



Jacquie 
Club

cuisine saine, colorée & gourmande

J'aime les produits bruts de saison et qui ne voyagent pas en avion, les légumes gorgés de soleil de ma Drôme d'enfance, l'huile d'olive aromatique de Nyons, le chocolat extra noir, les cristaux de sel Maldon qui croquent sous la dent dans mes cookies, les amandes torréfiées sur des aubergines confites au zaatar, l'acidité du citron qui réveille un poisson, le houmous souple agrémenté de grenade fraîche, les sorbets glacés réalisés avec de bons fruits juteux, la saveur douce de la cardamome dans ma confiture de framboise et rhubarbe, le piment dans mon chutney de mangue ainsi que les figues cueillies le long des routes, les fleurs, la couleur, la mer.



«Allier le bon, le beau & le sain»



Jacque Club est né de ma volonté d'allier le beau, le bon et le sain. C'est en 2022 que le projet prend vie et n'a cessé depuis de grandir. Catering d'entreprises, déjeuners privés, brunch dominical, soirées d'anniversaire, résidences à l'étranger, ateliers cuisine et fleurs comestibles... chaque mois les événements se succèdent et la magie de la cuisine se propage.

Je propose une cuisine entièrement végétarienne, sans gluten, à IG bas et exempte de produits transformés afin d'allier plaisir et santé. Grâce à mes diverses formations en nutrition, bien-être et gourmandise sont devenus les piliers de ma cuisine.

Victoria





mes services

Cheffe privée

Vous partez en vacances et ne voulez pas vous encombrer avec les courses, la cuisine ou la vaisselle mais vous souhaitez tout de même vous régaler -vous et votre famille- de bons plats, sains, gourmands et de saison? N'hésitez pas à me contacter pour me partager vos envies !

Traiteur végétarien

Je propose de vous faire découvrir ma cuisine à travers de jolis buffets colorés (jusqu'à 100 personnes), sains et gourmands. Les produits sont locaux et de saison. Le menu est adaptable aux allergènes et régimes alimentaires de chacun (sans gluten, végan...). Salades, tartes, dips, cakes, petits sandwich et douceurs viendront égayer votre table.

Mariages, anniversaires, soirées, brunch... N'hésitez pas à me contacter pour toute vos demandes. Pour les entreprises, je propose également une formule entrée-plat-dessert en lunch boxes, directement livrées à votre bureau.

Retraite bien-être

J'aime tout particulièrement les moments privilégiés et ressourçants qu'offrent les retraites de bien-être. Moi-même adepte du Pilates et du yoga, ce serait avec plaisir que je cuisinerai sur vos séjours pour proposer à vos participantes une expérience globale, mêlant harmonieusement détoxification du corps et plaisir gustatif. Lors des séjours bien-être, ma cuisine s'adapte aux allergènes et régimes alimentaires souhaités (sans gluten, vegan, veggie...)

Consulting

Un PACK 360° clé en main pour l'ouverture de votre établissement ! Vous souhaitez ouvrir un restaurant ou café végétarien, exempts de produits trafiqués et carnés mais gorgé de recettes solaires, gourmandes et équilibrées ? Je propose mes services dans l'accompagnement 360 de votre projet.

Création de menu, fiches techniques, ouvertures de compte fournisseur, Direction Artistique et graphisme, n'hésitez pas à me solliciter. Mes expériences en tant que cheffe et cheffe d'entreprise m'assurent une légitimité dans ce domaine. Je serai ravie de vous aider à concrétiser vos rêves.

Ateliers cuisine

Je propose des masters class one-to-one ou en duo pour découvrir mon univers et apprendre à cuisiner en respectant les saisons, votre corps et la planète. Des ateliers intenses de 4h30 dans mon labo conçus comme des moments de partage pour appréhender les bases de la cuisine végétarienne.



collaborations

Tartine et Chocolat

nina noten



A.P.C.

TATLER

FÊTE IMPÉRIALE
PARIS



Maison Margiela
PARIS

Coucou
Suzette

contact

Victoria Maly

06 69 51 95 72
victoria@jacquieclub.fr
www.jacquieclub.fr
@jacquie_club

