

La cuisine de

DELPH'



DE L'AMOUR, DU PARTAGE, DU GOÛT !

Pour Delphine Jullien, et depuis toujours, la cuisine, c'est avant tout le partage autour d'une table, l'amour transmis dans ses plats réalisés avec le meilleur d'elle-même et pour l'amour de ses convives.

Delphine Jullien propose une cuisine généreuse, savoureuse et colorée en respectant les produits et les matières premières de ses recettes.

Reconnue par ses pairs (disciple d'Escoffier, membre de l'Académie Nationale de Cuisine), elle œuvre pour la reconnaissance et la transmission du savoir-faire culinaire français.





LA FERME FAMILIALE

Au cœur de la ferme familiale, Delphine Jullien a installé son laboratoire culinaire. Soucieuse de l'éthique "circuit-court" et éco-responsable, la ferme familiale apporte et permet de réaliser des mets "de la terre à l'assiette".

En les sélectionnant méticuleusement et en les dénaturant le moins possible, elle offre et cuisine des mets "santé", diététiques en restant dans un esprit gourmand aux saveurs de Provence.



ORGANISATION ÉVÈNEMENTIELLE

Faire que cette journée et ces instants partagés soient inoubliables est essentiel !

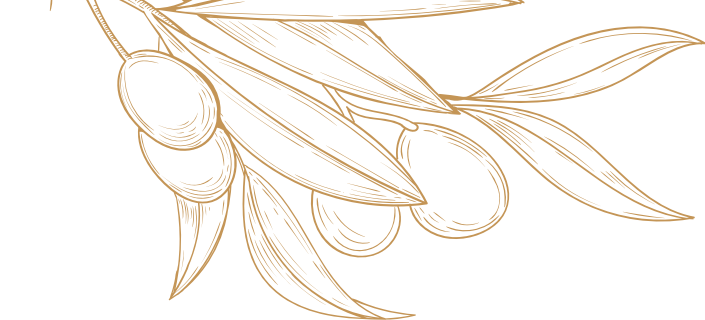
Après de nombreuses expériences au sein d'établissements renommés, Delphine Jullien propose d'organiser vos événements privés et professionnels. Vous pouvez lui confier votre mariage, baptême, séminaire d'entreprise, soirée à thème... elle s'adaptera à toutes vos envies !

Elle saura aussi vous suggérer des lieux incroyables pour des instants magiques avec des menus inspirants autour du terroir provençal tout en respectant votre budget et vos besoins.









CUISINE "TRAITEUR" ET GOURMANDE

Chef à domicile depuis plusieurs années, Delphine Jullien sait marier les produits simples, goûteux et nobles pour étonner vos sens !

Tout en considérant vos envies et vos exigences, elle confectionne vos menus et des plats traiteurs sur-mesure pour vous satisfaire.

Sur place, en livraison ou avec la gestion logistique de l'évènement, n'hésitez pas à vous renseigner.



FORMATIONS

Formatrice à l'école Hôtelière d'avignon, chez "Sésame l'agence" (Stéphanie et Pascal Ginoux) et à l'Ecole de Pâtisserie de Jean-Christophe Vitte, Delphine Jullien enseigne autant la cuisine que la pâtisserie.

Les lycées agricoles lui ont également confiés l'enseignement et les formations liés à la transformation de fruits et légumes à la ferme.

CONSEILS ET ACCOMPAGNEMENTS

De plus, elle soutient les créateurs d'entreprise et les restaurateurs sur la conception de carte de restaurant, de restauration nomade (comme les "foodtruck") en vous proposant des idées novatrices, dans "l'air du temps" (sans gluten, pâtisserie désucriée, végan, ect.) et vous accompagne pour la formation de votre personnel.

Elle peut également vous assister pour l'inauguration de votre établissement, restaurant ou autre structure alimentaire.



La cuisine de
DELPH'

959 chemin de Crussol, 30130 Pont-Saint-Esprit
contact@la-cuisine-de-delph.com • 06 70 41 22 40

www.la-cuisine-de-delph.com

 www.facebook.com/La-Cuisine-De-Del