L’art de recevoir en Guadeloupe

Réceptions privées · Mariages · Événements professionnels



Une cuisine gastronomique inspirée par les saveurs des Antilles.



VOTRE CHEF

Thibault Barbafieri

Une réception à votre image, une cuisine ancrée en Guadeloupe.

Cuisinier marseillais formé dans une cinquantaine de restaurants jusqu'à trois étoiles Michelin, je suis chef privé en Guadeloupe depuis 2015. J'ai participé à plusieurs concours internationaux, dont un à Monaco que j'ai remporté en 2021, après Top Chef en 2018.

Pour votre réception, je compose avec vous une proposition adaptée au lieu, aux invités et à vos envies. Poissons, crustacés, viandes, fruits et légumes des Antilles rencontrent les techniques de la gastronomie française.

Du cocktail au dîner servi à table, chaque événement se construit sur mesure.

TROIS FAÇONS DE RECEVOIR

Choisissez votre réception



Cocktail debout

Dès 45 € HT / personne

Bouchées chaudes et froides, créations sucrées.

Pour un apéritif ou un cocktail repas : le nombre de pièces est défini selon la durée et le format de votre réception.

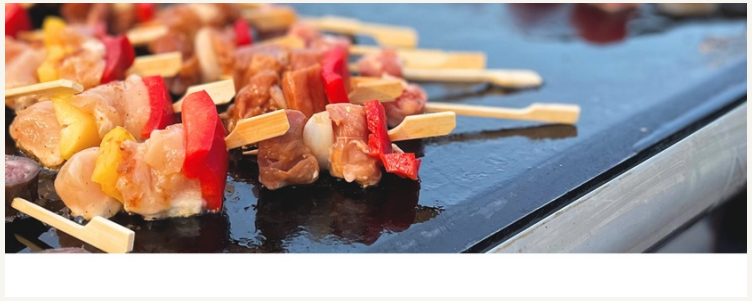


Repas à table

Dès 95 € HT / personne

Entrée, plat et dessert au choix.

Un menu personnalisé et une présentation à l’assiette pour rythmer les temps forts de votre réception.



BBQ en buffet

Dès 75 € HT / personne

Une sélection de plats à partager.

Une réception conviviale autour des grillades et des saveurs de la Guadeloupe.

Bases tarifaires du catalogue : 300 convives. Pour un autre effectif, proposition sur devis. Service, matériel et logistique : périmètre précisé au devis.

BOUCHÉES & CRÉATIONS

Un cocktail qui vous ressemble

Deux formats à composer

Apéritif de réception
Une sélection de bouchées pour accueillir vos invités avant le repas.

Cocktail repas
Un parcours de pièces chaudes, froides et sucrées, adapté à un événement debout.



QUELQUES SIGNATURES

Foie gras au rhum vieux et marlin fumé
Tartare de poisson, giromon et passion
Lobster roll à la langouste
Cromesquis de boudin
Banane flambée en textures et cacao local

Dès 45 € HT / personne, base 300 convives. Quantités et composition sur devis.

EXEMPLE DE COMPOSITION

Le plaisir d’un dîner soigné

POUR COMMENCER

5 mises en bouche debout

ENTRÉE

Tataki de poisson au giromon
et fruit de la passion

PLAT

Filet de bœuf, jus corsé,
patate douce en textures et légumes rôtis

DESSERT

Banane flambée en textures
et cacao local



Une suggestion pour vous projeter. Le menu final est élaboré ensemble selon vos envies et les disponibilités des produits.

Dès 95 € HT / personne, base 300 convives. Composition, service et matériel précisés au devis.

CONVIVIALITÉ & CUISINE EN DIRECT

Le goût du partage



Le buffet BBQ

Poisson en feuille de bananier, côte de bœuf, poulet boucané, poulpe aux épices ou langoustes grillées. Sélection et sauces au choix.

Les animations

Plancha et marinades
Découpe de jambon
Foie gras poêlé
Crêpes et gaufres
Flambage de fruits
Sorbet coco



Buffet dès 75 € HT / personne. Animations dès 4 € HT. Bases 300 convives ; produits, portions et moyens techniques à préciser au devis.

LES COMPLÉMENTS

Composez votre réception



Le bar

Avec les mixologues Black Shine Events & Loane Concept.

Cocktail sans alcool	Dès 8 € HT
Cocktail création	Dès 12 € HT
Accord mets et vins	Dès 45 € HT

Sélection de vins et de champagnes en cave.
Bouteilles prestigieuses sur demande.

Service, vaisselle & verrerie

Assiettes, couverts et verres : location dès 0,50 € HT, base 100 personnes, hors nettoyage et livraison. Unités, quantités, équipe de service, installation et déplacement détaillés au devis.

Bar : tarifs de départ du catalogue. Composition et quantités à confirmer au devis.

DEPUIS DIX ANS, UNE EXIGENCE DE QUALITÉ

Bien plus qu’une réception

Notre ambition : être votre référence n°1 pour vos moments d’exception.

Pour votre événement ou votre séjour en Guadeloupe, je mobilise un réseau de partenaires de confiance avec lesquels je travaille de longue date. Ensemble, nous étudions vos demandes pour composer une expérience personnalisée.

Votre réception

Musique & spectacle
Pianistes, saxophonistes, DJ, musiciens, danseurs et danseuses.

Installations & mobilier
Chapiteaux, location de tables et de chaises.

Votre séjour

Détente & activités
Interventions de masseuses, cours de kitesurf et de surf.

Hébergement & mobilité
Location de villas et de voitures auprès de nos partenaires.

Vos prestations VIP

Des expériences sur mesure
Chef privé en villa, cours de cuisine, prestations en bateau ou sur la plage.

Une attention particulière portée à chaque détail et à vos demandes spécifiques.

Partenaires et prestations complémentaires sur demande, selon les disponibilités et les possibilités du lieu. Conditions et tarifs précisés au devis.

PARLONS DE VOTRE PROJET

Votre réception commence ici

01 · Votre projet

Date, lieu, nombre de convives et style de réception : partagez les premières informations.

02 · Votre proposition

Nous construisons une sélection culinaire et un devis détaillant les prestations et les options.

03 · Votre confirmation

Le devis précise les conditions de réservation, de règlement et le déroulement de la prestation.

Thibault Barbafieri

+590 690 29 27 05

thibault.barbafieri@gmail.com

mychefcook.com
Instagram : @thibault_barbafieri

Tarifs de départ HT issus du catalogue fourni. TVA et total TTC figurent sur le devis. Prestations et disponibilités soumises à confirmation.