

Stéphane Laurier (chef étoilé Michelin durant dix ans, 15 au Gault&Millau) vous propose de vous faire découvrir son savoir-faire en toute simplicité et convivialité.

LES PLATEAUX « REPAS » :

(minimum 2 personnes)

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 28€ ou Menu complet 36€

À votre arrivée, ou quand vous le souhaitez, il vous prépare un diner simple et gouteux, qui vous est livré, prêt à manger sur votre terrasse, vous n'avez plus qu'à dresser votre table et vous régaler.

(les entrées, plats et desserts sont livrés **en une fois tout en même temps**, entre 18h30 et 19h30)

COURS DE CUISINE

(minimum quatre personnes – durée : deux heures) 70 € par personne

On prépare un menu typiquement provençal (entrée, plat et dessert) et vous le dégustez après le cours sur votre terrasse.

LES PIEDS SOUS LA TABLE:

(minimum deux personnes) 80 € par personne

Il vous fait découvrir sa cuisine en cinq services, de l'apéritif au dessert.

À base de produits

locaux et de saison, il **s'occupe de tout, cuisine, service** et bonne humeur de rigueur !

DÈS LE REVEIL !

(minimum deux personnes) 15€ par personne

Un petit déjeuner comprenant, café ou thé, lait, jus de fruits, laitage ou fromages, charcuterie, pain, viennoiserie ou pâtisserie maison, confitures maison, beurre. Livré sur plateau sur votre terrasse.

Merci de nous contacter au **minimum 48h à l'avance** pour pouvoir vous assurer de la disponibilité du chef et de ce que celui-ci puisse avoir le temps de faire ses achats et préparations. Merci de signaler les intolérances et régimes alimentaires particuliers.

Contact 06 19 75 67 27
Mail stephane.laurier13@gmail.com
www.stephanelaurier.com
@popotier_itinerant



Le roman et le livre de recettes 29 €

Le tote bag en coton bio 5 €



Le tablier brodé en coton bio 20 €