

# Toque & Chez vous débarque dans votre cuisine...

Merci pour votre confiance!

Détendez-vous et profitez de vos invités. Le chef est là pour vous servir !

Afin que la prestation soit une réussite, voici comment se déroule un repas toqué...

## Les préparatifs

*Le Chef se charge de vous déguster les meilleurs produits locaux et investit votre cuisine avec son matériel de pro.*

*Pour assurer une prestation de qualité, il aura besoin d'un four, de quatre taques de cuisson, de quatre casseroles et deux poêles. Il lui faudra également un plan de travail dégagé, un étage dans votre frigo et une petite place dans votre congélateur. Enfin, dernier détail mais pas des moindres, il sera nécessaire d'avoir une prise de courant libre dans la cuisine et un espace sous la hotte ou dehors avec accès également au courant (friteuse). (en fonction du menu)*

*Le chef vous laisse le soin de dresser la table (verres et couverts) selon vos goûts et vos envies. Il s'occupe de la vaisselle.*



## Le Jour J

*Le chef propose à l'hôte d'apporter à table les premières assiettes. Cela lui permet de réaliser les dernières finitions de son plat.*

*Il se chargera de servir les dernières assiettes pour annoncer le mets et de préciser la provenance des produits ainsi que le travail effectué en cuisine. (si plus de 8 personnes l'équipe se charge du service)*

*Le pain est inclus!*

*Selon la formule choisie, l'accord vin sera laissé à votre discrétion ou seront sélectionnés par le chef.*

## Et après ?

*Le Chef est toujours preneur de vos retours d'expérience. Vos suggestions sont les bienvenus et si vous êtes conquis, parlez-en et laissez votre avis sur la page google.*

*Et bien sur, le Chef remet votre cuisine en parfait état.*

# Merci