

BOOK

T A R I F A I R E

Pour vos retraites de yoga, surf et autres activités inspirantes, je déploie mon énergie à échanger sur les premières idées du projet et vous proposer un menu raffiné, sain et gourmand.

Cheffe en cuisine végétale, je me déplace sur le lieu du stage et vous offre une nourriture bonne pour le corps et l'esprit. J'ai à cœur de présenter des assiettes colorées, des plats faits à partir d'ingrédients de qualité, variés et riches en saveurs dont vous pourrez ressentir tous les bienfaits.

Quelle que soit la formule choisie, je m'occupe des courses et du matériel nécessaire à la préparation des repas. Je m'adapte également aux régimes et intolérances spécifiques des participant.es.



2 repas

Brunch
Diner complet (e/p/d)
Collation
Service sur place
Prix sur demande

3 repas

Petit-déjeuner ou encas
Déjeuner complet (e/p/d)
Diner complet (e/p/d)
Collation
Service sur place
Prix sur demande

Hors formule

Prix sur demande

Pour toute prestation, le tarif final est communiqué par devis en fonction du nombre de convives, du type de repas et de vos besoins.

Je cuisine généralement pour des groupes de 10 à 20 personnes, n'hésitez pas à me contacter pour imaginer le format idéal.



À propos

Cheffe végétarienne, je propose une cuisine inspirée de la nature qui m'entoure, délicate, gourmande et créative. Nourrir son corps est l'histoire d'une vie ; le juste équilibre entre valeur nutritionnelle & gourmandise est pour moi un véritable terrain de jeu.

Pour un mode de vie plus conscient, il m'apparaît essentiel de vous offrir de quoi savourer des produits frais, une cuisine de saison, locale et issue de pratiques plus durables. Un instant suspendu qui vous invite à ralentir, vous reconnecter et cultiver de belles habitudes de vie.

EXEMPLE DE

MENU

BRUNCH

Tarte rustique pêches, burrata & pistaches

Œufs à la Turque

Poireaux au four, vinaigrette miso & sésame

Granola, lait de coco entier & figues rôties

Cake noisettes & cacao cru avec son caramel à l'huile d'olive



DINER

Ravioles de chou-rave, fenouil, pommes & feta

Déclinaison de légumes, polenta à la fleur d'oranger & pesto d'ortie

Pavlova abricots, lavande & noisettes

COLLATIONS

Bouchées croquantes au quinoa

Jus vert & dattes fourrées façon snickers

