

Chefadam

Pour une expérience
unique et mémorable



Mme Caroline Mc Cann

Diplômée en cuisine évolutive de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec à Montréal, madame Caroline Mc Cann sait, grâce à sa passion pour la cuisine et à sa personnalité attachante, nous faire découvrir au sein même de notre domicile toutes les facettes de sa cuisine gastronomique. Comme l'indique la raison sociale Chefadam, madame Mc Cann propose un service de chef à domicile personnalisé selon les goûts, les besoins et les attentes des clients. C'est ainsi qu'elle offre différents types de réception : menu gastronomique, repas en tête-à-tête, cocktail 5 à 7, cocktail dinatoire, buffet, brunch, démonstration culinaire, et ce, dans l'ambiance chaleureuse de votre maison. Un service qui vous permet de devenir l'hôte et l'invité de votre propre événement.

Différentes formules sont proposées. D'abord, le service clés en main où on s'occupe de tout : menu, vaisselle, serveurs et même conseils pour le choix des vins. On offre également le service de livraison où les plats choisis sont apportés à domicile prêts à être réchauffés, le tout accompagné d'instructions détaillées de service pour que le client puisse profiter au maximum de sa réception avec ses invités.

Dans la préparation de ses plats, Chefadam priorise les produits du terroir. Créativité, originalité des concepts, présentation stylisée des plats, professionnalisme, discrétion et grand souci du détail, voilà ce qui caractérise très bien l'entreprise dirigée par madame Caroline Mc Cann.



255, Merry Nord, Magog (Québec) J1X 2G1
Tél. : 819.868.9231 • Cell. : 819.432.0737
info@chefadam.ca • www.chefadam.ca