



Plus d'infos sur www.christine-cuisine.fr

Une fête réussie c'est aussi une décoration de table raffinée ou originale, une ambiance musicale en harmonie avec votre évènement.

Selon vos besoins, Christine peut également faire appel aux compétences de son réseau de professionnels de la fête :

- animateurs, DJ
- fleuristes et décorateurs
- spécialistes en évènementiel...

FÊTES À THÈMES

FÊTES ENTRE AMIS

FÊTES FAMILIALES

FÊTES RELIGIEUSES
(mariages, communions, baptêmes etc.)

FÊTES D'ENTREPRISE
(buffets, repas de Noël, apéritifs...)

APÉRITIFS

BUFFETS FROIDS

BUFFETS DÎNATOIRES

REPAS DE FIN D'ANNÉE

ANNIVERSAIRES

DÎNERS INTIMISTES
(entre amoureux ou entre amis...)

**Devis gratuit sur rendez-vous
au 06 22 80 56 57**



christine.b@christine-cuisine.fr

- Vous aimez les bons repas préparés avec amour ?

- Vous avez un projet de fête et vous ne savez pas par où commencer ?

Profitez pleinement de vos convives, je m'occupe de tout !

Contactez-moi ou inscrivez-vous sur www.christine-cuisine.fr, en laissant vos coordonnées.

Je vous recontacterai pour une rencontre et un DEVIS GRATUIT !

Demandez ma carte !



Conception graphique : www.eleo.fr - 06 34 51 98 50 / 03 89 45 47 31



www.christine-cuisine.fr

Mmmhh!

Banquets

Mariages

Apéritifs

Communions

Anniversaires

Buffets froids

Repas d'entreprise

Fêtes entre amis...



Créativité - Qualité - Saveur

Un repas inoubliable....



*28 ans de savoir-+
au service du goût !*

Chez « Christine Cuisine », il n'y a pas de catalogue de menus. Parce que les plus beaux moments de votre vie doivent rester uniques.

Le fil conducteur de son travail c'est... VOUS !
Un entretien personnalisé vous est consacré pour mieux connaître vos attentes.

Christine s'adapte à :

- vos envies
- vos goûts
- votre budget

Elle vous donnera aussi des idées auxquelles vous n'auriez peut-être pas pensé !

Elle pratique tous types de cuisines :

CUISINE GASTRONOMIQUE FRANÇAISE
CUISINE TRADITIONNELLE
CUISINE CRÉATIVE
CUISINES DU MONDE

*Plus de temps pour être
avec vos convives !*

Pour ses préparations, Christine privilégie avant tout les produits du terroir, sains et tellement savoureux !

Elle travaille en priorité avec les producteurs locaux soucieux de la qualité de leurs produits. Ils sont nombreux : maraîchers, boulangers, bouchers, cavistes, pâtisseries, chocolatiers et bien d'autres...

Christine adore aller au marché où elle renouvelle son inspiration au gré des étals et des saisons !

Sa passion : expérimenter de nouvelles recettes, créer des associations d'ingrédients inattendues, redécouvrir les légumes d'antan oubliés, mélanger les saveurs salées et sucrées...



Les suggestions de Christine...

« Parfum des Antilles »

Salade exotique aux crevettes, mangues et avocats
ou
Salade de noix de Saint-Jacques à la mangue verte

ou

Colombo de porc, riz créole
ou
Blésotto au poulet, sucré salé

ou

Gâteau de patate douce
ou
Panaché glacé aux fruits exotiques

« Saveur marine »

Brochette de Saint-Jacques et crevettes flambées au Pastis
ou
Assiette du pêcheur
(saumon fumé, toasts, crevettes, garniture)

ou

Rosette de saumon, riz, tagliatelles de légumes
ou
Filet de sole à la Dieppoise, riz, fleurons

ou

Île flottante
ou
Chaud-froid de framboise, glacé vanille

« Terroir de France »

Jambon de Bayonne et son éventail de melon
ou
Chaussons d'escargots de Bourgogne et choucroute d'Alsace

ou

Mignon de porc accompagné d'un mille-feuille
de pommes de terre aux champignons
ou
Suprême de volaille farcie Duxelles,
gratin dauphinois, fagots de haricots

ou

Tarte aux coings (ou fruits selon la saison)
ou
Fondant au chocolat