Nicolas cuisine le Monde - chef à domicile

- Hébergement et restauration
- Restaurant

Coup de coeur

Nicolas, très attentif à sa production de déchets, utilise exclusivement des matériaux compostables pour servir ses buffets, qu'il revalorise ensuite sous forme de compost à son domicile. Il travaille également sur des recettes à base d'épluchures. Avec Nicolas rien ne se perd, tout se transforme!

Autodidacte, Nicolas est passionné de cuisine dès l'enfance influencé par la cuisine provençale de sa grand-mère et la cuisine du monde créative de sa maman..
Son entreprise propose des cours de cuisine, de la cuisine à domicile et un service traiteur pour divers événements.
Afin de régaler ses clients Nicolas créée ses propres recettes à base de produits de saison locaux issus d’une agriculture raisonnée ou bio, et y ajoute une touche d'exotisme et d’originalité en mêlant cuisine du monde, fusion-food et cuisine végétarienne.
Ce qu'il aime avant tout c'est prendre le temps de sensibiliser ses clients à ses valeurs !

Caractéristiques

A l’année

Nous parlons
Anglais
Français
Nous suivre
Blog de Nicolas cuisine le Monde

Contact

Nicolas Daubigney
06 77 91 75 67
nicolascuisinelemonde@gmail.com
Parc

Le territoire du parc naturel régional du Luberon s’étend sur 185 000 hectares, de Cavaillon (Vaucluse) à Lurs (Alpes-de-Haute-Provence), de part et d’autre du massif du Luberon (1,125 m au sommet du Mourre Nègre).

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué [webform_submission:node:field_courriel]

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Obtenir un nouveau captcha !

Envoyer