

David Galtier
DU GOÛT
PRIVATE CHEF

PRESTATION MARIAGE
COCKTAILS
REPAS ASSOCIATIF & DE FAMILLE
ANNIVERSAIRE



3 CHEMIN DE LA CALADE, 34700 LE BOSQ
TEL : 06-87-71-49-94
MAIL : [DUGOUT.DG@ORANGE.](mailto:DUGOUT.DG@ORANGE.fr)



DU GOÛT-CHEF PRIVÉ



DUGOUT_DAVIDGALTIER

SIRET : 453 137 408 00044 APE 56.21Z SERVICES DES TRAITEURS



BONJOUR

Mon ADN culinaire, forgé par mes racines aveyronnaises, puise sa source dans mon enfance, entre les escapades pieds dans l'eau à la pêche à la truite et les balades champêtres à la recherche de champignons. J'ai grandi en symbiose avec l'essentiel, imprégné de la richesse de la terre et de la nature qui m'entourait. C'est cette connexion profonde avec la nature que j'ai choisi de nourrir à travers mes prestations gastronomiques, mettant en avant la beauté authentique du produit : le goût vrai, sans artifices.

C'est dans la simplicité que naît l'élégance. J'aborde la cuisine comme un Art, capable de susciter une émotion aussi bien visuelle que gustative.

Avec plus de 30 ans d'expérience, ma cuisine se veut à la fois simple et maîtrisée. J'apprécie les réalisations épurées, les saveurs et les assaisonnements justement dosés, tout en accordant une attention particulière à l'esthétique. Les défis et les challenges sont ma source d'inspiration, et mon adaptabilité est souvent comparée à celle d'un véritable couteau suisse dans le monde professionnel.

Au fil du temps, ma démarche a évolué, et aujourd'hui, je me consacre à la création de prestations sur mesure en tant que Chef Privé. Du Goût incarne la volonté de partager, de créer une atmosphère conviviale et naturelle, tout en mettant mon expérience et mon savoir-faire français au service des projets de mes clients. Je suis le Chef d'orchestre de vos désirs, façonnant des expériences gastronomiques personnalisées au plus près de vos attentes.

Les pièces cocktails



Pièces cocktails

3 pièces par personne

6 pièces par personne

9 pièces par personne

Crèmeux de petits pois légèrement mentholé

Mousseline de betterave au bleu de Lozère

Gaspacho de poivrons piquillos, fine ratatouille

Timbale de crabe aux agrumes

Tortilla au chorizo doux et oignons confits

Crumble de pommes grenailles au jambon fumé et jus vert

*Nos bouchées et verrines sont présentées sous forme de buffets décorés avec goût
pour rendre votre événement festif et agréable visuellement.*

*Les préparations sont toutes faites maison sans exception.
Nous privilégions l'authenticité des saveurs et des assaisonnements.*

Pièces cocktails

3 pièces par personne

6 pièces par personne

9 pièces par personne

Tataki de saumon, yakitori et sésame grillé

Mélange de céréales, chèvre frais et tomates confites

Fine brandade de moruette, tapenade noire et légumes du soleil

Les tartinables : tapenade, tomatade, poivronnade, guacamole et pains spéciaux

Crèmeux de céleri boule et gambas aux herbes fraîches

*Nos bouchées et verrines sont présentées sous forme de buffets décorés avec goût
pour rendre votre événement festif et agréable visuellement.*

*Les préparations sont toutes faites maison sans exception.
Nous privilégions l'authenticité des saveurs et des assaisonnements.*

Les ateliers



Les bars

Bar à huitres de l'étang de Thau et condiments

Bar à huitres de l'étang de Thau et thon fumé maison au bois de genévrier à la coupe et condiments

Bar à gaspachos divers et de saison

Ateliers plancha et flambage

4 pièces par personne

8 pièces par personnes

Porc ibérique cuit en basse température à la fleur de thym et graines de moutarde ancienne

Volaille mariné aux herbes fraîches et soja

Pique de boeuf mariné aux épices douces

Agneau juste snacké au romarin

Seiche moelleuse au jus persillé et légèrement aillé

Le thon juste saisi à l'huile d'olive de Pays

Gambas au curry et coco

Saint jacques à la fondue de poireaux

Atelier charcuteries à la coupe



Les plats conviviaux

*Tous ces plats sont cuisinés avec des produits frais de qualités
devant les convives durant l'apéritif.*

*Une animation originale où les bonnes odeurs se mêlent au décor
et participent à la fête.*

Belle et parfumée, la traditionnelle paella cuisinée devant les invités

Escalivade de poulet aux légumes du soleil et haricots coco

Poêlée de pommes grenailles et oignons confits,
reblochon fermier fondant

Les eaux botaniques & florales



Poivre long de Java, olives lucques et
concombre

Fleur d'oranger et bâtons de
cannelle

Fleur de thym, fenouil sauvage et gelée
Royale

Fruits rouge et thé noir

Menthe fraîche et citron vert

Agrumes, thé rouge et épices douces

Fraise, basilic et thé rouge

Les entrées



Tatin de poivrons doux au chèvre frais, amandes grillées, quelques pousses gourmandes, émulsion légèrement mielée

Capuccino de gambas et chair de crabe, mélange de légumes du moment, légère écume au citron

L'oeuf mollet, crémeux de légumes racines à la truffe et tome de montagne

La tomate surprise, mozzarella et tapenade noire à l'huile d'olive et jeunes pousses

Les plats



Les poissons

La dorade cuite sur la peau, différentes textures de légumes et poireaux frits, bouillon mousseux

Le thon juste saisi au sésame grillé, wok de légumes au soja

Cocotte de poissons et coquillages dans une bouille à ma façon

Les viandes

Suprême de pintade cuit en basse température, crémeux de céleri rave et légumes du moment, jus corsé aux champignons

Le boeuf confit, jus court au vin rouge, mousseline de carottes et petits légumes

Le filet d'agneau cuit lentement et farci, purée fine de pois chiche et légumes version tajine

Le fromage

Le buffet de fromages locaux affinés, miel de Pays et fruits secs

La sélection de fromages affinés, confiture de vin aux épices et petite salade

Le pèlardon rôti et lardé sur son pain de campagne, confits de cerise noire

Desserts à l'assiette



Le royal aux trois chocolats et biscuit croustillant aux amandes

Dacquoise fondante à la fraise et crème légère à la vanille

Gourmandise au citron et biscuit moelleux

Le fruits de saison poché au thé rouge et sorbet du moment, biscuit financier

Desserts de mariage



La traditionnelle pièce montée

Le tout chocolat en robe festive

Le wedding cake sur mesure

*Faites nous part
de vos souhaits
Du Goût les réalise*

Du Goût c'est avant tout le gage de réussir votre événement.

*C'est aussi la capacité à personnaliser vos projets en fonction
de vos attentes et de vos souhaits.*

*Bien entendu nous pouvons à tous moment sortir des sentiers battus pour
vous proposer le format adapter à vos rêves .*