



Chef Alex

L'ARTISAN DES GASTRONOMES

SPECIAL

Mariage



Présentation



ALEXANDRE NATIVEL

CHEF DE CUISINE & MEMBRE EURO-TOQUES

Chef à domicile et artisan de la gastronomie,
je propose une prestation sur mesure
pour faire de votre mariage
un événement intimiste et chaleureux.

Du vin d'honneur au menu complet,
je m'adapte à vos envies
tout en respectant les produits de saison.

Le petit + : les ateliers culinaires pour animer votre repas où je profite des démonstrations pour présenter mes produits et mes techniques de cuisine.

Une expérience de gastronome, innovante et mémorable !

Chef Alex
L'ARTISAN DES GASTRONOMES



Concept _____ FAIRE VENIR LE RESTAURANT JUSQU'A VOUS !



*Je me déplace sur le lieu de votre choix : chez vous, dans un chalet, sous un chapiteau ...
et personnalise votre repas de mariage pour le rendre unique et à votre image !*

Chef Alex
L'ARTISAN DES GASTRONOMES





Réalisations — COCKTAIL



Ateliers

LE PETIT +

Une expérience de gastronome, innovante et mémorable !

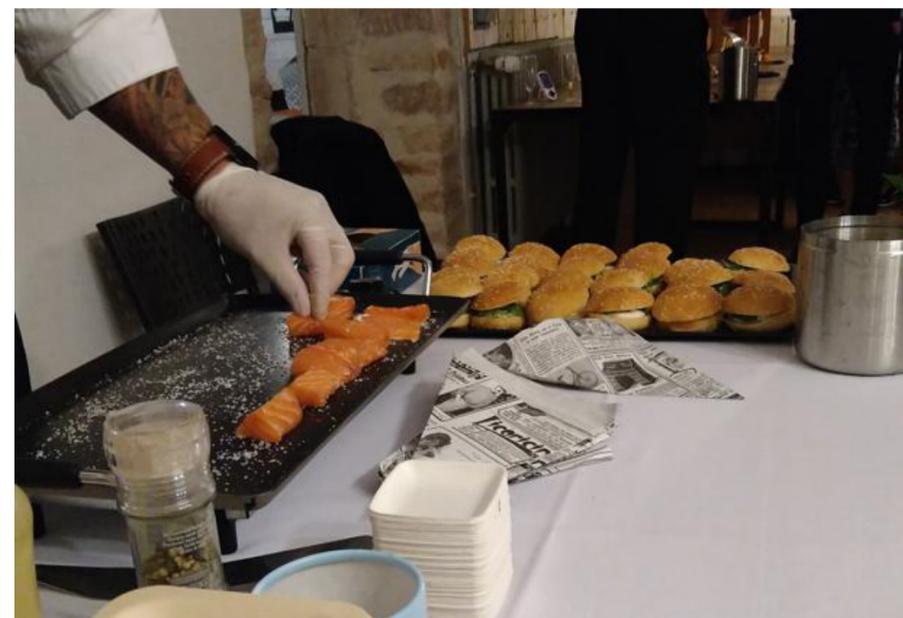
Les ateliers culinaires pour animer votre évènement :
une alternative pour partager un moment convivial avec vos invités.

Vous sélectionnez les animations parmi plusieurs suggestions du moment.

Je profite des démonstrations pour présenter mes produits et mes techniques de cuisine.

Vos invités dégustent des préparations fraîchement cuisinées ou des produits découpés, sous leurs yeux.

Chef Alex
L'ARTISAN DES GASTRONOMES





Exemple de
menu
ENTREE

*Finger parmesan fromage frais
Magret fumé ou saumon fumé*

•
PLAT

*Ballotine de poulet jaune sauce morilles
Croustillant de Pomme de Terre et flan carotte cumin*

•
FROMAGE

*Assiette de fromages affinés
Jeunes pousses et mendiants*

•
DESSERT

*Sphère chocolat mousse vanille
Coulis caramel lacté*





Exemple de
menu
ENTREE

*Tataki de saumon gravlax aux sésames
Betterave acidulée et crumble parmesan*

•
PLAT

*Brochette de gambas au beurre blanc
Risotto façon paella*

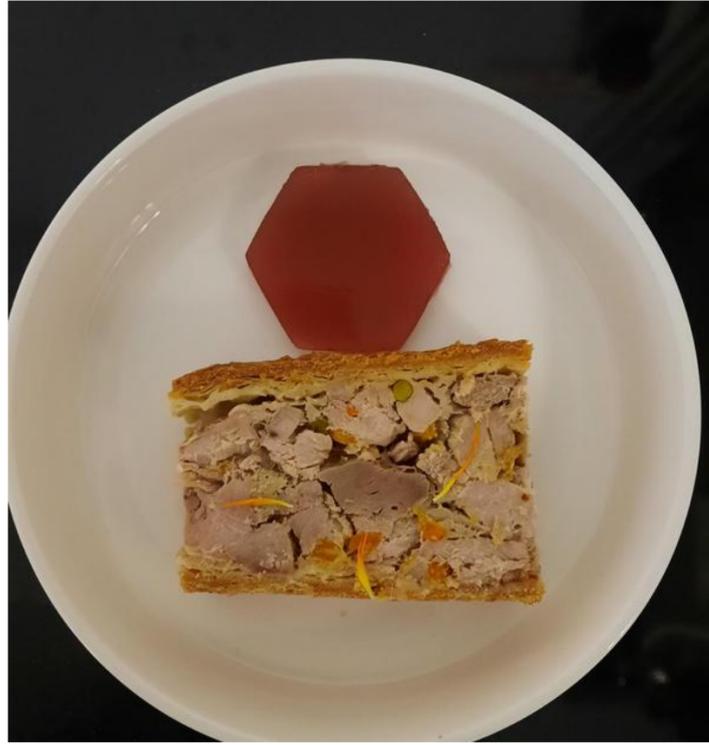
•
FROMAGE

*Assiette de fromages affinés
Jeunes pousses et mendiants*

•
DESSERT

*Croustillant chocolat
Ganache et tartare de fraises*

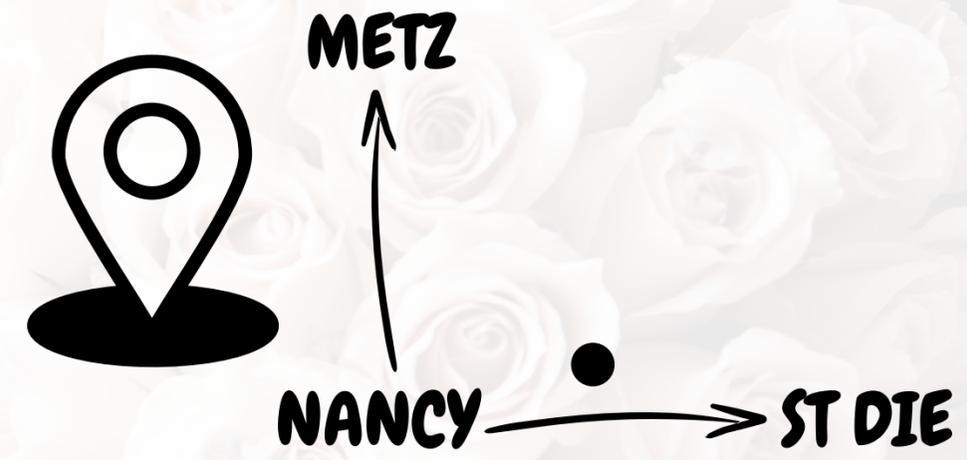




Chef Alex

L'ARTISAN DES GASTRONOMES

CHEF A DOMICILE
EVENEMENTS PRIVES
ET PROFESSIONNELS



06 29 47 88 77

contact@artisandesgastronomes.com

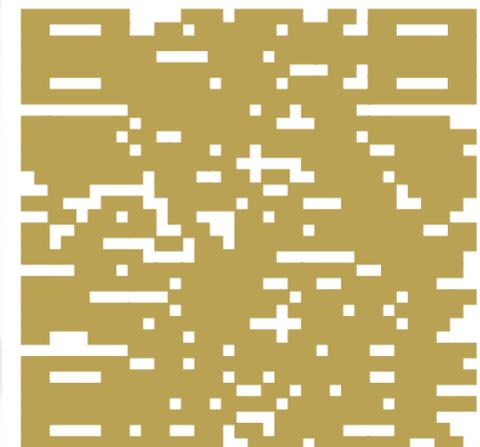
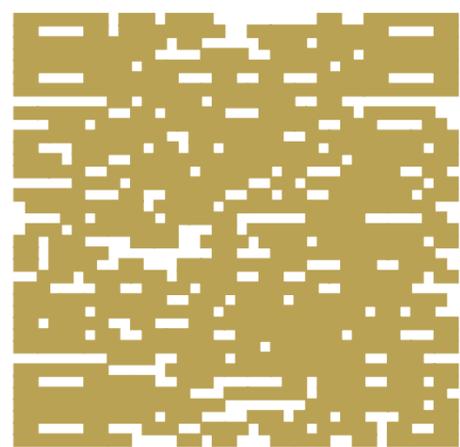
www.artisandesgastronomes.com



Chef Alex

L'ARTISAN DES GASTRONOMES

Rejoignez moi sur les réseaux sociaux



À très vite . . .

