

DENIS, CHEF À DOMICILE

Un chef cuisinier chez vous...

Denis, Chef à domicile, investit votre cuisine le temps de la préparation d'un repas d'excellent niveau.

C'est une démarche originale qui séduit de plus en plus de familles et de sociétés de notre région.

Sa petite entreprise, dont il est à la fois le patron et le seul employé, est née il y a moins d'un an. Le bouche-à-oreille faisant son office, Denis est aujourd'hui satisfait de son développement. D'une grande mobilité, il se déplace là où il est demandé, en Champagne comme à Paris où il a également quelques clients.

Ses clients sont vous et moi... Néanmoins, certaines Maisons de Champagne ont pris leurs habitudes auprès de lui.

Installé à Reims La Neuville, le passionné de cuisine qu'il est fait le bonheur des amateurs qui ont recours à ses services. Au-delà de la qualité et de l'élégance des plats qu'il propose à sa clientèle, Denis offre une prestation qui prend en charge toutes les contraintes d'une réception.

En effet, aussi agréable que cela soit de recevoir famille, amis ou clients, chacun sait "la corvée" que représente une invitation.

Les courses qu'il faut faire, sans rien oublier..., la préparation du repas souvent très longue, le service à table qui exclut souvent la maîtresse de maison de la fête..., la vaisselle et le nettoyage de la cuisine donnent bien souvent une véritable allure de parcours du combattant à vos réceptions même s'il y a peu d'invités.

Cet homme dont les yeux pétillent lorsqu'il parle de la cuisine, fait tout à votre place. Après son départ, votre cuisine brille comme un sou neuf.

Aussi sympathique que dynamique, ce Chef de 47 ans fait dans la délicatesse : la décoration de ses assiettes est à la hauteur des plats qu'il propose et qu'il sert souvent lui-même à ses clients (bien qu'il ait su s'entourer des services d'un Maître d'hôtel pour ceux de ces clients qui lui en font la demande).

Le Chef à domicile fait venir le restaurant à votre domicile. Pas de souci de garde d'enfants. Décontraction, intimité, et discrétion, sont ainsi assurées par cette formule très attirante.

Attirants, sont aussi les prix qu'il pratique. Deux formules à choisir dans sa

carte "généreuse" qu'il renouvelle à chaque saison: la première avec une entrée, un plat et un dessert pour 35 Euros par personne. La seconde avec une entrée, deux plats et un dessert pour 40 Euros tout compris !

A essayer dans sa carte d'automne :

"Girolles et foie gras poêlé en chausson feuilleté, lit de mesclun et fines herbes",
"Roulés d'aubergines au confit de canard, vinaigrette de Banuyls",

"Bar finement doré en nage de fumet d'algues au champagne, petites endives braisées",
"Médallions de veau poêlé et son jus crémé au Noilly, puits de courgettes au basmati aromatisé à la menthe fraîche",

"Aumônière de chèvre en crottin moelleux, basilic et petites tomates confites",

Denis Chef à Domicile

9, rue J. Jaurès

La neuville - REIMS

03 26 82 72 20

*Pour 4 personnes :
Préparation : 40 minutes.
Cuisson : 20 minutes.*

ingrédients :

