

Un chef à domicile

Envie de vous régaler sans vous mettre au fourneau ? Christophe Richart vous apporte la solution sur un plateau. Cuisinier pendant quinze ans dans différents établissements en France et à l'étranger, dont des restaurants prestigieux, il se lance en mai 2009 dans l'auto-entrepreneuriat et propose depuis un service de restauration gastronomique à domicile. Christophe Richart réalise chez vous les différents plats des menus établis à l'avance, et cela de l'entrée au dessert. *« Je peux intervenir à partir de cinq personnes. Le plus de la formule : elle allie les avantages du restaurant gastronomique avec le confort de chez soi. J'organise aussi beaucoup de repas « événementiels » : communion, mariage, etc. »* Pour une entrée, plat, dessert, comp-



© Henri Puyot

tez à partir de 37 € par personne. Le chef donne également des cours de cuisine à domicile, à la carte et sur mesure. Il propose par ailleurs de vous libérer de la contrainte de la cuisine de tous les jours en produisant à l'avance vos repas. Ce service

est finançable par les chèques emploi service. Après un bon démarrage et une accalmie en début d'année, le printemps s'annonce fort bien pour Christophe Richart et ses plats garantis faits maison. ● ● ●

06 09 88 06 93
www.latabledechristophe.com



Les avantages d'un restaurant gastronomique avec le confort de chez soi