



**E**nvie de profiter de vos invités et de leur garantir un repas convivial ou d'exception, faites appel à Marc Girard. Pour vos repas de famille, réceptions, cocktails, mariages, le chef répondra à toutes vos attentes.

**IMAGE DE MARC !** Un parcours de seize années effectué dans des palaces et des restaurants gastronomiques: Hôtel Hermitage à Monte-Carlo, Hôtel de Crillon et restaurant la Maison Blanche à Paris. Il a été le chef de la salle à manger du président de Pechiney et le chef de quelques maisons bourgeoises. Il bénéficie aussi de formations chez les plus grands chefs : Michel Bras, Jacques Chibois, Jean-Michel Lorrain, Alain Passard, Olivier Rollinger et Marc Veyrat.

### Vos goûts et vos envies sont sa priorité

Les conditions de réalisation de sa prestation seront évaluées avec vous (visite des lieux, définition de vos goûts, choix des menus,...)

#### La formule "Traiteur"

Le chef vous livre vos plats quelques heures avant votre repas. Il dresse les entrées et desserts et prépare le plat principal.  
Il vous suffira de le réchauffer.

OU

#### La formule "Restaurant"

Le repas se déroule comme dans un restaurant. Le chef réalise les plats dans votre cuisine le jour du repas et les sert à votre table.



Foie gras poêlé, artichaut infusé à la coriandre

### Nos clients aiment...

- Nos produits frais
- Nos plats savoureux
- Notre réactivité et notre adaptabilité
- Notre rapport qualité prix

[www.marc-girard.com](http://www.marc-girard.com)

01 48 93 11 00

[mail@marc-girard.com](mailto:mail@marc-girard.com)