.
Elle puise dans une cave riche en pépites rares et
précieuses pour vous faire vivre des associations
mémorables.

“Le produit c'est tout, la cuisine c'est nous !”,

DEMANDEZ NOTRE CARTE