

“Le point Gourmand...”

A la découverte du nouveau traiteur à Saint-Martin-du-Var

Mais qui est aux fourneaux?

C'est Julien Larmier, jeune Chef Saint-Martinois de 34 ans et ancien diplômé du prestigieux Lycée Paul Augier à Nice. Après 15 ans d'expérience en cuisine, Julien a décidé de créer son propre service traiteur qu'il a baptisé “Le point Gourmand...”. Sa mission? Régaler la Côte d'Azur, la Provence, mais surtout son village avec une cuisine maison et ses recettes bien à lui.



Les spécialités du point Gourmand

Julien aime les spécialités de notre Sud qu'il met au coeur de sa cuisine: pissaladière, farcis niçois, poivrons à l'huile, mini pan-bagnat, bagna cauda, etc. (Quelques recettes ont d'ailleurs été empruntées à sa grand-mère, Félicie...) Riche de son expérience dans un Gastro en Andorre pendant 3 ans, il propose aussi des saveurs plus exotiques telles que ses brochettes marinées à la sauce soja, le Sashimi de thon ou encore sa fameuse Paëlla...



Les verrines du point Gourmand...



Spécialiste du show-cooking: le Chef cuisine devant vous

Julien se déplace aussi chez vous ou sur votre évènement pour cuisiner devant vos invités. Et là, tenez-vous prêt parce que c'est foie gras poêlé, découpe de jambon, beignets à la minute et bien plus encore.

Alors si vous avez un anniversaire, un baptême, un mariage, un départ à la retraite, un séminaire ou un simple apéro entre amis, allez voir le site ou la page Facebook du point Gourmand et vous verrez que votre évènement sera entre de bonnes mains.

Devis & Contact

Nom du traiteur: | Le point Gourmand..

Le Chef | Julien Larmier

Email | traiteur@lepointgourmand.com

Tel | 06 35 12 09 88

Site internet: www.lepointgourmand.com

Facebook: facebook.com/traiteurlepointgourmand

Devis Gratuit: par téléphone, par email ou par RDV

Livraison Gratuite: dans toute la vallée du Var, la Côte d'Azur et la Provence