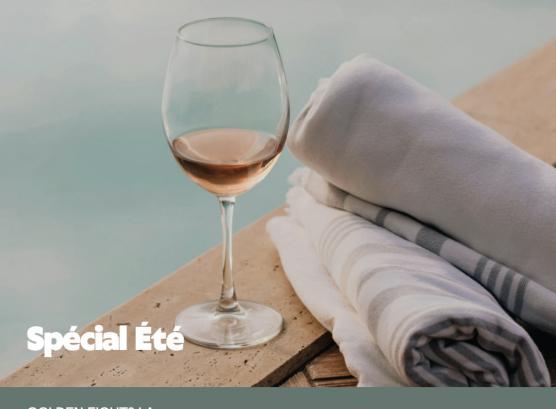
PLAISIR EPICURIEN MAGAZINE

L'ART DE VIVRE RÉGIONAL



GOLDEN EIGHT® LA SIGNATURE D'UNE LIQUEUR D'EXCEPTION

JUILLET 2024

ACCORDS METS ET BIÈRES EN ÉTÉ

WWW.EPICURIEN-MAGAZINE.FR



Authentique Cuisine

LE RAFFINEMENT À LA FRANÇAISE

Dans le monde de la gastronomie, peu d'entreprises parviennent à se distinguer par une philosophie aussi profondément ancrée que celle d'Authentique Cuisine. Fondée par Jérôme Jean, cette entreprise culinaire a su réinventer l'art des réceptions en plaçant l'intention au cœur de chaque création. Authentique Cuisine n'est pas seulement un traiteur haut de gamme, mais un véritable concept où chaque évènement est conçu pour créer une émotion unique et inoubliable.

Pour Jérôme Jean, l'intention derrière chaque plat est l'ADN de notre société. Il ne s'agit pas seulement de préparer des mets savoureux, mais de raconter une histoire à travers la gastronomie. Chaque ingrédient est soigneusement sélectionné, chaque technique de cuisson minutieusement appliquée, et chaque met artistiquement dessiné et présenté comme un tableau.



Une Expérience Culinaire Sur Mesure

L'approche d'Authentique Cuisine va bien au-delà de la simple réalisation de votre événement. Jérôme Jean et son équipe travaillent en étroite collaboration avec leurs clients pour créer des expériences culinaires sur mesure. Que ce soit pour un événement pour votre entreprise, unmariage (vin d'honneur) ou un événement privé, chaque détail est pensé pour correspondre aux attentes et aux goûts des convives. La personnalisation est au cœur de leur service, permettant à chaque événement de devenir unique et mémorable.







Des créations haute couture pour des événements d'exception

Pour vos événements de fin d'année, Authentique Cuisine propose des concepts tendance et exclusifs, dignes de la haute couture gastronomique. Jérôme Jean a conçu une structure spectaculaire de 20 mètres de long, recréant visuellement une immense branche, avec un effet « Whaou » garanti. Que ce soit pour un événement médiatique, international, national, ou un lancement de produits, chaque détail, de la verrerie à la vaisselle, est minutieusement pensé pour rendre ce moment inoubliable. Ces créations époustouflantes ne se contentent pas de ravir les yeux ; elles sont également conçues pour offrir des mets d'une qualité exceptionnelle, préparés avec des ingrédients choisis pour leur fraicheur et leur saveur.

Le Jardin d'Eden

Plongez dans un cadre luxuriant et verdoyant, où vous pourrez savourer une sélection de plats raffinés aux teintes saisonnières. Cette expérience culinaire immersive transporte les convives dans un environnement soigneusement conçu pour offrir une atmosphère magique et envoûtante.

Le Jardin du Mont Olympe

Ce joyau est conçu pour des événements exceptionnels. Le Jardin du Mont Olympe, équipé d'un matériel impressionnant, crée un effet spectaculaire lors des manifestations internationales, mettant en valeur les hôtes de manière inoubliable. Cette structure imposante de 40 mètres de long supporte une pyramide de verres de 4,15 mètres de haut et 2,5 mètres de diamètre en forme de flamme olympique, une création unique au monde, saluée par plusieurs Meilleurs Ouvriers de France.

Authentique Cuisine, sous la direction de Jérôme Jean, redéfinit ce que signifie manger avec intention. En mettant l'accent sur la qualité des ingrédients, la personnalisation des expériences et l'engagement écologique, l'entreprise se positionne comme un expert dans le domaine des réceptions, événements.

Nos buffets vont de 100 personnes à 3000 personnes et + et rendent vos réceptions haut de gamme accessibles, on casse les codes chez Authentique Cuisine!

Contactez-nous, et parlez-nous de vos projets www.authentiquecuisine.com Instagram: @authentiquecuisine





