

La Cantine Qui Tourne!

Il n'y a pas de bons films sans bonne cantine!

[CONTACT ICI](#)

CATERING - ÉVÉNEMENTIELS - SERVICES

Notre A.D.N



The Team



Nos Prestations



A.D.N

Nous sommes une entreprise de restauration de groupes spécialisée dans le catering , et travaillons avec tous les professionnels acteurs majeurs du monde du cinéma, du spectacle de la publicité et de l'événementiel.

La Cantine Qui Tourne, c'est avant tout une histoire de famille ... Nés de l'envie de partager l'amour de la bistronomie, des produits du terroir et des relations humaines, Chanez, Pierre, Greg et Cédric vous suivent en France et à l'étranger sur tous types de tournages et d'événements.

Le personnel, bilingue et expérimenté, assure la capacité de service nécessaire au bon déroulement de chaque prestations L'adaptabilité est notre atout !

L.O.G.I.S.T.I.Q.U.E

1. 1 barnum chauffé et éclairé
2. Capacité de plus de 100 personnes
3. 4x4 et voitures
4. Camion de cuisine de 16 tonnes
5. Chambre froide réfrigéré

i.

C.O.V.I.D 19

Aujourd'hui, notre entreprise évolue pour faire face à la crise sanitaire.

Nous avons mis en place un nouveau protocole pour accueillir les équipes en sécurité avec des mesures sanitaires renforcées.

Les membres de l'équipe (Greg et Chanez) sont certifiés HACCP et Bio Décontamination, afin de vous assurer un service en toute sécurité.

P.R.E.S.T.A.T.I.O.N

La réalisation de nos prestations sont entièrement sur-mesure Toutes les options sont envisageable.

Contactez-nous pour un devis dans les 72 heures

Veillez nous fournir toutes les informations en nous précisant votre budget.

[DEVIS ICI](#)



Chanez EL PATRON

Ancienne croupière, reconvertie dans l'hôtellerie il y a près de 12 ans, elle a rejoint plusieurs grands groupes hôteliers français et a rapidement pris en charge les équipes en tant que directrice générale.

Plus tard, elle a repris deux établissements en Thaïlande.

Une main de fer dans un gant de velours : Chanez est responsable du bon déroulement de l'ensemble de l'opération, de la bonne transmission et de la coordination des informations entre le prestataire et le personnel de cuisine, elle s'occupe également de tous les clients pendant le service.



Pierre THE ARTIST

Passionné de cuisine depuis son enfance, il a étudié sous la direction du grand chef étoilé Joël Robuchon et de ses anciens collègues comme Stéphane Mollet, chef 1 étoile au guide Michelin. Il a ouvert deux établissements de type au cœur de Paris et quelques années plus tard deux restaurants en Thaïlande.

Globe trotteur dans l'âme, il enrichit sa cuisine et son savoir-faire (basée sur la tradition) de techniques et de saveurs orientales et asiatiques.

Sa philosophie :

Briser la monotonie

Cuisiner bio

Utiliser ses racines

Respecter la saisonnalité et les produits



Greg THE EQUALIZER

Après avoir occupé successivement les postes de Directeur des Opérations et de Manager, il a rejoint le GROUPE MOMA pour la création du restaurant *Créatures* (800 couverts/jour) sur le toit des Galeries Lafayette,

Il est l'un des piliers de l'entreprise, sa polyvalence est notre atout.

Il travaillera en binôme avec Chanez, actualisera notre communication visuelle :

INSTAGRAM - FACEBOOK avec un contenu quotidien ainsi que la gestion des stocks.



Cedric THE ROCK

Baroudeur né, passionné de voile et de plongée. Après avoir travaillé pendant de nombreuses années dans de prestigieux restaurants parisiens tels que le Café de Flore, le Café des Deux Magots ainsi que le groupe Costes, Cédric est également parti rejoindre sa partenaire en Thaïlande et a pris la direction culinaire du restaurant ainsi que la direction administrative d'un grand complexe hôtelier en bord de mer à Chumphon.

Incroyablement organisé et expérimenté, sa force réside dans son calme absolu et sa gestion face à l'imprévu, il travaillera main dans la main avec Pierre en cuisine.



Nos Prestations

Nos services sont entièrement :

- personnalisable
- buffet ou service à l'assiette
- Cuisiner à partir de produits frais, biologiques et locaux
- nous assurons une refonte totale des menus chaque jours

Notre inspiration culinaire provient du mélange de la cuisine traditionnelle française et des cuisines du monde.

La composition du buffet change chaque jour, il est composé de

:

- Charcuterie artisanale , entrées froides et chaudes, velouté et soupes
- Plats principaux de viande et de poisson mais aussi divers plats aux saveurs orientales
- Wok de légumes, quiches, tartes ou soufflés au fromage pour satisfaire nos amis végétariens et végétaliens.
- Mignardises, madeleines, macarons, tiramisu, pavlova et autres délices sucrés vous raviront.

NOS ENGAGEMENTS



La Cantine Qui Tourne !

Il n'y a pas de bons films sans bonne cantine !



Entrées

Plats

Desserts

Tatakis de saumon irlandais bio
Gravlax de bœuf *fait maison
Tartare de thon crème d'avocat
Aubergines farcies au bœuf huile de coriandre
Crème de lentilles au bacon
Soupe de crevettes au lait de coco, curry vert et citronnelle
Oeufs du diable
Causa Limena *Plateau traditionnel du Pérou
Pissaladière
Charcuterie artisanale

Steak de thon rouge Thai Style riz frit
Chou farci d'Auvergne
Le Phô vietnamien
Le tajine de Mimi
Bœuf Stroganov, pommes Anna
Gratin de bettes à la béchamel
L'agneau de Kaboul
Dos de cabillaud rôti avec pistaches beurre meunier
Les frites de grand-mère
Ravioles de daube à la nicoise

Clafoutis à l'abricot
Brioche façon pain perdu caramel au beurre salé
Tarte Tatin
Pavlova aux fruits rouges
Tarte au fromage blanc
Cheesecake au citron vert
Tiramisu
Macarons aux framboises
Brioches et assortiments de tuiles financiers et Madeleines
Tarte aux pommes Amandine