



Les Bocaux

by

Thomas
PERRON

Les
Toques
d'Auvergne

NOTRE HISTOIRE

Thomas Perron a commencé la cuisine à 15 ans, il a effectué ses classes avec de grands chefs (Hélène Darroze, Glenn Viel, Georges Blanc).

En 2017, il crée son restaurant avec sa compagne au Mont Dore *Les Fées Mères* en Auvergne. En 2020, il rejoint les Toques d'Auvergne.

Aujourd'hui, nous nous diversifions avec une gamme de traiteur et de bocaux. Retrouvez tout le savoir-faire du Chef pour vos clients !

NOS PARTENAIRES

- **Le Lodge de Sagnove**

Ecolodge au cœur du Massif

- **Sancy Resort**

Résidence hôtelière 3 étoiles à Chambon des Neiges



Thomas Perron - Toque d'Auvergne

- Un restaurant Gastronomique à la Bourboule
- Une offre de traiteur pour toutes les occasions (mariage, baptême, séminaire d'entreprises, cousinades,...)
- Une offre de plat en bocaux pour vos clients



Nos Bocaux

Vous souhaitez proposer à vos clients une offre de restauration simple et bistrannique ::

- Entrées, plats et desserts **en format individuel.**
- une DLC de **14 jours**, pour vous garantir la fraîcheur
- Réchauffage au **micro-onde**
- une solution **simple à mettre en place**
- le savoir faire d'un chef **Toque d'Auvergne**
- Des produits de **notre région**
- Livraison sous **48 heures**



NOS ENGAGEMENTS



RENSEIGNEMENTS ET CONTACT

N'hésitez pas à nous contacter pour tous renseignements et demande de devis !



04.73.21.52.33



lesfees.cuisine63@gmail.com



www.restaurantlesfeesmeres.fr

