



RÉSERVEZ AU MOINS 2 REPAS PENDANT VOTRE SÉJOUR. NOUS VOUS ACCORDONS UNE RÉDUCTION DE 10% SUR LE DEUXIÈME REPAS*

***offre valable uniquement pour les contacts directs, non valable pour les contacts via les agences du lac et les portails internet des chefs personnels qui prennent déjà un pourcentage.**



Pour éviter tout supplément de prix, lorsqu'il y a des végétariens, nous vous recommandons de choisir pour tous les convives le plat indiqué avec VsD ou un plat végétarien.



Pour un moment de convivialité, certains plats peuvent être servis en mode « family-style » et tous les autres présentés sur des assiettes.



Voir la fin du pdf pour savoir tout ce que le prix comprend.



**Avec nos menus, vous ne quitterez pas la table le ventre vide, nous garantissons la meilleure qualité et les justes quantités.
Nous recommandons le même choix de plats pour tous les participants.**

MENU PERLE DU LAC DE CÔME

6 PLATS

**Le menu idéal pour les gourmets
et pour un anniversaire.**

1 OU 2 ENTRÉES

+

1 OU 2 PLATS DE PÂTES

+

1 OU 2 PLATS PRINCIPAUX
Végétarien, viande ou poisson

+

1 OU 2 DESSERTS

8 / + personnes : 88 €

**Si vous êtes moins de 8 personnes, n'hésitez pas
à nous contacter pour demander un devis.**

MENU ROMANCE à L'ITALIENNE

4 PLATS

Le classique menu italien

1 ENTREE

+

1 PLAT DE PÂTES

+

1 PLAT PRINCIPAL
Végétarien, viande ou poisson

+

1 DESSERT

8 / + personnes : 78 €

**Si vous êtes moins de 8 personnes, n'hésitez pas
à nous contacter pour demander un devis.**

MENU PROMENADE AU BORD DU LAC

3 PLATS

**Idéal pour un menu de bienvenue
ou un menu d'adieu**

1 ENTRÉE OU 1 PÂTE

+

1 PLAT PRINCIPAL
Végétarien, viande ou poisson

+

1 DESSERT

10 / + personnes : 68 €

**Si vous êtes moins de 10 personnes, n'hésitez pas
à nous contacter pour demander un devis.**

LE PRIX INCLUT

SUR LA TABLE

Nappe en tissu blanc

Serviettes de table
en non-tissé

Verres à eau et à vin

Fourchettes, couteaux
et cuillères

Menu écrit

Décoration de la table

Salière et poivrière

Assortiment de pain,
Focaccia et gressins

Huile d'olive extra vierge
à votre disposition sur la table
pendant le dîner

SERVICE

La préparation de la table

Service de table jusqu'à
jusqu'à un certain nombre
de personnes

CUISINE

Honoraires du chef jusqu'à
jusqu'à un certain nombre
de personnes

L'achat de tous les
produits nécessaires
à l'élaboration
des plats.

Le rangement et le
nettoyage de la cuisine

MATÉRIEL

Carafes en verre

Corbeille à pain

Mélange d'assiettes modernes
et classiques

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question ou précision.

A votre service,

Johann Desnoues

**CONFIGURATIONS ET PRIX CHEF À DOMICILE JOHANN DESNOUES
& ANNA FENAROLI. CUISINE FINE ITALIENNE POUR GOURMETS DEPUIS 2007.
WWW.CHEFADOMICILELACDECOME.IT
info@chefadomicilelacdecome.it**