Chef Alex

L'ARTISAN DES GASTRONOMES

CHEF A DOMICILE

EVENEMENTS PRIVES
ET PROFESSIONNELS

PRESENTATION

Alexandre NATIVEL

CHEF DE CUISINE & MEMBRE EURO-TOQUES

Je suis un artisan de la gastronomie au sens propre du terme :
« Qui veille à la préparation de la meilleure nourriture possible ».
Je recherche, prépare et assemble jusqu'à trouver l'équilibre parfait des saveurs.

Originaire de l'Ile de la Réunion, j'ai grandit au milieu des épices et senteurs exotiques avec des produits frais et authentiques. Même à 10 000 km de mon île natale, je les dissimule à travers quelques touches subtiles dans mes suggestions.

J'aime faire découvrir ma cuisine avec des produits de saison et de qualité, sans oublier la gourmandise présente dans chacune de mes recettes.

Chef Alex

1° CONCEPT

2° LES CLASSIQUES

3° LES ORIGINAUX

4° LES OPTIONS

5° REFERENCES

6° + D'INFOS

1° CONCEPT

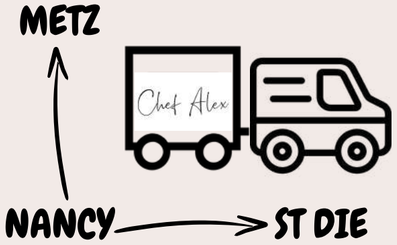
Chef Alex
L'ARTISAN DES GASTRONOMES

“Faire venir le restaurant sur le lieu de votre choix.

Je m'adapte à vos envies, vos contraintes et votre budget en tenant compte des produits de saison.

Le devis sera unique et personnalisé à votre évènement.”

Prestations sur mesure pour vos évènements professionnels



La check list :

- La date et le nombre d’invités
- Le format du repas
- Les produits souhaités ou à éviter
- Les options nécessaires au bon déroulement.

Chef Alex
L'ARTISAN DES GASTRONOMES

2° LES CLASSIQUES

COCKTAIL

Sélection de pièces variées
froides/chaudes, salées/sucrées.
Idéal pour un moment convivial !

A partir de 10€ HT par pers.

PLATEAUX REPAS

Des box comprenant
entrée, plat, fromage, dessert,
pain, eau et couverts jetables.

A partir de 20€ HT par pers.

MENUS

3 suggestions chaque saison,
adaptation selon régimes alimentaires
sur demande.

A partir de 30€ HT par pers.

Chef Alex
L'ARTISAN DES GASTRONOMES

COCKTAIL

Pièces salées / sucrées, chaudes / froides

De l'apéritif jusqu'au dessert, la formule est adaptée aux réceptions en journée comme en soirée.
Vos invités profitent d'une dégustation conviviale et propice à l'échange.
La sélection de pièces cocktail s'adapte à vos envies : léger, consistant, classique, original, végétarien, salé, sucré, chaud, froid ... Il y en a pour tous les goûts !

Alternative aux repas traditionnels, le cocktail est l'incontournable pour les inaugurations, afterwork, séminaires, ...

Chef Alex
L'ARTISAN DES GASTRONOMES

PLATEAUX REPAS

BOX de saison renouvelées régulièrement pour varier les plaisirs !

Un repas d'affaires où le temps est compté ? La formule plateau repas est idéal entre deux réunions. Vos collaborateurs sont autonomes et profitent d'**un repas complet livré sur place.**

Les conditionnements sont recyclables, **certifiés éco responsables** pour laisser le moins d'emprunte carbone, la réunion peut ainsi **reprendre en toute sérénité** !

1 BOX comprend : Entrée, plat (chaud ou froid), fromage, pain, dessert et eau minérale.

Chef Alex
L'ARTISAN DES GASTRONOMES

MENUS
A l'assiette

Elaborés sur mesure selon vos envies et en respectant la saison.
A la suite de nos échanges, vous recevez des suggestions d'entrées, de plats et de desserts, adaptées à votre budget.

Il est possible d'ajouter des options comme pièces apéritives, fromages, boissons, vaisselle, ...

Option chef à domicile & service :

Sur place avant votre arrivée pour m'installer et terminer mes préparations.
Cette prestation comprend le débarrassage des plats servis, le rangement et le nettoyage de la cuisine avant mon départ.

Ou option livraison :

Avec un détail précis du temps et température nécessaire pour réchauffer et servir les préparations.

Profitez pleinement de ce moment, le restaurant vient jusqu'à vous !

Chef Alex
L'ARTISAN DES GASTRONOMES

3° LES ORIGINAUX

PAUSES GOURMANDES

Assortiments de produits à déguster sur le pouce. Sucrée ou salée, la pause s'impose pour faire le plein d'énergie !

A partir de 15€ HT par pers.

ATELIERS DEGUSTATION

Cuisine à la vue des convives :
Echanges, astuces, recettes, cette formule ajoute une touche innovante à vos repas d'entreprise.

A partir de 25€ HT par pers.

MENUS A THEME

Pour changer des classiques : cuisine spécifique, fête saisonnière, toutes les occasions sont bonnes pour varier les plaisirs !

A partir de 35€ HT par pers.

Chef Alex
L'ARTISAN DES GASTRONOMES

PAUSES GOURMANDES

Accueil café, pauses matin / après midi, déjeuner sur le pouce

“Pause” : temps d’arrêt, rituel incontournable en entreprise car il est synonyme de moment de détente et de cohésion d’équipe. Je mets tout en place des boissons chaudes, fraîches, assortiments sucrés et/ou salés à tout moment de la journée et en libre service pour que vos équipes reprennent des forces !

Gâteau maison, déclinaison de mini sandwich, fromage à picorer ou une douceur pour accompagner le café.

ATELIERS

Chef Alex
L'ARTISAN DES GASTRONOMES

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 participants dégustent des préparations fraichement cuisinées ou des produits découpés, sous leurs yeux.

Une expérience de gastronome, innovante et mémorable !

Chef Alex
L'ARTISAN DES GASTRONOMES

MENUS A THEME

Fête de saison, cuisine spécifique, décoration corporate : tous les ingrédients pour créer un évènement personnalisé.

Un repas festif à organiser peut également prendre la forme d'un buffet à partager. Je propose un moment convivial sur mesure, en débutant par le choix du thème puis la sélection des produits de saison adaptés et enfin leur mise en place.

Festif, généreux et convivial : le menu à thème régale tout le monde !

Chef Alex
L'ARTISAN DES GASTRONOMES

4° LES OPTIONS

PRESTATION CHEF PRIVE / SERVICE	**VAISSELLE** LOCATION / JETABLE
VENTE A EMPORTER LIVRAISON/RETRAIT	**MATERIEL EN +** MOBILIER / DECORATION

Tarifs communiqués sur demande, adaptation sur mesure.

Chef Alex
L'ARTISAN DES GASTRONOMES

5° REFERENCES

Ces entreprises m'ont fait confiance

Baccarat

COLAS
WE OPEN THE WAY

BMW MOTORRAD

HAAG

mazars

YZICO
conseil & expertise

TRANSALLIANCE

passeport prévention

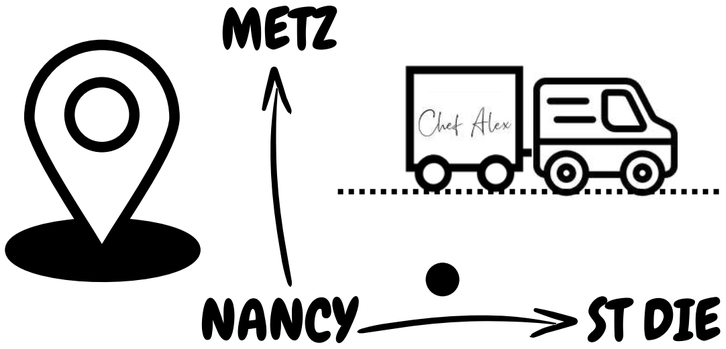
MENUISERIE VOURIOT
BOIS & TRADITION

Groupama
GRAND EST

+ D'INFOS

www.artisandesgastronomes.com

Vous êtes gastronome, gourmand avisé et assumé,
Je suis amateur de gastronomie, artisan passionné et créatif.
Ensemble nous aimons la saisonnalité,
le local et l'exotisme, le partage et la transmission !

06 29 47 88 77

contact@artisandesgastronomes.com