



## **Stéphane Jégo, « L'AMI JEAN » à la maison**

**Fin observateur de l'évolution de son métier de restaurateur et des changements de pratiques des clients, Stéphane Jégo propose dorénavant de consommer L'AMI JEAN autrement. Désormais, il est possible d'emporter L'AMI JEAN à la maison, et même de l'offrir à ceux qu'on aime.**



Stéphane Régo L'Ami Jean - Photo ©&Sens

**Stéphane Jégo de L'AMI JEAN imagine le restaurant du futur !**

Il ne s'agit nullement de livraison à domicile, on se déplace et on récupère notre commande.

Très attaché à nouer une relation privilégiée avec chacun de ses clients, **Stéphane Jégo** propose une solution clé en main à ceux qui veulent manger bistrannique comme au restaurant mais à la maison, sans avoir à se soucier des courses, du menu, et de la préparation des plats... idéal pour profiter de ses amis sans passer la soirée en cuisine !

**« Cela peut sembler contraignant mais on n'est pas dans la démarche d'un service à domicile classique, on est vraiment dans un échange humain »**  
» Stéphane Jégo

Désormais, il est possible d'emporter **L'AMI JEAN** à la maison, et même de l'offrir à ceux qu'on aime.

**« Ce n'est plus le lieu qui prime mais la cuisine »** Stéphane Jégo

Tous les plats sont à emporter dans la vaisselle et les cocottes de L'AMI JEAN, c'est vraiment le restaurant qui se déplace à la maison ! La seule condition est de venir chercher les plats au restaurant en laissant une caution de 100 euros qui sera bien évidemment restituée lorsque la vaisselle de L'AMI JEAN sera rendue au chef.



Dessert à emporter - Photo ©&Sens

Quelques exemples à emporter

**Repas en 3 services - une entrée, une viande et un dessert...**

**Repas en 4 services - une entrée, un poisson, une viande et un dessert...**

Repas qui change selon le marché, les saisons et l'humeur du chef !

**La soupe de Maman Philomène** (1 litre)

Un velouté de parmesan versé sur une composition de légumes coupés en brunoise.

**La terrine** (6 à 8 personnes)

Pour débiter le repas ou jouer l'apéro dînatoire, elle mêle cochon et abats, herbes et cognac.

Marinée plus de 24 heures pour une osmose des saveurs parfaite...

**Le riz au lait** (2 personnes - 65 cl)

Plat fétiche de L'AMI JEAN, onctueux et crémeux, le riz au lait est à déguster avec sa crème fouettée au caramel beurre salé et ses noix de pécan torréfiées et caramélisées.



Terrine à emporter - Photo ©&Sens

Pour commander :

<http://stephane-jego.com/vente-en-ligne/vente-a-emporter/>

**L'AMI JEAN**

27 Rue Malar

75007 Paris



velouté de parmesan (versé sur une composition de légumes coupés en brunoise)  
à emporter - Photo ©&Sens