



Gaël DASSONVILLE

CHEF A DOMICILE - TRAITEUR - 4 à 200 personnes.

Offrez-vous une image
plus «gourmande» !

Repas d'entreprises - Repas d'affaires - Réceptions - Coloques - Départs en retraite

Gaël DASSONVILLE

Lors de ma carrière professionnelle en établissement de restauration, sous la direction de grands chefs, mes plus grandes satisfactions étaient dues au bonheur apporté à la clientèle. Un repas est avant tout

un moment privilégié où les mets dégustés font partis, comme d'ailleurs les convives, des ingrédients de la réussite de l'événement et du plaisir au sens large...

Afin de préparer ensemble votre réception dans les meilleures conditions d'appréciation, nous prenons rendez-vous dans vos locaux. Ce qui me permet d'avoir une connaissance de l'environnement et des équipements dont vous disposez, pour adapter au mieux ma prestation à vos souhaits.

Toujours en étroite collaboration, nous étudions ensemble les préparatifs de l'événement :

- le dressage de la table,
- la décoration de la salle de " réception "
- le service des plats, assiettes, verres...
- le nettoyage et rangement de la cuisine et de la salle de " réception "
- la fourniture des boissons et éventuellement des différents supports de produits annexe liés à la réception
- la gestion du personnel éventuel
- la responsabilité et le suivi du bon déroulement de la réception



Gaël DASSONVILLE

26 Quater Rue du Lyonnais
33440 AMBARES

Mobile : **06 62 60 94 80**

gael.dassonville6@orange.fr

www.chef-a-domicile-bordeaux.fr

