

A Chef At Home

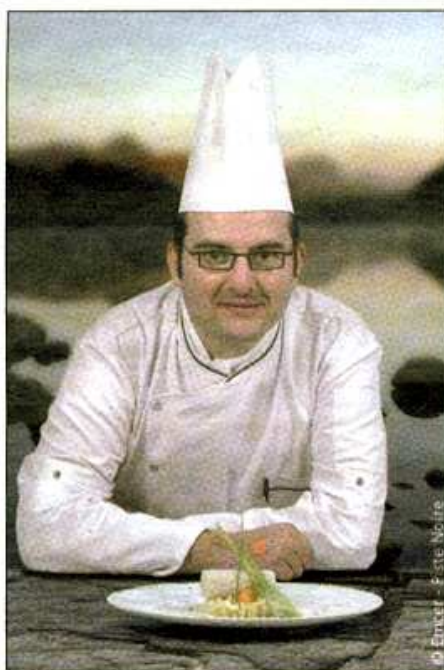
le savoir-faire d'un chef gastronomique pour ses dîners

Après 20 ans d'expériences acquises au sein de cuisines prestigieuses comme Le Pain Adour et Fantaisie à Grenade-sur-L'Adour, Le Béarn à Genève, Christophe Saponara a souhaité innover dans sa profession et s'est orienté vers un concept original : préparer des menus dans la cuisine de ses clients. Cette idée associe le Savoir-Faire d'un Grand Chef à l'ambiance feutrée d'une soirée chez soi, vous permettant ainsi de surprendre vos convives.

Christophe Saponara vous propose de créer avec vous selon vos goûts, vos demandes, un menu, pour 2 à 10 personnes, raffiné et créatif, élaboré à partir de produits frais sélectionnés directement chez des spécialistes (Fromager Boujon, Patissier-Chocolatier Lesage, Primeur Didier Thabuis). Passionné par son métier, Christophe Saponara réinvente ou crée de nouveaux plats en s'inspirant des différentes cuisines

(Française, Italienne, Asiatique) ainsi que des fruits, des légumes, des produits de saison. Vous serez transporté par les subtils mélanges sucré-salé, par les saveurs sublimes des

produits frais qui composent les menus de ce grand Chef à des prix très raisonnables car le premier menu commence à partir de 35 euro. Puisque c'est le Chef qui vient chez vous, vous ne vous chargez de rien dans la préparation de votre soirée. De l'achat des produits au rangement de votre cuisine, Christophe Saponara s'occupe de tout et cela en toute discrétion.



Mettez vos papilles en éveil en vous laissant tenter par son Tartare de légumes d'automne, grosses crevettes sauvages de Madagascar croquant d'endives du Nord et fumé à la citronnelle ; sa Noisette de Chevreuil sauce poivrade, salsifis fondant courge muscade ; St Jacques de la Baie du Mont St Michel à la plancha betterave jaune et blanche, crème au raifort.

www.achefathome.com

06 37 51 21 21