



Villa Chef St Barth
ÉDITION SEPTEMBRE 2025

[HTTPS://WWW.VILLACHEFSTBARTH.COM](https://www.villachefstbarth.com)

Chef Privé et Traiteur à Domicile sur Saint-Barthélemy



Jacques est à la tête de **Villa Chef St Barth** qui, depuis 2013, régale les convives des luxueuses villas de Saint-Barthélemy en leur proposant un service sur-mesure. Après un parcours dans de prestigieux établissements à travers le monde, Jacques a exercé au Guanahani où il y a officié pendant quelques années. Dotés d'un goût pour l'excellence et le partage, il a alors décidé de quitter les grands groupes hôteliers pour se consacrer à sa passion et offrir une cuisine plus personnelle en créant un service de chef privé à domicile qui ne cesse depuis de gagner en notoriété, de par cette rigueur et cette amour de la gastronomie.

Car c'est bien cela qui fait la force de **Villa Chef St Barth**. Pouvoir proposer une cuisine française moderne, exécuté avec précision, tout comme imaginer une recette aux accents d'ailleurs offrant une parfaite harmonie, plaisir de l'imagination et des papilles.

Sur Saint-Barthélemy, petite île des Caraïbes, les influences diverses se bousculent et certains produits créoles sont emblématiques de la cuisine locale : langouste, fruit de la passion, piment végétarien, christophine... Bien que peu de choses poussent sur les terres capricieuses de St-Barth, Jacques s'est fait une spécialité de mêler les produits classiques à des produits plus exotiques provenant des Caraïbes ou des rivages de l'Asie en proposant ainsi une cuisine fusion inventive.

Si vous désirez continuer ce voyage culinaire et partir à la découverte de la cuisine de Jacques, n'hésitez pas à contacter **Villa Chef St Barth** qui se fera un plaisir de mettre son expertise et son talent de chef privé à votre service le temps de votre séjour.



PRESTATIONS

Chef Privé

Profitez d'une expérience culinaire personnalisée avec un chef privé. Notre chef vous propose des ingrédients frais et prépare des repas personnalisés selon vos goûts et vos envies. Nous pouvons prendre soin de vous du petit-déjeuner au dîner en tenant compte de vos diverses restrictions alimentaires. Villa Chef St Barth, c'est "LA" réponse pour passer des vacances inoubliables ! Oubliez le temps passé à faire vos courses et devant les fourneaux, profitez de votre séjour !



**Sans gluten et sans lactose, plats végétariens et végétaliens, respect des normes kasher...
Villa Chef St Barth, une Cuisine Sur Mesure !**

Sur demande, nous nous occupons également des boissons (vins, champagnes, alcools et soft).

A PARTIR DE 350 € / JOUR + TARIF DES COURSES

Assistant Personnel

A PARTIR DE 70 € / HEURE (Minimum de 3h par jour)

Petit-Déjeuner

➡ [DÉTAILS DU MENU - SUIVRE LE LIEN](#)



SERVICE DE LIVRAISON

PETIT-DÉJEUNER SUR-MESURE

LUNCH SUR-MESURE

A PARTIR DE **35 € / PERSONNE**

250 € + TARIF DES COURSES

350 € + TARIF DES COURSES

Pique-Nique
DEVIS SUR DEMANDE

Barbecue
A PARTIR DE **350 €**
+ TARIF DES COURSES

Cours de Cuisine
280 € POUR 2 PERSONNES
+ TARIF DES COURSES

Évènements
DEVIS SUR DEMANDE



QUE COMPREND CE PRIX ? SUR LA BASE DE 2 À 6 PERSONNES.

JUSQU'À 4 PERSONNES : votre chef, le temps de courses, la préparation des repas, le service et le nettoyage de la cuisine. Le chef assure le service à table **jusqu'à 4 personnes**.

AU DELÀ DE 4 PERSONNES : un serveur assure le service à table. Coût du service : **50 € / heure** (minimum 3 heures).

AU DELÀ DE 6 PERSONNES : coût supplémentaire de **25 € / personne supplémentaire**.

NOËL ET NOUVEL AN : une augmentation tarifaire sera appliquée pendant la période des fêtes.

Les heures de service sont comprises entre **7h et 10h30** et entre **10h et 14h** pour le brunch. Heures supplémentaires à **60 € / heure** pour le chef.

MENUS



Envie de vous laisser guider et de faire confiance à notre chef privé ? A l'occasion de votre séjour à Saint-Barthélemy, **Villa Chef St Barth** vous propose 3 menus composés d'une entrée, d'un plat et d'un dessert à choisir parmi nos suggestions du chef... comme si vous étiez au restaurant ! Notre chef privé utilise des produits frais et de qualité pour vous proposer ses inspirations de voyage avec un menu signature, un menu fusion et un menu créole. Profitez pleinement de votre chef privé à domicile !



Exemples de plats disponibles dans ce menu

Carpaccio de Gambero Rosso, Zeste de Citron, Huile d'Olive et Roquette

Filet de Poisson de nos Pêcheurs, Vierge de Tomate et Olive Taggiasche

SÉLECTIONNEZ UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN DESSERT ... TOUS LES CONVIVES DOIVENT AVOIR LE MÊME MENU.

90 € / PERSONNE + CHEF PRIVÉ

Menu Fusion

[DÉTAILS DU MENU - SUIVRE LE LIEN](#)

Exemples de plats disponibles dans ce menu

Ceviche de Gambas et Banane Plantain

Granité litchi, gingembre et citron vert

90 € / PERSONNE + CHEF PRIVÉ



Menu Créole

[DÉTAILS DU MENU - SUIVRE LE LIEN](#)

Exemples de plats disponibles dans ce menu

Féroce d'Avocat

Fricassée de Volaille à la Noix de Coco

90 € / PERSONNE + CHEF PRIVÉ



QUE COMPREND CE PRIX ? SUR LA BASE DE 2 À 6 PERSONNES.

Les menus sont conçus pour un **minimum de 4 personnes**. Les honoraires du chef sont de **180 € pour 3 heures** de service.

Au-delà de 3 heures, le chef facturera **60 € par heure** supplémentaire.

Il est possible d'organiser des déjeuners / dîners pour moins de 4 personnes. Un supplément de **100 €** sera facturé.

Pendant la période des fêtes (du 15 décembre au 11 janvier), les honoraires du chef commencent à **partir de 450 €**.



TÉMOIGNAGES



[SUIVRE LE LIEN](#)

We had the absolute pleasure of working with Chef Jacques, and it was nothing short of extraordinary. From the moment we connected, his professionalism, attention to detail, and passion for food were evident. Every course was a masterpiece—beautifully plated, expertly seasoned, and bursting with flavor.

What truly set Chef Jacques apart was the personalized touch. He took the time to understand our preferences and dietary needs, crafting a custom menu that felt both indulgent and thoughtful. Each dish told a story, and the entire evening felt like a journey through taste, culture, and creativity.

Our guests were blown away—not just by the food, but by the warm, engaging presence Chef Jacques brought to the evening. It felt like dining in a Michelin-starred restaurant, right in the comfort of our home. If you're looking to elevate a special occasion or simply want to treat yourself to an unforgettable night, I can't recommend Chef Jacques highly enough. We're already dreaming about the next time!

ROSS

We have had Chef Jacques at our Villa in St Barths almost every year because he is that talented. Jacques is a culinary genius, crafting dishes that are not only visually stunning but also bursting with flavor. Every meal feels like a delightful journey, with each bite revealing layers of taste that left us craving more. His meals are special and he takes the time to learn what you like, and how you like it prepared to ensure you are happy every time a dish is served. Jacques goes above and beyond, he is my favorite chef in St Barths!

MARY

We have had the pleasure of working with Chef Jacques on multiple occasions during our week-long trips to St. Barths, and he continues to impress us each time. His creativity in the kitchen is unmatched—every meal is a culinary experience with beautifully presented dishes that highlight local flavors in unique ways. Chef Jacques is also incredibly flexible and attentive to our dietary needs, seamlessly adapting menus to accommodate various dietary restrictions without compromising taste or quality. Beyond his exceptional culinary skills, Chef Jacques brings a warm and friendly demeanor that makes him an absolute joy to have around. He's not just a chef but a delightful presence who genuinely cares about his guests' experience, going above and beyond to ensure every detail is perfect. We highly recommend Chef Jacques to anyone seeking a top-tier culinary experience. He has truly elevated our time in St. Barths, and we look forward to working with him again!

VIDULA



JULYONTHEMOON.COM

PHOTOGRAPHY
JEANNE LE MENN
JULY ON THE MOON