

Partager les secrets d'un chef... en Touraine

Vous rêvez de passer de la cuisine à la gastronomie, avoir un chef à domicile, ou organiser une dégustation... Vous êtes passionné(e) ou novice, particulier ou entreprise « A vous la Toque » !



«Tour à tour» **chef à domicile, professeur, animateur et conseiller culinaire**, Romuald Guillotin organise des **réceptions jusqu'à 200 couverts**... Diplômé de l'école hôtelière de Souillac, Romuald Guillotin fait ses armes chez le traiteur Parisien «Potel & Chabot» en passant par les hôtels restaurants 3 étoiles «La Hoirie» (Périgord) mais encore par les «macaronnés» tels que «Le moulin du Roc» (Périgord) et «Le Laurent» (Paris). Aujourd'hui Romuald Guillotin met ses **15 ans d'expérience** de **cuisinier, pâtissier et chocolatier au service des particuliers et des entreprises**.

Tours, Chinon, «A vous la Toque» se déplace sur toute la Touraine jusqu'à Saumur... pour aiguïser la curiosité culinaire des petits et des grands ou simplement ravir leurs papilles ; Au menu :

Les services d'un chef à domicile : du marché au service, le chef s'occupe de tout. Romuald Guillotin compose avec vous un menu «sur mesure» aux couleurs de saison. Vous savourez et profitez de vos invités. Une prestation proposée, pour 6 personnes et plus, à partir de 40€/pers.*

Les services d'un traiteur : de 10 à 200 personnes, «A vous la Toque» organise votre réception où il vous plaira en Touraine. Laissez vous guider par les conseils du chef...(sur devis).

Des cours de cuisine : individuellement ou par groupe de 2 à 6 personnes, découvrez de nouvelles recettes et tous leurs secrets de préparation avant de passer à table. Une prestation proposée à domicile pour 48€/pers.**

Le marché gourmand : retrouvez notre chef sur un marché en Touraine pour parcourir avec lui les étals, faire connaissance avec les produits du terroir (la Dame noire de Touraine, le Sainte-Maure, la poire tapée...) et leurs producteurs. Romuald Guillotin vous apprendra à choisir vos produits ; une véritable promenade gourmande pour se mettre en jambe et en bouche... (2 heures pour 70€/pers. ou en groupe sur devis).

Des conseils en cuisine : à la carte et sur mesure ; des «secrets culinaires» en passant par l'agencement d'une cuisine pour particulier, d'un laboratoire de professionnel ou de la conception d'une carte (sur devis).

Des animations culinaires : à la découverte des saveurs avec des «tests culinaires» pour petits et grands, particuliers ou entreprise ; Autour d'une dégustation de vin pour savoir associer mets et terroirs (30 min pour 10€/pers.). Mais aussi «Coktail party» ou le «Challenge gastronomique», le «défi culinaire» autant d'idées à découvrir et à faire partager grâce aux «chèques cadeaux» sur <http://www.avouslatoque.fr>

** hors boissons et ingrédients
* hors boissons

Contact presse :
Nathalie DURAN
nd.presse@free.fr

