

Cuisines et Saveurs du monde

Bienvenue sur la planète GOURMANDE!

Des spécialités auvergnates, régionales ou exotiques, cuisinées pour des groupes allant de 50 à 1 000 convives et servies à domicile, sous de grands chapiteaux de toile, c'est le concept Cuisines et saveurs du monde.



Créé il y a sept ans par Johan Lisotti, Cuisines et Saveurs du monde fait souffler un vent nouveau sur le monde de la restauration à domicile. Basée à Brenat, près d'Issoire, cette entreprise rayonne dans toute l'Auvergne, et même au-delà, dans toute la France.

Son concept ? Proposer un service de traiteur individualisé, à l'occasion d'événements familiaux, de séminaires ou de repas d'entreprise, pour des groupes allant de 50 à 1 000 personnes, grâce à des poêles et des chaudrons géants. « *Nous sommes également présents sur les marchés régionaux, les événements sportifs et les salons gastronomiques* », précise Johan Lisotti, qui met en avant la grande souplesse et la capacité d'adaptation de ses chapiteaux de toile. Cuisine et saveur du monde offre également un service sur mesure pour les mariages, « *de la préparation des plats ou du buffet jusqu'à la décoration des tables et de la salle.* » Côté papilles, Cuisine et Saveurs du Monde se présente comme un véritable ambassadeur de la gastronomie auvergnate, avec à sa carte les traditionnels aligot-saucisse, charcuteries de pays, truffade, cuisses de grenouilles, pieds de cochon, potée auvergnate et autres travers de porc de montagne aux lentilles du Velay... Cuisine et Saveurs du Monde propose également toute une gamme de spécialités régionales ou exotiques, l'occasion d'une grande virée sur la planète gourmande : chili con carne, choucroute alsacienne, poulet colombo, curry de thon, gambas flambées au rhum, jambalaya, mais aussi lunches espagnols ou italiens... Pour se faire une idée plus précise du concept « Cuisines et saveurs du monde », rendez-vous sur les marchés d'Issoire et de Brioude le samedi matin, et sur celui d'Aubière le dimanche matin.

Cuisine et saveurs du monde,

Johan Lisotti et Céline Bouchon
Domaine le Chery, 63500 Brenat.
Tél. : 06.75.62.07.92
www.cuisine-saveur-monde.fr/

Menus, lunches et buffets,
de 12 à 19 euros par personne.

