

# DOMO

Joris Noblet - Atelier Culinaire

DOMO



Issu d'une famille de cuisiniers, la passion de Joris a pris racine dès son plus jeune âge. Il a forgé son savoir-faire au sein de divers établissements gastronomiques.

Avec une expérience de plus de 14 ans à son actif, dont 6 années au sein du prestigieux Four Seasons Hôtel George V, auréolé de 3 étoiles Michelin, et 2 années au Fort de l'Océan, distingué d'1 étoile Michelin et membre des Relais et Châteaux.

Joris met depuis plus de deux ans son expertise au service de particuliers et de professionnels.

Il offre son savoir-faire culinaire pour divers événements tels que mariages, cocktails, dîners privés et déjeuners d'affaires, apportant ainsi une expérience gastronomique sur-mesure.

Chez DOMO, nous avons à cœur de réaliser des événements qui vous ressemblent.



CARTE 2025

# Nos engagements

## RESPECT DE LA SAISONNALITÉ ET DE LA NATURE

Chacune de nos créations culinaires est conçue dans le strict respect des saisons, honorant ainsi les cycles naturels. Cette approche garantit non seulement la fraîcheur et la qualité de nos ingrédients, mais contribue également à minimiser notre empreinte écologique.

## VALORISATION DES PRODUITS LOCAUX

Nous sommes fervents partisans de l'économie locale. Ainsi, pour soutenir les artisans et éleveurs de notre région nantaise, nous privilégions l'utilisation de produits locaux de la plus haute qualité. Cet engagement renforce notre attachement à une cuisine responsable et durable.

## PÊCHE DURABLE

Dans le choix des poissons, nous optons résolument pour la pêche à la ligne, une méthode durable et raisonnée qui préserve les équilibres marins. Cette démarche témoigne de notre responsabilité envers la préservation des ressources océaniques.

## PERSONNALISATION DE L'EXPÉRIENCE CULINAIRE

Chez DOMO, nous croyons en la singularité de chaque événement. C'est pourquoi nous mettons tout en œuvre pour créer des menus sur mesure, répondant aux attentes uniques de nos clients et garantissant une expérience culinaire inoubliable.

DOMO

# ATELIER CULINAIRE

## Atelier – Entrée & Plat à emporter

**Durée : 2h | Tous niveaux | 5 personnes max.**

*Dans cet atelier, je vous propose de réaliser ensemble une entrée à base de poisson, suivie d'un plat, en mettant l'accent sur les gestes professionnels et les techniques de cuisine. À l'issue de l'atelier, vous repartez avec le menu complet pour deux personnes.*

### Exemple de menu réalisé :

#### Rouget, tomates, citron

*Filet de rouget à la flamme, vierge de légumes acidulées, condiment citron*

#### Volaille, asperge, albuféra

*Suprême de volaille à basse température puis grillé, déclinaison d'asperges et sauce albuféra*

*À la fin de l'atelier, vous repartirez également avec les recettes imprimées que nous aurons réalisés ensemble.*

**100 € T.T.C / pers**

## Atelier – Entrée, plat en dégustation

**Durée : 2h30 | Tous niveaux | 5 personnes max.**

*Un atelier gourmand et convivial pour apprendre à réaliser, une entrée à base de poisson et un plat de saison, tout en découvrant les gestes du chef. Chaque plat est dégusté au fur et à mesure, pour savourer et échanger ensemble.*

### Exemple de menu réalisé :

#### Rouget, tomates, citron

*Filet de rouget à la flamme, vierge de légumes acidulées, condiment citron*

#### Volaille, asperge, albuféra

*Suprême de volaille à basse température puis grillé, déclinaison d'asperges et sauce albuféra*

*À la fin de l'atelier, vous repartirez également avec les recettes imprimées que nous aurons réalisés ensemble.*

**125 € T.T.C / pers**

# DOMO

Pour toute demande particulière,  
n'hésitez pas à nous contacter.

Joris Noblet

06 85 62 28 30

Site internet

[www.domo-chef.com](http://www.domo-chef.com)

Instagram

[@domo.chef](https://www.instagram.com/domo.chef)

Contact

[domochef.contact@gmail.com](mailto:domochef.contact@gmail.com)

