

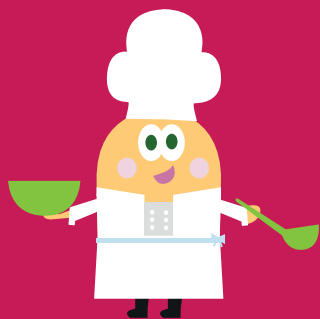


Laurent Chef à Domicile

30, rue de la Tuilerie
45240 La Ferté-Saint-Aubin
07 82 45 65 66

laurentchefadomicile@wanadoo.fr

www.laurentchefadomicile.fr



www.mtonmarche.com

LAURENT CHEF À DOMICILE

Laurent BORYSKO

Dans la restauration depuis plus de 3 ans, **Laurent BORYSKO** a un parcours atypique. En effet, il a fait ses armes dans de prestigieuses maisons mais aussi dans des établissements plus modestes, où le seul maître mot était d'apprendre, de se perfectionner, d'évoluer. C'est ce qui lui a permis de pouvoir faire face à tous les cas de figure qu'il peut rencontrer à domicile.

Il excelle depuis 11 ans, dans les cuisines de particuliers et relève à chaque fois le défi de pouvoir satisfaire pleinement les convives.

Pour des repas chez vous de 2 à 50 personnes (voire plus), dans les salles des fêtes, les entreprises, les gîtes, les châteaux, pourvu qu'il y ait une cuisine un minimum équipée.

Il réalisera pour vous un repas sur mesure, en privilégiant les produits de saison et aussi ceux du terroir.



Avec le soutien financier de :



SALADE DE POIRES ET AVOCATS

au magret fumé

Laurent BORYSKO - Laurent Chef à Domicile

Type de plat : Entrée
Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes



- > 2 poires Conférence
- > 2 avocats
- > 45 g de magret fumé
- > Salade
- > Vinaigrette maison

PRÉPARATION

Éplucher, couper en deux les poires et les épépiner (retirer les pépins et le péricarpe). Les couper en tranches fines dans un saladier.

Éplucher les avocats, les couper de la même taille que les poires. Les ajouter aux poires.

Découper les tranches de magret en fins bâtonnets, les mettre dans le saladier.

Ajouter la vinaigrette et mélanger délicatement.

Astuce : Faire durcir le magret au congélateur afin de découper

Fruits offerts par :

Madame JAVOY - GALOO

