



## Les petits font de grandes recettes !

De la découverte des aliments à l'élaboration de petits plats, vos enfants vous épateront même à la maison. Ce sera pour eux la plus intéressante et la plus gourmande des occupations. MIAM ! MIAM !

20 € / participant par séance de 2 heures  
par groupes de 2 à 6 enfants

### Exemple de menu à la carte...

*Croustillante de langoustine,  
coulis de basilic et pignons de pin torréfiés*

...

*Dame noire de Touraine confite au vin de Chinon,  
Galipette et Pomme fondante*

...

*Bonbon chaud de Sainte Maure*

...

*Feuille à feuille d'amandes et framboises,  
vinaigrette douce au citron vert*



### Pensez aussi

*A nos plats uniques,  
Paëlla valencianna,  
Tartiflette, Curry ...*

**Avous la Toque!**   
Salé Sucré

**Romuald GUILLOTIN**

**06.88.73.25.12**

*contact@avouslatoque.fr*

*www.avouslatoque.fr*

Création - Programmation / Crédits photos : © Cyril CHIGOT / Isoack © NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



**Avous la Toque!**   
Salé Sucré

*Traiteur  
Chef à domicile*



*Cours de cuisine  
Animations culinaires*



*Conseil en cuisine  
Entreprises & particuliers*



# Chef à Domicile

**Savourez un moment original !**

Romuald Guillotin vous compose un menu d'exception en accord avec les saisons selon vos goûts, puis s'éclipse pour vous laisser les honneurs.

Pour votre confort, le chef propose une prestation complète du marché au service. Vous restez disponible pour vos invités.

N'hésitez pas à adopter ce concept pour toute occasion et partagez le avec votre entourage, chez vous ou dans le cadre de votre choix.

repas à partir de 40 € / pers. pour un minimum de 6 pers.  
Hors boissons

## Romuald Guillotin

Diplômé en cuisine et pâtisserie  
Chef depuis 15 ans  
Véritable entrepreneur du goût  
Cuisine Française revisitée  
Menu végétarien et diététique  
Spécialités du monde  
Installé au pays de Rabelais

## Cook Consulting Conseil en cuisine

A vous la toque propose des solutions sur mesure.

### » PARTICULIERS

Conseil sur l'aménagement de votre future cuisine. Formation sur le fonctionnement et l'utilisation, de matériels et d'ustensiles professionnels ou non.

### » PROFESSIONNELS

Conception de carte (secret de mise en place). Formation aux techniques spécifiques de fabrication. Agencement de laboratoire de cuisine aux normes HACCP.

## Traiteur

Réception, cocktail dinatoire, buffet, Brunch...

Toutes vos fêtes et cérémonies seront réussies, le chef vous conseille et vous guide pour faire de cet événement un moment merveilleux. Le traiteur gère votre banquet, vaisselle et service (maximum 120 personnes) inclus, et vous décidez ensemble du menu.

Confiez au professionnalisme de Romuald Guillotin l'organisation de votre repas pour sa qualité et votre commodité.



# COURS DE CUISINE

Laissez-vous guider par un professionnel, vos délicates préparations seront élaborées avec des produits de qualité. A vous la Toque vous fera découvrir ses recettes, ses trucs et astuces de Chef cuisinier.

48 € / personne pour 2 à 3 heures  
Hors boissons et coût des ingrédients

Vous pourrez mettre en avant vos nouveaux talents créatifs ! Le chef anime chez vous (individuellement ou par groupe de 2 à 6 personnes) la préparation d'un menu complet avec dégustation à la clef.

*Soyez malin, soyez parrain !*

Si vous invitez 4 personnes, c'est gratuit pour vous.

## Animations culinaires

### » ENTREPRISE

« Pause déjeuner »  
« Challenge gastronomique »  
« Cocktail fraîcheur »



### » PARTICULIER

Pour vos soirées d'anniversaire, d'enterrement de vie de jeunes filles ou de garçons, ou vos soirées entre amis...

#### » Test culinaire

Pour découvrir, sentir, toucher, goûter des saveurs et évaluer vos connaissances en cuisine de manière amusante.

#### » Le nez du vin

Tester des vins accompagnés de petites bouchées salées sucrées.

#### » Cocktail party

Réalisation de cocktails à base de fruits frais et d'autres parfums...

Retrouvez toutes nos animations sur  
[www.avouslatoque.fr](http://www.avouslatoque.fr)