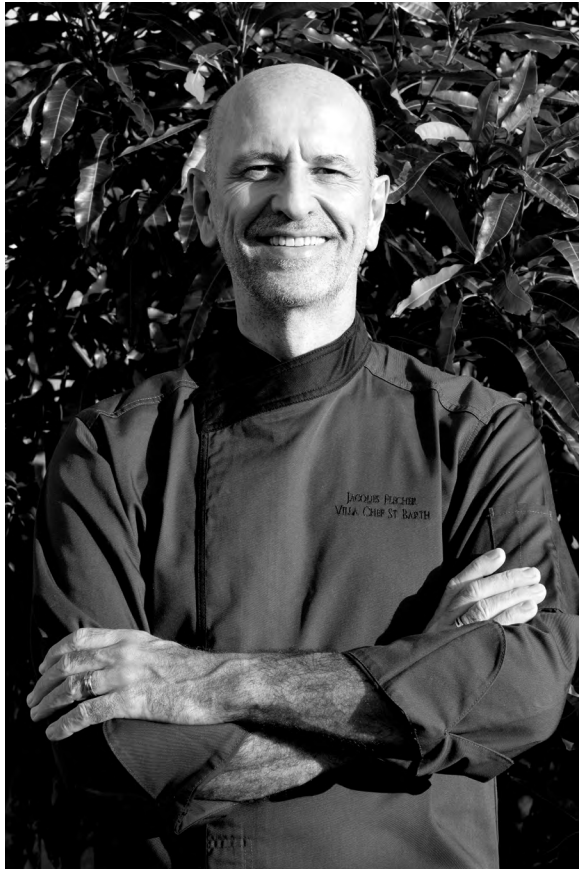




Villa Chef St Barth
ÉDITION OCTOBRE 2026

[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 400 € / JOUR + TARIF DES COURSES

Assistant Personnel

A PARTIR DE 80 € / 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 50 € / PERSONNE

250 € + TARIF DES COURSES

400 € + TARIF DES COURSES

Pique-Nique
DEVIS SUR DEMANDE

Barbecue
**A PARTIR DE 400 €
+ 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



[DÉTAILS DU MENU - SUIVRE LE LIEN](#)

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



[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



[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 **200 € 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 550 €**.



TÉMOIGNAGES



Thank you so much for taking such wonderful care of us during our time in Saint Barth. From the very first day, you made us feel truly at home. Every single meal was absolutely delicious beautifully prepared, full of flavor, and beyond our expectations.

Your punctuality, professionalism, and attention to detail are impeccable. Everything was perfectly organized and executed, allowing us to relax and fully enjoy the experience. It was clear that you put your heart and passion into your work, and it truly showed in every dish.

We are extremely grateful for your dedication and exceptional service. It was a pleasure having you as our chef, and we would not hesitate for a second to recommend you. Thank you for making our stay even more special and memorable.

YAKELIN

Jacques has been cooking for our family for years, first hired by my in-laws, and he's become part of the tradition of our island trips. He's warm, wonderfully flexible, and treats every dietary request — including three kids who don't make it easy — like it's the simplest thing in the world.

Honestly, his food beats any restaurant we could book on St. Barth, and having him in the villa makes the whole evening feel effortless. If you're weighing whether to bring in a private chef, Jacques is the easy answer.

Thank you for every meal Jacques and we can't wait for the next visit!

LEANNE

We had the most incredible brunch experience at our villa in St. Barths thanks to our amazing chef. Every detail was thoughtfully executed—from the beautifully presented fresh fruit and perfectly baked pastries to the standout main dishes that were both creative and absolutely delicious.

Not only was the food exceptional, but the entire experience felt effortless and elevated. The chef brought such a warm, professional energy and truly made the morning feel special and indulgent without being over the top.

If you're looking to elevate your time in St. Barths, this is an experience I can't recommend highly enough. It was one of the highlights of our trip!

LAUREN



JULYONTHEMOON.COM

PHOTOGRAPHY
JEANNE LE MENN
JULY ON THE MOON