



CATERING

COLLECTION
VOL PRIVÉ



Votre vol, notre priorité

Le service aérien premium, pensé pour vous



Invité
équipage



Sélection
de plats



Produits
frais



Sélection
de vins



Service
express



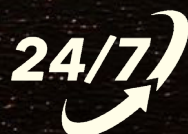
Conciergerie
de Luxe



Confidentialité



Expériences
Exclusives



+33 631 404 733
contact@yachtpm.com
www.yachtpm.com



Invité

Livraison
en 2H

Équipage

Une équipe dédiée pour un service sur mesure.
Produits d'exception, courants, locaux, biologiques.

Livraison à température 3°C / 37,4°F.

Réchauffage micro-ondes ou four traditionnel à 120°C / 248°F.

Qualité & sécurité alimentaire.



Sommaire

PETITS-DÉJEUNERS	5
MENUS « TRAITEUR »	7
MENUS « PREMIUM »	8
SÉLECTION	9
DESSERTS D'EXCEPTION	11
BOISSONS	13
CAVE À VINS	15
CAVE À CIGARES	17
AUTRES SERVICES	18
HISTOIRE	19





Petit-déjeuner

Express	Boissons chaudes <i>*Option chocolat à réchauffer Cacaolat</i> Viennoiseries Jus de fruit
Continental	Boissons chaudes <i>*Option chocolat à réchauffer Cacaolat</i> Pain, beurre, confitures et miel Viennoiseries Jus de fruit Yaourt
Continental Luxe	Boissons chaudes <i>*Option chocolat à réchauffer Cacaolat</i> Pain, beurre, confitures et miel Viennoiseries Jus de fruit Yaourt Jambon Fromages Fruits Frais





Menu Cerveur

Horizon « Une expérience culinaire ouverte sur le paysage. »	Assortiment de charcuterie ibérique Cabillaud gratiné à l'aioli et Escalivade de légumes Manchego Crème de touron et myrtilles
Latitude « L'équilibre parfait entre précision et raffinement. »	Oeuf poché au saumon fumé et ses perles marines Filet de canette en chaud froid Salade coleslaw Comté Panacotta mangue
Longitude « Une sélection pensée pour accompagner chaque destination. »	Tarte tatin de tomates confites (trace d'ail) et son jambon de pays Filet de poulet au piment d'Espelette doux en ballotine sauce Béarnaise Escalivade de légumes confits Manchego Mousse Chocolat
Stratos « L'expression la plus élevée du savoir-faire culinaire. »	Délice de foie gras et confiture d'oignons au banyuls Pavé de saumon aux 4 épices et baie rose, crème fouettée à l'aneth Tagliatelles de légumes Brie Mousse au chocolat Crunch
Apex « Le sommet de l'expérience à bord. »	Tomate, mozzarella burrata sauce pesto copeaux de parmesan Salade de pâtes aux légumes grillées et jambon de pays Tomme de brebis Panacotta au caramel beurre salé
Nimbus « Légèreté, fluidité et élégance en altitude. »	Salade Multi-graines et fruits secs Oeuf poché norvégien au saumon fumé et ses perles de la mer Crème fouettée à l'aneth fromage blanc Tartare d'ananas
Aurora « Une signature lumineuse pour les moments d'exception. »	Charlotte au caviar d'aubergines et chèvre frais sauce pesto Pavé de Saumon aux épices, crème fouettée à l'aneth Coleslaw de légumes Brie de Meaux Impérial chocolat

*Compris dans le menu : 1 bouteille d'Evian ou Badoit de 100 cl.



Menu Premium

Altitude Signature

« L'expression la plus pure de la haute gastronomie en vol. »

Foie gras de canard, chutney de figues et brioche
 Filet de boeuf rôti sauce morilles
 Écrasé de pommes de terre à la truffe
 Tomme de brebis
 Choux chocolat blanc

Cabine Privée

« Un menu confidentiel, pensé comme un salon gastronomique aérien. »

Brochette de Noix de Saint-Jacques et gambas sauce safranée sur sa fondue de poireaux
 Magret de canard sauce aux cèpes
 Mousseline de patate douce
 Brie Truffé
 Pavlova exotique

Mach Prestige

« Puissance, précision et élégance dans chaque assiette. »

Opéra de foie gras à la mangue et ses petits condiments-brochette de coriandre
 Noix de veau des Pyrénées, jus de veau au thym
 Écrasé de pommes de terre au mascarpone
 Chaource
 Sphère tout chocolat et fruits de saison

Flight Only

« Réservé à ceux qui voyagent de façon exceptionnelle. »

Toast brioché au saumon fumé, oeuf poché et avocat citronné
 Filet de bar au beurre blanc truffé
 Mousseline de panais à l'huile de noisette et carotte glacée
 Bleu d'Auvergne
 Macaron chocolat façon Bounty

Private Air Collection

« La collection culinaire des vols d'exception. »

Raviole froide au chèvre frais et ses légumes croquants
 Ballotine de volaille farcie aux champignons, sauce forestière
 Poêlée de légumes de saisons
 Saint nectaire
 Tartelette citron meringuée

*Compris dans le menu : 1 bouteille d'Evian ou Badoit de 100 cl.



Sélection

Les petits fours salés d'Olivier



Découvrez un assortiment de petits feuilletés et tartelettes salées, assortis et préparés à partir de produits frais du marché.

Caviar

- Caviar de Madagascar ROVA Baeri Royal 30g
- Caviar français d'Aquitaine IGP STURIA Baeri 30g



Mer

- Sushis (10 pièces)
- Saumon fumé maison
- Saumon Gravlax à l'aneth
- Souquet de langouste



Plateau de fruit de mer à composer

(préciser le nombre de personnes)

Huîtres, moules, praires, amandes, palourdes, gambas, bulots, tourteaux, homard bleu, langouste, aïoli, vinaigre d'échalotes...



1er PRIX
 Championnat du monde
 des écaillers 2024,
 & France 2026.

Terre

- Foie gras de canard, mi-cuit et chutney de fruits, pain brioché
- Jambon ibérique Bellota 48 mois d'affinage
- 3 fromages affinés maison : chèvre, vache, brebis.

Menu de saison

Sur consultation. (Entrée, Plat, Dessert).

Spécial Veggie

Escalivade de légumes : aubergines, poivrons rouges, oignon rôtis au four avec vinaigre de Banyuls et huile d'olive des Orgues d'Ille-sur-Têt

Sur mesure

Nous créons des Expériences culinaires uniques, parfaitement ajustées à chaque exigence alimentaire. Intolérances, régimes spécifiques, envies particulières, nous personnalisons chaque détail selon vos attentes.





Desserts

OLIVIER BAJARD

*Champion du monde des Métiers du Dessert
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier*



Les pâtisseries individuelles

La Cup's Tiramisu
La Cup's Choux Chocolat
La Cup's Mont-Blanc (crème de marron & crème de Bresse)
La Cup's Pavlova Fruits de Saison
La Cup's Citron Fraise (fruits rouges du pays et pistache)
Le Russe (croustillant feuilletine, praliné noisette IGP du Piémont)
L'Éclair Café Arabica
La Tartelette Croustillante Caramel (beurre AOP des Charentes)

Les NINES

Assortiment raffiné de pâtisseries fraîches et de gâteaux de soirée,
fruits de saison, chocolat et praliné.

Boîte de 25 Mignardises assorties

Les Macarons d'Olivier

De véritables macarons à la Française, alliant finesse de la coque et intensité de la garniture.
Des créations où chaque saveur réveille un souvenir, une émotion, un voyage gourmand.

Boîte de 9 Macarons assortis

Boîte de 16 Macarons assortis





Boissons

Eaux

Eau minérale naturelle Evian 50 cl
 Eau minérale naturelle Evian 1 L
 Eau minérale naturelle Evian *verre perdu* 33 cl
 Eau minérale naturelle Evian *verre perdu* 75 cl
 Eau Artésienne naturelle FIJI 33 cl
 Eau minérale finement pétillante BADOIT 50 cl
 Eau minérale finement pétillante BADOIT 1 L
 Eau minérale intensément pétillante BADOIT *verre perdu* 33 cl
 Eau minérale intensément pétillante BADOIT *verre perdu* 75 cl



Soft

PEPSI Regular *canette* 33 cl
 PEPSI Max *canette* 33 cl
 LIPTON Ice Tea pêche *canette* 33 cl
 SEVEN UP *canette* 33 cl
 RED BULL *regular* 25 cl



Soft Artisanaux

ELIXIA Limonade artisanale
 Qualité reconnu par le Collège Culinaire de France
 Bouteille en verre perdu 33 cl



Cola	Fraise des bois	Cassis
Mirabelle	Mangue	Fruits de la passion

Jus de Fruits

Pur jus biologiques, produits en plaine du Roussillon.
 Bouteille en verre perdu 25 cl.



Tomate	Pomme	Pomme - Pêche
Fraise	Orange	Raison rouge Syrah
Pomme - Pêche - Abricot		

Boissons chaudes

Thés & Infusions par Damman Frères
 Capsules Nespresso
 Capsules Starbucks
 Chocolat à réchauffer Cacaolat 25 cl
 Lait dosette



Robert Parker
Wine Advocate
97/100




BOËRL & KROFF



Cave

Bières

Bouteille en verre perdu

HEINEKEN 33 cl
HEINEKEN *sans alcool 0%* 25 cl
DESPERADOS *Original* 33cl
CORONA *Extra* 33cl
PERONI *Nastra Azzurro* 25cl
CAP d'ONA *IPA Bio* 25cl
CAP d'ONA *sans alcool 0%, finement yuzu Bio* 25cl

Vins Blancs

Pessac-Léognan - Bordeaux
Château Carbonnieux, 2018 - *Grand Cru Classé de Graves*

Bourgogne
Chablis 1er Cru, 2022 - *Chablisienne Grande Cuvée*

Roussillon
Clos des Fées, 2023 - *Vieilles Vignes, Hervé Bizeul*

Roussillon
Roc des Anges, 2023 - *Iglesia*

Vins Rouges

Pauillac - Bordeaux
Château Croizet-Bages, 2022 - *Grand Cru Classé en 1855*

Roussillon
Clos des Fées, 2022 - *Vieilles Vignes, Hervé Bizeul*

Roussillon
Château Valmy, 2022 - *Secret*

Vins Rosés

Côtes de Provence
Whispering Angel, 2025 - *Cave d'Esclans*

Côtes de Provence
Miraval, 2024

Côtes de Provence
Château Sainte Marguerite, 2024 - *Cuvée Fantastique*

Côtes de Provence
Château Minuty 281, 2025

Roussillon
Clos des Fées, 2024 - *Oeil de Perdix, Hervé Bizeul*



Champagnes

Moët & Chandon - *Extra Brut*
Billecart-Salmon - *Brut rosé*
Ruinart - *Blanc de Blancs*
Cristal Roederer - *Millésimé*
B de Boërl & Kroff - *Vintage 2003*

Spiritueux

Whisky
Tessendier, Arlette - *Single Malt Original Whisky* 70 cl

Gin
Grappe de Montpellier - *Finition fût de Banyuls* 50 cl

Rhum
Compagnie des Indes - *Latino* 70 cl

Tequila
Patron Silver - 70 cl

Vodka
Beluga - *Noble* 70 cl



Cave à cigares



***L'art du cigare s'exprime dans une cave dédiée,
où chaque pièce est préservée avec la plus
grande exigence.***

***Nous vous invitons à consulter l'index
pour découvrir notre sélection.***



Autres services

Conciergerie de Luxe

Chez nous, chaque client est unique.

Navette, limousine, hélicoptère, ..

Villa, hôtel, restaurant, traiteur, écailler, fleurs, ..

Coach sportif & danse, garde du corps, artiste, performer, photographe, ..

Santé, beauté, soin du corps, ..



Expériences Exclusives

L'excellence au service de votre expérience.

En famille, entre amis, pour le business, ..

Terre, mer & montagne, ..

Gastronomie, culture patrimoine, authenticité, sport, loisirs, ..

Lieux d'exception, privatisation, exclusivités, ..

*Partagez-nous vous envies, vos passions, vos intérêts
et nous serons les artisans de votre sur-mesure.*



Histoire

Nos valeurs & engagements

S'envoler pour demain commence aujourd'hui.

Qualité

Chaque produit, chaque service, chaque détail compte.

Qualité alimentaire par une sélection rigoureuse de nos produits.

Qualité sanitaire par le maintien de la chaîne du froid.

Qualité de service par notre excellence opérationnelle.

Serviabilité

Votre satisfaction est notre priorité absolue.

Attentifs et réactifs

Nous anticipons vos besoins avec efficacité et élégance.

Nous répondons à vos demandes avec discrétion.

Proximité

Proche de vous, proche de vos partenaires

Nous assurons un accompagnement personnalisé et humain.

Nous avons une présence locale ancrée.

Nous animons un réseau historique.

Durabilité

Le luxe responsable est notre choix.

Vous êtes notre priorité, notre durabilité.

Nous privilégions les pratiques durables, les circuits courts.

Nous nous engageons avec nos partenaires.





+33 631 404 733
contact@yachtpm.com
www.yachtpm.com

