

Explicatifs pour chef à domicile

JE FOURNIS

Les couverts: assiettes de service, bol etc.
Tout le matériel de cuisine: chaudrons, plaques de cuisson, linges à vaisselle, plateaux de service etc.

VOUS VOUS OCCUPEZ

De fournir les coupes à vin, verres à eau et les ustensiles; fourchettes, couteaux, cuillères.
Faire un peu de place dans le frigo, libérer les comptoirs et ilot de cuisine.
Dresser la table pour l'évènement.

AUTRES INFOS

Normalement j'arrive 1 heure avant de commencer le service. Soit l'heure que nous déterminerons ensemble.

Vous devez faire le même choix de menu pour tout les convives.

Lorsque nous réservons la date de l'évènement, le dépôt est demandé.

Le dépôt ce fait via virement bancaire à l'adresse suivante: equilibrio.gabrielle@gmail.com

Mot de passe : Equilibrio

Le reste du paiement peut se faire en argent ou par virement bancaire.

Merci et si vous avez d'autres questions, il nous fera plaisir d'y répondre.