



En savoir plus sur ma prestation de chef à domicile...

Je suis avant tout un professionnel de la cuisine digne de sa corporation et respectueux des règles de conservation, d'hygiène, de transport, de transformation comme des méthodes d'élaborations des produits que je travaille.

Je fais mes achats quelques heures avant de sonner à votre porte. Cela auprès de fournisseurs « triés sur le volet » que j'ai retenus essentiellement pour la qualité et la fraîcheur de leurs produits.

C'est donc dans votre cuisine, qu'elle soit grande ou petite, équipée ou non, ou encore dans une salle de votre choix, qu'avec le plus grand soin je prépare de quoi « chatouiller vos papilles » et celles de vos invités quelques heures avant le repas.

Ainsi, vous pouvez profiter pleinement de cet instant de dégustation, le partager réellement avec vos invités sans inquiétude pour la réussite de ce repas.

La mise en place de votre table et le service (des vins et du repas) seront effectués dans les règles de l'art par un Maître d'hôtel si vous le souhaitez.

En quelques mots...

- Je fais les courses,
- je prépare chez vous le menu dont vous aurez fait le choix dans mon menu de saison,
- votre table peut être installée et décorée pour vous et vos invités,
- le dressage de chaque plat sera effectué individuellement sur assiette,
- votre vaisselle peut être faite par le maître d'hôtel.

Je quitterai votre domicile en vous laissant les bons souvenirs de la dégustation et de l'instant vécu sans les habituelles contraintes des invitations, si sympathiques soient-elles...

En attendant, cliquez sur le bouton « recevoir le menu complet » dans la rubrique « mon menu de saison » puis laissez vous guider par les parfums de mes plats et...

Réservez votre date sans tarder au 03 26 82 72 20 !!

Une toque dans votre cuisine, un maître d'hôtel pour vous servir...