

*Un professionnel de la cuisine*

*pour vous servir à domicile...*

# *L'ASSIETTE A DOMICILE*

*Chef à domicile,  
Passionné du goût, de la qualité.*



A NEVERS, dans la NIEVRE et les **départements limitrophes**, j'imagine et réalise pour vous des plats, cocktails et repas de travail de qualité.

Je propose une **salle de réunion**, quartier de la gare, à 10 mn du centre-ville, avec parking, toute équipée, de 30 personnes maximum, service compris.

Je réalise et livre des plateaux repas sur simple demande sur NEVERS et l'agglomération.

Dans une approche plus élaborée de la dégustation, je vous propose une prestation en associant mets, vins et spiritueux.

**Michel DUBOST**

 *L'assiette à domicile*

 *lassiette-a-domicile.eatbu.com*

 *dubost.mi@wanadoo.fr*

 *06 03 04 25 15*

**Prestations culinaires sur  
mesure, à domicile.**

# Fête - Anniversaire - Baptême - Mariage - Repas d'affaires - Assemblée Générale - Conseil d'Administration Réunion Professionnelle / Formations

*A chaque occasion, sa prestation...  
Quelques exemples :*

**Entrées :**

*Crudités de saison.  
Assortiment de charcuterie.*

**Plat :**

*Poulet à la crème.  
Confit de canard, pommes persillées.  
Gratin de poisson sur son lit d'épinards.*

**Dessert :**

*Tarte aux pommes.  
Crème fouettée spéculoos.*

20.50 €

**Entrées :**

*Tourte chaude aux épinards.  
Tourte à la viande,  
double pâte au Riesling.*

**Plat :**

*Onglet de charolais.  
Fabuleux tartare au couteau.  
Entrecôte bourguignonne.*

**Dessert :**

*Tuile légère aux fruits, menthe fraîche ciselée  
Crème spéculoos-café.  
Salade de fruits frais.*

30.00 €

**Entrées :**

*Diverses tourtes chaudes et tartes chaudes.  
Jambon du Morvan (18 mois d'affinage).  
Saint Jacques mousse de brocolis.  
Profiterole d'escargots.*

**Plat :**

*Turbo au four à la vapeur de Champagne.  
Grenadin de veau, crème d'ail.  
Pot au feu de foie gras.  
Gambas poêlées au whisky et son ragout de fèves aux  
épices douces.*

**Dessert :**

*Pain perdu grand-mère, pomme caramélisée.  
Merveilleux chocolat, vanille, spéculoos,  
café ou cerise amaréna.*

45.00 €

*Menus personnalisables*

*Prix indicatifs*