

cuicui

CHEF PRIVÉ – CHEF A DEMEURE – RESIDENCES CULINAIRES – COURS DE CUISINE – CONSULTING CULINAIRE

@cuicui_prestationsculinaires

site web – cuicui

cuicuiorleans@gmail.com

CUICUI BY CHARLOTTE CHEFAROUDI

ABOUT ME

" Je reprends mon tablier pour vous faire plaisir et me faire plaisir..."

Formée au restaurant Les Toqués à Orléans en 2008, j'ai poursuivi mon parcours à Londres chez Pierre Gagnaire au Sketch restaurant une étoile puis au Jules Vernes d'Alain Ducasse avant de travailler dans plusieurs maisons en France et en Nouvelle Zélande.

Des formations en spécialité traiteur et pâtisserie sont venues enrichir ma cuisine aujourd'hui tournée vers des créations de saison, colorées et entièrement maison.

Le végétal, les produits, les équilibres acidulés et les jeux de textures sont au coeur de l'univers CuiCui.

Pourquoi Cuicui ?

Il faut bien de la légèreté dans un monde aussi sérieux que la cuisine (CuiCui) et ce sont mes initiales CC.



CHEF PRIVÉ & EXPERIENCES CULINAIRES

Cuisine de saison- Tables immersives- Réceptions sur mesure

France, International

Une cuisine vivante et créative pensée pour vous.

Une cuisine inventive et passionnée

Charlotte imagine des expériences culinaires intimistes directement chez vous entre cuisine de saison, créativité et art de recevoir.

Chaque menu est pensé sur mesure selon vos envies, les saisons et les produits disponibles.



RÉSIDENCES CULINAIRES

Charlotte accompagne des séjours privés, retraites et résidences culinaires en France et à l'international en tant que chef à demeure.

Chaque expérience est pensée autour du lieu, du rythme du séjour et des envies des convives afin de créer une parenthèse culinaire immersive, sensible et entièrement sur mesure.

Cuisine de saison, tables intimistes, retour du marché avec les clients, art de vivre et de recevoir se rencontrent dans une approche élégante et profondément humaine.

Prestations disponibles en français et en anglais.

L'expérience peut inclure

Petits - déjeuners
Déjeuners & dîners
Collations & apéritifs
Sourcing de produits locaux avec les convives
Cours de cuisine
Menus sur mesure

Cuicui, une autre manière de vivre la gastronomie.



PORTFOLIO- PLATS



PORTFOLIO - FINGERFOOD



De l' amuse bouche raffiné à la fingerfood décomplexée et vivante, Charlotte s'amuse avec la saisonnalité et les couleurs.

Elle propose aussi des plats à partager, propices aux moments de vie conviviaux et éphémères avec un axe central basé sur le végétal.





*Du dessert pâtissier au dessert à l'assiette aux mignardises; Charlotte a développé une appétence pour la pâtisserie
Toujours guidée par des contrastes de textures, sa pâtisserie est peu sucrée et colorée.*



LE SUCRÉ



ART DE VIVRE ET DE RECEVOIR

Atmosphère cosy, chaleureuse et douce; la cheffe organise le dressage les compositions florales, le choix des couleurs et des tissus avec l' équipe sur place.

Inspirée par le beau et le vivant, son sens de l' esthétique lui permet de créer des ambiances mémorables et authentiques.

Comme sa cuisine CuiCui transforme et prend vie chez vous et pour vous.

FAQ

- La cuisine est adaptée selon les contraintes techniques du lieu (matériel disponible, stockage, personnels, les envies des clients et contraintes alimentaires)
- La cheffe est autonome en production, chaque demande sera adaptée selon les besoins et les contraintes sur place.
- Le service en salle est assuré par un tiers si nécessaire.
- Bilingue anglais
- RC PRO & Multirisque
- Permis B
- Haccp et Safety Food
- Kbis et siret - service des traiteurs
- Mobilité France & international (séjours jusqu'à 2 semaines)

CONTACT

- Charlotte Chefaroudi - 0630479338
- cuicuiorleans@gmail.com
- @cuicui_prestationsculinaires
- site web
<https://www.cuicui-ateliers-prestations-culinaires.fr>
- avis google [cuicui](#)

Expériences événementielles en domaines privés et lieux de réception dans le Centre-Val de Loire et en France.

Domaine de Champsvallins - Chateau de la Vilette - Domaine de Cerdon - Domaine de la Perriere - Tour de France Carré ViP

cuicui

CHARLOTTE CHEFAROUDI

CHEF PRIVÉ – CHEF A DEMEURE – RESIDENCES CULINAIRES – COURS DE CUISINE – CONSULTING CULINAIRES

cuicui