

Nicolas cuisine le Monde - chef à domicile

- [Hébergement et restauration](#)
- [Restaurant](#)





Coup de cœur

Nicolas, très attentif à sa production de déchets, utilise exclusivement des matériaux compostables pour servir ses buffets, qu'il revalorise ensuite sous forme de compost à son domicile. Il travaille également sur des recettes à base d'épluchures. Avec Nicolas rien ne se perd, tout se transforme!

Autodidacte, Nicolas est passionné de cuisine dès l'enfance influencé par la cuisine provençale de sa grand-mère et la cuisine du monde créative de sa maman..

Son entreprise propose des cours de cuisine, de la cuisine à domicile et un service traiteur pour divers événements.

Afin de régaler ses clients Nicolas crée ses propres recettes à base de produits de saison locaux issus d'une agriculture raisonnée ou bio, et y ajoute une touche d'exotisme et d'originalité en mêlant cuisine du monde, fusion-food et cuisine végétarienne.

Ce qu'il aime avant tout c'est prendre le temps de sensibiliser ses clients à ses valeurs !

Caractéristiques

A l'année

Nous parlons

Anglais

Français

Nous suivre

[Blog de Nicolas cuisine le Monde](#)

Contact

Nicolas Daubigny

[06 77 91 75 67](tel:0677917567)

nicolascuisinelemonde@gmail.com

Parc

Le territoire du parc naturel régional du Luberon s'étend sur 185 000 hectares, de Cavillon (Vaucluse) à Lurs (Alpes-de-Haute-Provence), de part et d'autre du massif du Luberon (1,125 m au sommet du Mourre Nègre).



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué [webform_submission:node:field_courriel]

CAPTCHA



What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer