



## Nouveau partenaire Saint-Yves by Célia

### Yann Boutit Chef privé

Diplômé de l'Ecole Ducasse, je propose une cuisine bistronomique, décomplexée, libre, vivante et responsable. Accompagnée de vins étonnants issus de l'agriculture raisonnée.

Je crée des menus sur-mesure pour les nouveaux bons vivants. Ceux pour qui le bonheur de la table compte vraiment. Ceux qui aiment les jolis produits, au meilleur moment.

Je cuisine avec passion et engagement pour les épicurien(ne)s consient(e)s.



### Aperitivo

Des plats coquins à partager, sous forme de petites assiettes à faire tourner.  
Sélection de vins nature



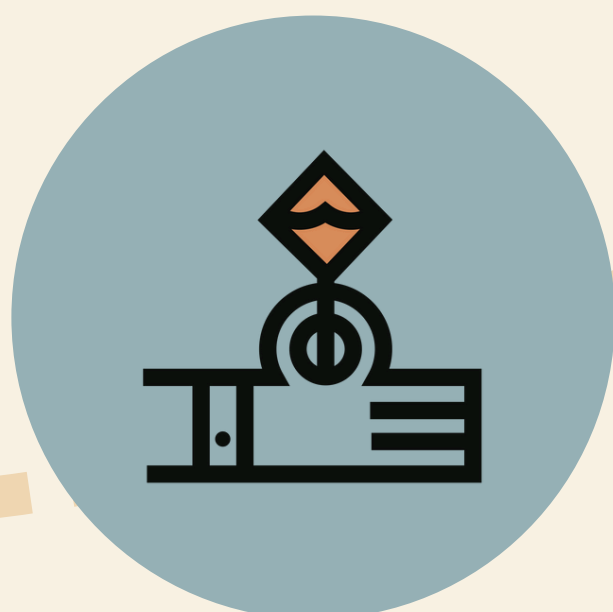
### Atelier culinaire

Réalisation d'un plat du début à la fin à partir des plus jolis produits du marché.  
Tour de main, créativité, dressage, dégustation



### Dîner sur mesure

Création d'un menu personnalisé selon vos envies, vos goûts, vos souvenirs et inspiré des meilleurs produits du moment.  
Accord mets et vins



### Sourcing

Atelier dégustation de produits d'exceptions  
Sourcing des plus belles pépites de nos artisans, condimentées avec amour.  
Fruits de mer, viandes d'exception, charcuteries, fromages, produits italiens.  
Accord mets et vins

