







DB Chef à Domicile

Service de chef privé et traiteur à Nîmes
par Benjamin Durand







VOTRE TABLE DEVIENT UN RESTAURANT

Benjamin Durand, Chef à Domicile

Passionné par la cuisine sur mesure et l'art de recevoir, Benjamin Durand a forgé son expertise auprès de grands noms de la gastronomie, notamment Jérôme Nutile, chef étoilé.
Un séjour professionnel en Australie lui a permis d'élargir ses horizons culinaires et d'enrichir sa palette créative. Disciple d'Escoffier depuis 2022, il perpétue les valeurs d'excellence et de rigueur de la grande cuisine française.
Chef à domicile depuis 2021, Benjamin met son savoir-faire au service de vos événements pour transformer votre table en une véritable expérience gastronomique.





Notre Promesse

Chez DB Chef à Domicile, notre mission est simple : transformer votre intérieur en un véritable restaurant gastronomique, le temps d'un repas. Benjamin Durand apporte son savoir-faire, sa passion et son élégance directement chez vous, pour une expérience unique, conviviale et sans contraintes.

Un accueil chaleureux et personnalisé

Une cuisine raffinée dans votre propre espace

Un service entièrement clé en main

Une expérience conviviale et sans contraintes

L'élégance gastronomique à domicile



Nos Prestations

Chef à Domicile



Menus entièrement personnalisés
Adaptés à vos goûts et besoins
Régimes spécifiques pris en charge
Produits frais et locaux
Service à domicile complet
Conseils accords mets-vins

Menus sur mesure

Brunch & Street Food



Brunch haut de gamme
Street food revisitée et raffinée
Burgers gourmets maison
Tacos et hot-dogs artisanaux
Formules conviviales et festives
Préparation et service inclus

Formules gourmandes

Événements & Réceptions



Dîners privés et intimes
Repas de famille élégants
Événements et réceptions
Service clé en main complet
Ambiance restaurant à domicile
Nettoyage final inclus

Réceptions privées



Approche Sur Mesure



Raffinement & Convivialité

Alliance unique du raffinement gastronomique et de la convivialité. Chaque menu est conçu selon vos goûts, vos contraintes alimentaires et l'occasion à célébrer.



Service Clé en Main

Choix et achat des produits frais, préparation, cuisine en direct, service à table, conseils accords mets-vins et nettoyage final. Vous profitez pleinement.



Votre Expérience

Du dîner intime à la grande réception, Benjamin orchestre chaque détail pour que votre table devienne un restaurant d'exception.

Produits Frais, Locaux & de Saison

Un engagement fort pour des produits frais, locaux et de saison, sélectionnés rigoureusement pour garantir une qualité gustative optimale à chaque assiette.










Différenciation & Distinctions

Cuisine Sur Mesure



Menus entièrement adaptés à chaque client
Prise en compte des goûts et intolérances
Création originale à chaque prestation
Produits sélectionnés selon vos préférences
Une expérience unique et personnalisée
Votre satisfaction, notre priorité

L'excellence à votre table

Polyvalence & Événements



Du dîner intimiste au grand événement
Réceptions privées et familiales
Événements professionnels et réceptions
Street food revisitée et brunchs haut de gamme
Service complet clé en main
Adaptation à toutes les occasions

Chaque occasion méritera le meilleur

Coupe de Bronze du Gard 2024



Distinction officielle décernée en 2024
Reconnaissance de l'excellence culinaire
Membre des Disciples d'Escoffier depuis 2022
Engagement envers la gastronomie française
Chef à domicile reconnu dans le Gard
Garantie d'un savoir-faire primé

Primé & reconnu

Tarif Repère

Une expérience gastronomique sur mesure, accessible et sans compromis sur la qualité. Chaque prestation est pensée pour vous offrir le meilleur rapport qualité-prix, avec des produits frais et un service d'exception.

Menu à partir de 51 €

Service clé en main inclus

Menus personnalisés selon vos envies

Produits frais et locaux sélectionnés

Devis sur mesure sur demande



MENU
PETIT DÉJEUNER

25 € + 15 ART DE LA TABLE



Toast à l'avocat
Yaourt fermier nature
Fruits de saison
Croissant
Pain au chocolat
Œufs brouillés
Crèpe
Pain spécial
Confitures
Pâte à tartiner
Fromages
Truite gravlax

BOISSONS

Café
Thé
Jus d'orange
Chocolat

MENU BRUNCH

75 € + 15€ Art de la table



CÔTÉ CHAUD

Avocado toast
Œuf brouillé
Gambas grillées
Bacon grillé
Mini burger
Queue de lotte + 20 €



SUCRÉ

Crêpes minute
Viennoiseries artisanales : pains au chocolat, croissants, pain frais de campagne & baguettes tradition



ACCOMPAGNEMENTS

Plateau de charcuterie
Confitures, miel & pâte à tartiner
Corbeille de fruits
Plateau de fromages
Truite ou saumon gravlax



BOISSONS

Mimosa ou coupe de champagne + 8 €
Café, thé, chocolat chaud
Jus d'orange pressé



BAR À SMOOTHIE

Smoothie banane-fruits rouges
Smoothie mangue-ananas tropical
Smoothie chocolat-banane avoine

MENU BRASERO

VOTRE TABLE DEVIENT UN RESTAURANT



MENU 65€

ENTRÉE

Gambas grillées au feu de bois et herbes fraîches, marinade au citron, ail, huile d'olive et crème fraîche citronnée

PLATS

Poulet fermier mariné aux épices BBQ et son jus

ou

Pavé de saumon grillé et son huile vierge aux agrumes

GARNITURE

Légumes grillés et pommes grenailles

DESSERT

Fruit de saison rôti au brasero et sa glace vanille, miel et romarin

MENU 85€

ENTRÉE

Saint-Jacques snackées, salade de fenouil et beurre aux agrumes

PLATS

Filet de canette et son jus réduit à l'orange

ou

Filet de bar et son huile vierge aux herbes

GARNITURE

Légumes de saison grillés et pommes grenailles

DESSERT

Ananas rôti au rhum, crumble coco et sa glace yaourt

LE BRUNCH AU FEU 79€

CÔTÉ BOULANGERIE

Viennoiseries ;
Pain de campagne ;
Beurre, confiture

FRAÎCHEUR

Saumon ou truite gravlax maison ;
Fruits frais ;
Granola et yaourt

AU BRASERO

Bacon grillé ;
Saucisse ;
Mini burger ;
Œuf au plat ;
Gambas

CÔTÉ SUCRÉ

Brioche perdue ;
Banane au rhum

LES BOISSONS

Café ; Thé ;
Jus d'orange ;
Jus de pomme ;
Eau plate et pétillante ;
Prosecco

MENU BBQ

43€ + 15 € Art de la table

CÔTÉ CHAUD



Magret de canard
Mini pavé de saumon
Poulet marinée
Mini chorizo
Queue de langouste + 10 €

GARNITURES



Légumes du soleil
Pommes grenailles

SAUCES



Aïoli
Pesto
Sauce tartare

DESSERTS



Plateau de fromages + 7,50 €
Tiramisu maison aux fruits de saison

CARTE
STREET FOOD

3ème Coupe du Gard 2024 de burger

HOT-DOGS OU BURGERS

★ **Hot-Comptoir** — 9,50 €

Saucisse de bœuf, cheddar, ketchup, moutarde, oignons frits +1 € bacon (demandez votre saucisse halal ou végé)

★ **Hot-Pork** — 9,50 €

Effiloché de porc 7 h de cuisson dans sa sauce barbeque, cheddar, oignons frits, coleslaw

★ **Hot-Alsace** — 9,50 €

Saucisse de Francfort, pickles de chou rouge, tranches de bacon, moutarde

★ **Hot-homard** — 17,00 €

Homard cuit sur place, bisque maison, coleslaw, mélange de graines

★ **Cheese Burger** — 12,00 €

Steak 150 g, tranches de cheddar, cornichon, ketchup, moutarde

★ **Burger de taureau** — 13,00 €

Steak de taureau et herbes de Provence, cheddar, oignons frits, ketchup et moutarde

ACCOMPAGNEMENTS 3,50 €

- Frites fraîches
- Coleslaw
- Pommes grenaille

DESSERT 4,00 €

- Tiramisu
- Cookie
- Brownie

MINI STREET FOOD

Découvrez notre concept de Mini Street Food : choisissez jusqu'à 3 sandwiches différents parmi notre sélection. Servis dans un format plus réduit qu'une portion classique, ils vous permettent de varier les plaisirs et de découvrir plusieurs recettes au cours d'un même repas. Une formule gourmande et conviviale, idéale pour les curieux qui aiment goûter à tout sans avoir à choisir un seul sandwich.

25 € par personne

+ 4 € pour le homard

SAUCES OFFERTES — 2 CHOIX

Sauce cheddar | Sauce tartare | Sauce aïoli | Guacamole

MENU
PIÈCES COCKTAILS

06 pièces/pers	08 pièces/pers	10 pièces/pers
15 € TTC	18 € TTC	22 € TTC

LES PIÈCES

- Tataki de thon, croustillant au sésame, confit de mangue & fruit de la passion
- Mille-feuille de crémeux burrata au poivre noir
- Arancini au parmesan et sa sauce paprika
- Moules gratinées au beurre maître d'hôtel
- Crème brûlée de chèvre et jambon cru
- Œuf mimosa truffé
- Pâté nîmois, aïoli à l'ail noir
- Tartelette de tomates confites, mozzarella & basilic
- Mini tartelette de falafel et son huile d'olive
- Tataki de veau à l'italienne

LES TARTINABLES

Le buffet aux saveurs de la Provence

Tapenade d'olives noires

Caviar d'aubergine

Houmous de pois chiches au cumin

Brandade de morue nîmoise

Délice de tomates séchées,
croûtons & gressins

Panier de légumes croquants & anchoïade

9,00 € TTC / convive

Nos ateliers



Truite ou saumon fumé sous cloche

2 pièces par personne

7,00 € TTC



Le bar à huîtres

Huître Fine de Claire n°3,
2 pièces/personne

6,50 € TTC/convive



Burrata fumée sous cloche

Accompagnée de tomates anciennes, stracciatella, pesto de roquette,
80 g/personne

5,50 € TTC/convive



La truffe d'été

risotto parmesan &
éclats de truffe,
1 pièce/personne

7,50 € TTC/convive



Atelier Makis

Thon, saumon & crevette,
3 pièces/personne

7,00 € TTC/convive



Atelier street food

Mini burger de taureau,
mini hot-dog,
2 pièces/personne

8,00 € TTC/convive



Plancha poissons & crustacés

Saint-Jacques à l'estragon,
poulpes marinés aux agrumes,
4 pièces/personne

9,50 € TTC/convive



Love and fries

Cornet de frites servi avec des sauces maison, sauce truffe, cheddar, 150 g/personne

5,00 € TTC

MENU CONVIVIAL

51 € + 15 € Art de la table

ENTRÉES

Poireau vinaigrette et
sa salade verte

et

Rillettes de poisson façon
brandade et ses toasts

PLATS

Volaille braisée et son jus

et

Pavé de saumon et sa crème ciboulette

GARNITURE

Légumes du soleil et
pommes grenailles

DESSERTS

Gaufre Maison et
sauce chocolat

et

Tiramisu

Plateau de fromages + 7,50 €

Le Menu Famille est une formule conviviale pensée pour le partage et la simplicité. Le chef prépare l'ensemble du repas directement à domicile puis dispose les plats au centre de la table. Chacun se sert à son rythme, comme lors d'un grand repas de famille, favorisant les échanges et la convivialité. Une expérience chaleureuse qui permet de profiter de la présence d'un chef à domicile tout en conservant l'esprit authentique du repas partagé.

MENU

65 € + 15€ Art de la table

ENTRÉES

céleri-rave à la rémoulade et mimosa d'oeufs

ou

Oeuf parfait, brunoise de légumes de saison et son émulsion, tuile croustillante

PLATS

Boeuf cuit à basse température, lentilles en deux déclinaisons et son jus réduit

ou

Cabillaud confit, purée de patate douce et vinaigrette charcutière

DESSERTS

Pomme cuite confite, sablé à la fleur de sel et son caramel

ou

Crémeux chocolat et crème anglaise

MENU

75 € + 15€ Art de la table

ENTRÉES

Mini aubergine confite en croûte, pickles de légumes et sa crème citronnée

ou

Tataki de patate douce au sésame, petite garniture verte et sa vinaigrette au soja

PLATS

Saint-Pierre, jeunes carottes glacées au safran et son crémeux, beurre blanc

ou

Magret de canard, pomme confite et sa sauce noyau

DESSERTS

Plateau de fromages + 8,50 €

Mille-feuille, crémeux mascarpone et fruits de saison

ou

Ananas rôti, crémeux vanille et son croustillant

MENU SIGNATURE

85 € +15 € ART DE LA TABLE

AMUSE-BOUCHE

Mini tartelette d'émulsion de burrata
et son poivre noir

ENTRÉE

Mini crab rolls

PLATS

Coquilles Saint-Jacques façon meunière,
cremeux de saison et mini légumes

ou

Comme une daube de joue de bœuf
et sa mousseline maison

DESSERT

Tropézienne d'une autre façon

LES VINS DE LA RÉGION

16 € la bouteille, vendu par carton
Vin en accord pour les groupes de moins de 10 personnes :
5 € par plat

- Vin blanc Gewurztraminer 75 cl (Bourdic)
- Vin blanc Cambuget 75 cl
- Vin blanc Les copines adorent 75 cl
- Vin blanc Les copains débordent 75 cl
- Vin rouge Les Petites Crètes Cévennes 75 cl
- Vin rouge Black Bud 75 cl
- Vin rouge Duché d'Uzès 75 cl



MIGNARDISES

Le plateau de mignardises
Assortiment de desserts

5,00 €
TTC/convive

3 pièces



LA FONTAINE À CHOCOLAT

Délicieux chocolat fondu,
brochettes de fruits & chamallows

8,00 €
TTC/convive

3 pièces/personne



PIÈCE MONTÉE

Sur demande à partir de 8,50 € par personne





Contactez-nous

chef_cooking@outlook.fr

07 77 14 08 64

dbchefadomicilenimes.fr



DB Chef à Domicile

Merci et À Bientôt !

Faites de votre table un restaurant unique avec DB Chef à Domicile.
Nous vous invitons à vivre une expérience gastronomique sur mesure, conviviale et inoubliable. Contactez Benjamin Durand pour créer ensemble votre prochain dîner d'exception.