



LA CUISINE DES FRANGINES

Cuisines inspirées et partagées en
Bretagne et ailleurs

PRESENTATION

PARCOURS ET RENCONTRES

NOS PRESTATIONS

CHEFFES À DOMICILES, TRAITEUR, ATELIERS CUISINES

QUELQUES PHOTOS

NOS RECETTES EN IMAGES

PRESENTATION

PARCOURS ET RENCONTRES

BIENVENUE DANS L'UNIVERS GOURMAND ET CRÉATIF DE LA CUISINE DES FRANGINES !



Nous sommes Charlotte et Clémentine, sœurs jumelles passionnées, chacune avec notre propre talent et notre expertise. Ensemble, nous avons décidé il y a un peu plus d'un an de donner vie à un projet qui nous tient à cœur depuis longtemps, celui de partager notre passion commune pour la cuisine.

Licenciées d'arts plastiques, nos parcours professionnels sont ponctués de l'appétence que nous avons pour la culture et les arts en général. Charlotte, est photographe et designer graphique, elle apporte une touche artistique à nos assiettes. Clémentine, aide médico-psychologique expérimentée, est à l'initiative de plusieurs ateliers d'art thérapie. Elle pratique le deejaying depuis plus de 18 ans et présente

des alliances gustatives singulières et subtiles.

Nous privilégions des produits bio, locaux de saison. Nous croyons en la valeur de soutenir des producteurs locaux tout en offrant à nos clients une expérience culinaire authentique.

Nous plaçons également la relation humaine au cœur de notre projet, nous sommes sincères, respectueuses et engagées.

Notre cuisine est un voyage, inspiré par des couleurs et des épices et les produits que nous collectionnons au fil des saisons, des rencontres, des découvertes et des envies.

Chaque plat que nous proposons raconte une histoire, chaque rencontre autour d'une table est une invitation au partage. Nous sommes ravies de vous présenter notre univers culinaire et artistique où la passion, la créativité sont au cœur de ce que nous faisons.

Rejoignez-nous pour une expérience culinaire conviviale et riche de sens !

Charlotte & Clémentine

NOS PRESTATIONS

CHEFFES À DOMICILES, TRAITEUR, ATELIERS CUISINES

CHEFFES À DOMICILE

À partir de 5 personnes, nous élaborons le menu en fonction des souhaits du client. Nous travaillons sur place avec notre équipe.

REPAS D'ENTREPRISES

À partir de 15 personnes, nous élaborons le menu en fonction du cahier des charges fournis par le client. Nous travaillons dans notre laboratoire et sur place avec notre équipe.

TRAITEUR (mariages, EVJF, EVG, Fête privées, repas d'entreprises...)

À partir de 10 personnes, nous élaborons le menu avec le client. Nous organisons une dégustation, sur place nos équipes s'occupent du bon déroulement de votre événement (service / cuisine et ateliers).

CATERINGS : CONCERTS / FESTIVALS ...

A partir de 20 personnes, nous élaborons le menu en fonction du cahier des charges fournis par le client. Nous travaillons sur place avec notre équipe. En fonction de l'évènement et du budget, nous demandons une équipe de bénévoles pour nous accompagner.

ATELIERS CUISINES

A partir de 5 personnes, nous élaborons le thème et le déroulement de l'animation en fonction des souhaits et thèmes choisis par le client. Nous travaillons sur place.

LES PLUS

> ATELIER DÉCOUVERTE DE PRATIQUE ARTISTIQUE : DEEJAYING

> SHOOTINGS PHOTOS - Corporates/ Mariages / Portraits / Évènements / Culinaires ...

> LOCATION PHOTOBOOTH - impression directe de vos photos sur papier et livraison des visuels au format numérique



Brownie généreux aux noix, pécanes, noisettes et noix

QUELQUES PHOTOS

NOS RECETTES EN IMAGES



Crème de butternut, châtaignes torréfiées, chips de lard, noix de crème



Dos de cabillaud façon thaï, émulsion lait de coco, légume croquants (brocolis, carottes violettes, choux et shiitaké)



Saumon fumé par nos soins (Ecosse, Label Rouge) & pain maison au graines (sésame doré /pavots)



MERCI

CONTACTS

Vous avez un projet, nous pouvons nous rencontrer pour en discuter !

Charlotte : 06 50 53 43 04

Clémentine : 06 69 91 98 14

Email : cordi.lacuisinedesfrangines@gmail.com

SUR LES RÉSEAUX

 [LaCuisinedesfrangines](#)

[La_Cocina_de_Karlotta](#)