



# L'Aman'dîne

CHEFFE À DOMICILE - PRIVATE CHEF

## LE GOÛT DU SERVICE, LA DOUCEUR DU FAIT MAISON

Initiée aux secrets de la cuisine savoyarde, je cultive un lien profond avec mon territoire, maîtrisant ainsi l'art de la gastronomie alpine et ses saveurs authentiques.

Je propose une cuisine généreuse, inspirée par la richesse de ce terroir d'exception et par mon héritage de précieuses recettes transmises au fil des générations.

Mes plats sont élaborés avec soin, à partir de produits frais et de saison, sélectionnés auprès de nos producteurs locaux, dont je souhaite mettre à l'honneur les savoir-faire et la qualité.

Que vous soyez habitant de la vallée, vacanciers ou en séminaire, je viens cuisiner chez vous le temps d'un dîner, d'un week-end ou pour une occasion particulière.

Une cuisine authentique, conviviale et raffinée, à domicile !



**Restez bien au chaud chez vous et  
laissez-vous séduire par une prestation à domicile de qualité !**

### RESERVATION

Tél. : +33 (0)6.08.90.80.64 - Email : [privatechef.amandine@gmail.com](mailto:privatechef.amandine@gmail.com)

Site internet : <https://lamandine-privatechef-la-plagne.eatbu.com/>

# L'Aman'dîne

Cheffe à domicile

- PLATS -

## SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Les tarifs sont indiqués par personne (6 personnes minimum)

### RACLETTE - 38€

Trio de fromages à raclette, charcuterie, pommes de terre, salade verte et sauce vinaigrette maison

### FONDUE - 42€

Préparation secrète à base de 3 fromages : Beaufort, Comté, Gruyère et vin blanc sec, charcuterie, salade verte et sauce vinaigrette maison

### DIOTS AU VIN BLANC ET SON GRATIN DE CROZETS AU BEAUFORT - 38€

Diots fumés et marinés au vin blanc de Savoie, mélange de crozets au sarrazin et nature (petites pâtes carrées emblématiques de Savoie), Beaufort, crème fraîche

### TARTIFLETTE - 34€

Reblochon fermier, pommes de terre, crème fraîche, lardons grillés, oignons, salade verte et sauce vinaigrette maison

### CROZIFLETTE - 36€

Reblochon fermier, mélange de crozets au sarrazin et nature (petites pâtes carrées emblématiques de Savoie), crème fraîche, jambon de pays, oignons, salade verte et sauce vinaigrette maison

Les appareils à raclette ou à fondue peuvent être fournis sur demande

Dans un souci d'organisation, vous ne pouvez sélectionner qu'un seul plat au maximum pour l'ensemble des convives  
Le pain supplémentaire à celui accompagnant les plats (ex. fondue) sera facturé 5€ la corbeille, sur simple demande

#### RESERVATION

Tél. : +33 (0)6.08.90.80.64 - Email : [privatechef.amandine@gmail.com](mailto:privatechef.amandine@gmail.com)

Site internet : <https://lamandine-privatechef-la-plagne.eatbu.com/>

# L'Aman'dîne

Cheffe à domicile

## - PLATS -

### AUTRES SUGGESTIONS

Les tarifs sont indiqués par personne (6 personnes minimum)

#### PIERRADE ROYALE - 48€

Morceaux choisis de boeuf, dinde et canard, sauces, légumes variés à faire griller et gratin dauphinois

#### CUISSE DE CANARD CONFITE ET SA POLENTA CRÉMEUSE - 35€

Canard du Sud-Ouest (Ferme de Borie), polenta (semoule de maïs) au Comté, crème fraîche, herbes diverses

#### LASAGNES TRADITIONNELLES (OU VÉGÉTARIENNES) - 28€

Boeuf, sauce tomate, oignons, herbes fraîches, salade verte et sa sauce vinaigrette (*Version végétarienne : légumes divers et mozzarella*)

#### L'ÉCLAT DES CIMES - 32€

Mijoté de saucisses fumées, oignons, échalotes, ail, tomates, épices variées : thym, piment doux, curcuma et gingembre, riz basmati

#### DÉLICE D'ORZO À L'ITALIENNE - 26€

Orzo (petite pâte en forme de grain de riz), pesto rosso, ail, oignons rouges, tomates cerises, épinards en branches, mascarpone, amandes effilées et parmesan

Dans un souci d'organisation, vous ne pouvez sélectionner qu'un seul plat au maximum pour l'ensemble des convives  
Le pain supplémentaire à celui accompagnant les plats (ex. fondue) sera facturé 5€ la corbeille, sur simple demande

#### RESERVATION

Tél. : +33 (0)6.08.90.80.64 - Email : [privatechef.amandine@gmail.com](mailto:privatechef.amandine@gmail.com)

Site internet : <https://lamandine-privatechef-la-plagne.eatbu.com/>

# L'Aman'dîne

Cheffe à domicile

## TENTATIONS SALÉES À PARTAGER !

Les tarifs sont indiqués par personne (6 personnes minimum)

### PLANCHE DES SAVEURS - 13€

Charcuterie, fromages (par exemple : Tomme de Savoie, Beaufort...) pain, tapenade ou houmous, légumes divers, sauce curry, tomates cerises, biscuits salés variés

### TERRINE OU RILLETTES DE SAISON - 6€

Terrine ou rillettes (50 gr/pers.), pain, cornichons, petits toasts grillés

### TARTE PAYSANNE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS - 10€

Pâte brisée, préparation à base de lait et oeufs, oignons, lardons

### TARTE RUSTIQUE À LA POMME DE TERRE - 10€

Pâte brisée, préparation à base de crème, lardons grillés, pommes de terre fondantes, ail et persil

### SALADE SAVOYARDE - 12€

Salade verte, lardons grillés, Tomme de Savoie, noix, tomates cerises, oeufs, croûtons, oignons frits, sauce vinaigrette maison

### SALADE FRAÎCHEUR - 14€

Salade verte, truite fumée, pamplemousse, avocat, tomates cerises, oignons frits, toasts au fromage frais, échalotes et herbes fraîches, sauce vinaigrette maison acidulée à l'aneth

## Pour les enfants : ½ Portion = ½ Tarif

(jusqu'à 12 ans) Me consulter pour toute demande spécifique

Le pain supplémentaire à celui accompagnant les plats (ex. fondue) sera facturé 5€ la corbeille, sur simple demande.

### RESERVATION

Tél. : +33 (0)6.08.90.80.64 - Email : [privatechef.amandine@gmail.com](mailto:privatechef.amandine@gmail.com)

Site internet : <https://lamandine-privatechef-la-plagne.eatbu.com/>

# L'Aman'dîne

Cheffe à domicile

## GOURMANDISES...

Les tarifs sont indiqués par personne (6 personnes minimum)

**FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES SAUVAGES DE SAVOIE - 9€**

**MOUSSE AU CHOCOLAT - 12€**

**PANNA COTTA ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES - 10€**

**TIRAMISU TRADITIONNEL AU CAFÉ - 11€**

**CARPACCIO D'ORANGES AU MIEL ET À LA CANNELLE - 10€**

**BROWNIE AUX NOIX ET CRANBERRIES - 12€**

**GÂTEAU MOELLEUX AUX FRUITS D'HIVER - 10€**

Dans un souci d'organisation, vous pouvez sélectionner 2 choix de desserts au maximum pour l'ensemble des convives

- - - - -

## LE GOÛTER DES PETITS... ET DES GRANDS - 60€

(Tarif pour 6 personnes = 1 litre de pâte à crêpes ou à pancakes + mise à disposition de l'appareil à mini-crêpes et pancakes + 2 confitures + 1 pâte à tartiner au chocolat)

**Commandez votre pâte à crêpes ou à pancakes pour un retour des pistes  
réconfortant et savoureux !**

**>>> Pensez à commander vos boissons ! <<<**

L'option "Goûter" est complémentaire à la réservation d'un repas pour 6 personnes minimum sur la même journée

### RESERVATION

Tél. : +33 (0)6.08.90.80.64 - Email : [privatechef.amandine@gmail.com](mailto:privatechef.amandine@gmail.com)

Site internet : <https://lamandine-privatechef-la-plagne.eatbu.com/>

# L'Aman'dîne

Cheffe à domicile

## CARTE DES VINS

*N'hésitez pas à vous faire conseiller par votre cheffe !*

### VINS ROUGES (75 CL)

Chautagne Gamay Prestige "Cuvée l'Ingénieur" (Savoie)	27€
Chautagne Pinot Noir Chamfleury Prestige (Savoie)	29€
Luberon "Château La Canorgue" (Vaucluse)	34€
Crozes Hermitage "Cuvée Christophe" (Rhône)	51€
Côte du Rhône "Terrasse à l'Ombre" (Rhône)	42€
Médoc "Château Maucaillou" (Bordeaux)	44€

### VINS ROUGES (150 CL)

Saint Joseph "Domaine de Remizières" (Rhône)	83€
Côte du Rhône "Terrasse à l'Ombre" (Rhône)	76€

### VINS BLANCS (75 CL)

Chignin Bergeron (Savoie)	30€
Roussette "Altesse" (Savoie)	29€
Marestel "La Favresse" (Savoie)	42€
Tariquet lères Grives (Sud-Ouest)	36€
Côte du Rhône "Le Grand Chemin" (Rhône)	34€
Crozes Hermitage "Cuvée Particulière" (Rhône)	35€

### VINS ROSÉS (75 CL)

AOC Luberon rosé "Château La Canorgue" (Vaucluse)	31€
Mistral au jardin "Château de Gourdon" (Vaucluse)	22€

**Il est possible de commander des Grands Crus (Pauillac, Côte-Rôtie, Vosne-Romanée, Bordeaux, Bourgogne...) au minimum 48h à l'avance**

#### RESERVATION

Tél. : +33 (0)6.08.90.80.64 - Email : [privatechef.amandine@gmail.com](mailto:privatechef.amandine@gmail.com)

Site internet : <https://lamandine-privatechef-la-plagne.eatbu.com/>

# L'Aman'dîne

Cheffe à domicile

## CARTE DES VINS

Indécis ? N'hésitez pas à vous faire conseiller par votre cheffe !

### VINS BLANCS PÉTILLANTS (75 CL)

Crémant de Savoie (Savoie - Jongieux)	29€
Pétillant blanc de Savoie - méthode traditionnelle (Savoie - Chindrieux)	31€
Prosecco Bottega Gold	61€

### VIN ROSÉ PÉTILLANT (75 CL)

Cerdon rosé du Bugey - méthode ancestrale	35€
---	-----

### CHAMPAGNES (75 CL)

Champagne Moët & Chandon Brut impérial	110€
Champagne Moët & Chandon Ice impérial (Sur demande selon disponibilités)	130€

### DIGESTIFS

Flasque de Génépi 20 cl "Arpin"	22€
Liqueur de framboise 35 cl "Arpin" (Disponible dans d'autres formats sur demande)	35€

### POUR ACCOMPAGNER VOTRE GOÛTER :

Jus de fruit de Savoie (1 L) (pomme / poire / abricot / pomme-myrtille / pomme - framboise / pomme - groseille / raisin)	10€
Jus de pomme chaud aux épices (1 L)	12€
Cidre Pomme ou Poire de Savoie (75 cl)	14€

#### RESERVATION

Tél. : +33 (0)6.08.90.80.64 - Email : [privatechef.amandine@gmail.com](mailto:privatechef.amandine@gmail.com)

Site internet : <https://lamandine-privatechef-la-plagne.eatbu.com/>





**L'Aman'dîne**  
CHEFFE À DOMICILE - PRIVATE CHEF

**LE GOÛT DU SERVICE, LA DOUCEUR DU FAIT MAISON**



**Restez bien au chaud chez vous et  
laissez-vous séduire par une prestation à domicile de qualité !**

### **Conditions générales de vente**

L'intégralité des CGV est disponible sur le site internet <https://lamandine-privatechef-la-plagne.eatbu.com/>

**Pour des raisons d'organisation et de logistique, toute commande doit porter sur un minimum de six (6) convives payants.**

✓ Prestations comprises : l'achat des ingrédients, la préparation et la confection des plats, le transport et le déchargement sur le lieu de la prestation, le dressage du buffet (dans le cadre d'un buffet), le service à table (hors desserts) ou au buffet, le rangement et le nettoyage de la cuisine (éléments utilisés).

✗ Prestations non comprises : le service des desserts (ils seront déposés au frigo prêt à déguster avant le départ de la cheffe), le service des vins et autres boissons, le nettoyage complet de la cuisine ou/et de la vaisselle des convives, le dressage de la table, le mobilier, la vaisselle, la verrerie, le nappage, la décoration et autres arts de la table sauf accord spécifique préalable.

**En passant commande, vous acceptez automatiquement l'intégralité des CGV.**

### **L'Aman'dîne**

Cheffe à domicile - Traiteur - Vente de produits régionaux  
257 rue Saint Jacques - 73210 LA PLAGNE TARENTAISE - France  
Tél. : +33 (0)6.08.90.80.64 - Email : [privatechef.amandine@gmail.com](mailto:privatechef.amandine@gmail.com)  
Site internet : <https://lamandine-privatechef-la-plagne.eatbu.com/>  
SIRET RCS Chambéry 991109091 00017 - APE 5621Z  
TVA non applicable selon l'article 293 B du CGI