



J'organise chez vous un dîner entre amis, un repas d'affaires, un souper en amoureux, un repas familial ou un atelier culinaire suivi d'une dégustation.

Je réalise votre repas avec uniquement des produits frais à **partir de 6 convives**. Puis je m'éclipse en ayant pris soin de vous laisser la cuisine propre et bien rangée comme à mon arrivée.

Tout est fait chez vous et si vous aimez voir ce qui se passe dans votre cuisine ou si vous souhaitez avoir **quelques astuces de recettes**, je reste à votre disposition. Afin que vous restiez **disponible pour vos invités** je m'occupe également du service. Alors n'attendez plus, étonnez vos amis en me contactant.



Recevoir chez soi est un plaisir mais cela demande :

- du temps
- de l'organisation,
- un savoir faire.

Alors faites appel à un chef et confiez lui votre cuisine le temps d'un repas.

Plusieurs menus vous seront présentés, traditionnels, exotiques, à partir de produits frais du terroir selon les saisons.

A partir de 6 convives et sur devis personnalisé si les menus proposés ne correspondent pas à vos goûts.



Chaque semaine ou selon votre convenance, je prépare chez vous des recettes familiales équilibrées et cuisinées avec des produits frais. Chaque semaine, 10 plats cuisinés : viande, poisson, légume, soupes, cake salé, dessert, vous sont proposés. Vous choisissez le/les plats que vous souhaitez selon le nombre de couverts dont vous avez besoin.

25€ de l'heure sans les denrées.



Atelier adulte

Cours de 2h30 préparation de 1 ou 2 plats selon la complexité de la progression de la recette et dégustation de ceux-ci.

-Par participant : 55€ formant un groupe de 5 personnes ou 80€ en atelier individuel

Atelier pour les gastronomes en culottes courtes

(À partir de 6 ans et de 4 participants): préparation d'un goûter 20€/enfant

Vous voulez faire plaisir à quelqu'un, pensez au bon cadeau :

- pour un anniversaire
- à Noël

Cette prestation est disponible dans les activités :

- chef à domicile
- atelier culinaire

CONDITIONS GENERALES

LES TARIFS

Les tarifs sont révisables en début de chaque année. Ils comprennent l'achat des matières premières, les préparations culinaires, le rangement de votre cuisine, les frais kilométriques dans un rayon de 10 km, au-delà, le nombre de Km aller et retour est calculé sur une base de 0.50 € TTC (le nombre de kilomètres à parcourir sera calculé sur le site Via Michelin). Un devis spécifique sera établi en complément des frais de transport précédemment cités selon la nature de la prestation demandée.

LES MODALITES DE RESERVATIONS ET DE PAIEMENTS

Un devis sera établi à la suite d'une visite à votre domicile dans le but :

- de convenir du choix du menu, de la date et du nombre de convives. Le menu fixé sera le même pour tous vos convives à l'exception de problème allergique.
- de définir les besoins en matériels nécessaires à la prestation ainsi que les conditions de réalisation de celle-ci.

Mes devis sont valables un mois. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des tarifs des produits nécessaires.

Un acompte à hauteur de 50 % du montant de la facture de la prestation vous sera demandé lors de la prise de commande. En cas d'annulation de la prestation, l'acompte sera restitué jusqu'au 15^{ème} jour avant la prestation. Passé ce délai, il sera non remboursable.

Le fait de verser cet acompte implique l'acceptation du devis.

Le règlement du solde de la facture s'effectuera le jour de la prestation.

Les bons « l'idée cadeaux » seront réglés entièrement et ont une validité de 6 mois.

Moyen de paiement acceptés : chèque, espèce.

Les Délices de Cécile Tel : 06.60.38.61.22 Mail : delicesdececile@gmail.com

