

BRICE RICARDEAU

bricerichardeau@gmail.com

06.81.36.67.06



« mettre de la qualité et du plaisir dans les assiettes de chacun ! »

CHEF À DOMICILE RESTAURATION ÉVÈNEMENTIELLE

***Chef à domicile « moments de partage avec les clients, conseils et accompagnement » :
du petit repas d'une à 10 personnes à l'évènement exceptionnel jusqu'à 25 personnes :***

- ◆ Prise en compte des demandes clients pour un menu adapté
- ◆ Recenser le matériel disponible et définir le matériel nécessaire
- ◆ Achats en amont de la prestation
- ◆ Cuisiner chez le client un menu complet (apéritif, entrée, plat, dessert)
- ◆ Dressage des assiettes et service des convives
- ◆ Echange avec les clients si ils le souhaitent
- ◆ Nettoyage de la cuisine

Possibilité de décliner en ateliers si le client le souhaite
Repas pour soirée en famille, entre amis ou entreprises

Évènementiels :

- ◆ Préparation et dressage de buffets apéritifs dinatoires et déjeunatoires de différents types
- ◆ Préparation de petit déjeuner, repas de travail, dîners
- ◆ Prestations sur tous types de manifestations
- ◆ Gestion des prestataires et des achats (liens directs avec des fournisseurs)
- ◆ Conseils et accompagnement des organisateurs de la partie restauration
- ◆ Gestion du personnel de cuisine

Animation d'ateliers cuisine :

- ◆ Cours de cuisine (le client repart avec sa préparation ou simple cours de technique de cuisine)
- ◆ Ateliers individuels ou collectifs pour des particuliers ou des entreprises (team building)