

CHEF À DOMICILE

Tél. : 06.67.62.34.08.
alabonnebouchée71@outlook.fr

Formule classique OU sur mesure
pour l'ensemble des convives

Menu

Entrée :

Fleur de volaille au sel de truffe et champignons OU
Donuts de saumon à l'aneth sur son lit de verdure OU
Terrine du pêcheur, sauce balsamique

Plat et sa garniture :

Filet de volaille de Bresse à la crème OU
Grenadin de veau sauce Maroilles OU
Dos de Cabillaud et son crumble olive noisette
Flan de légumes de saison et Riz basmati épicé

Dessert :

Royal chocolat OU
Assiette de 3 mignardises (selon saison)

Chef par passion, je m'occupe de tout.
Je réalise vos courses chez mes producteurs
et je viens chez vous réaliser votre repas.
L'élaboration, le service et la vaisselle
vous ne ferez rien !
Notre Chef s'occupe de tout,
c'est comme au restaurant !





TARIFS

* 4 HEURES

pour 4 personnes = 381€

pour 6 personnes = 429€

pour 10 personnes = 525€

* 6 HEURES

pour 15 personnes = 760€

pour 25 personnes = 1 090 €

*Au delà de 25 personnes, il faut
prévoir un serveur.*

**heure supplémentaire : 45€/H*

*Pour un menu sur mesure,
demandé votre devis personnel !*

