

РАТАУЙ.

ТЕРРИТОРИЯ ХОРОШЕГО ВКУСА

Наш адрес:

пос. Николина гора, ул. Земляничная, д. 7/7

Телефон доставки:

+7 (495) 543 80 70

Мы работаем для Вас круглосуточно!



“РАТАТУЙ” - это территория хорошего вкуса, на которой представлены:

Гастрономия «Рататуй» - это место, где

- только свежие и натуральные продукты из Европы и ближайшего Подмосковья
- кулинария предлагает интернациональный выбор блюд
- пекарня специализируется на французской выпечке
- собран эксклюзивный ассортимент вин и спиртных напитков
- принимаются заказы на индивидуальное приготовление блюд
- организована доставка кулинарных блюд и продуктов, при желании, на Вашей посуде
- проводятся мастер-классы для детей с изучением иностранных языков
- проходят мастер-классы под руководством знаменитого французского бренд-шефа

Кафетерий «Рататуй» - это уютная обстановка, где можно посидеть с чашечкой кофе за приятной беседой, а также дегустационная зона, где можно попробовать любые блюда кулинарии «Рататуй».

Для Вашего удобства в гастрономии «Рататуй» организована доставка любых продуктов питания, представленных в ассортименте магазина, а также блюд кулинарии. Блюда кулинарии могут быть приготовлены по Вашему индивидуальному заказу. Стоимость блюд и продуктов уточняйте, пожалуйста, у администратора при заказе.

Доставка

телефон: +7 495 543 80 70

e-mail: service@ratatuy.com.ru

веб-сайт: www.ratatuy.com.ru

Буэсси Куншеф

*Бренд-шеф и вдохновитель
гастрономии "РАТАТУЙ"*

Начав свое профессиональное становление в небольшом парижском ресторанчике "Auberge de Courpain",

который попал в рейтинг лучших ресторанов Парижа, Буэсси переехал в Лондон. Здесь Буэсси рука об руку работал со знаменитым ресторатором Марсо-Пьер Уайтом в ресторане Criterion, по праву обладающем 3 звездами Мишлен.

Затем он удивлял публику знанием и воплощением высокой гастрономии в модных лондонских ресторанах Quayside и Papermill. После чего Буэсси отправился в Москву, где на протяжении многих лет работал бренд-шефом ресторанной сети "Жан-Жак", а также шеф-куратором ресторанов "Маяк" и "Клуб рисовальщиков".

В его послужном списке приемы для Герхарда Шредера, Жака Ширака, светские вечеринки для Louis Vuitton и Paco Rabanne, Венский Бал 2011 и многое-многое другое.

Аромат вызывает воспоминания

"Моя страсть - это аромат пищи и его способность пробуждать воспоминания о прошлом. Для меня это как будто танец из детства и желание угадать происхождение каждого аромата. Именно эти эмоции от гастрономии я хочу разделить с вами.

Независимо от вкусовых предпочтений, вы обязательно откроете для себя что-то новое, то, что заставит вас удивиться и, безусловно, удовлетворит вкус самого взыскательного гурмана.

Моя кухня - это неповторимый микс, нарисованный продуктами со всех уголков мира, включающий в себя современные и традиционные приемы Европейской и Тихоокеанской кухни, основанный на французском гастрономическом вкусе.

Мое единственное желание - предоставить Вам обслуживание, которого вы заслуживаете".

Буэсси Куншеф

БЛЮДА НАШЕЙ КУЛИНАРИИ

ЗАКУСКИ

- Французская выпечка
- Пирожки с различными начинками
- Фуа-гра с желе из черной смородины
- Карпаччо из говядины с японской заправкой
- Паштет из куриной печени с коньяком

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Греческая муссака
- Запеченная баранья нога в розмариновом соусе
- Овощи-гриль
- Картофельный гратен

ДЕСЕРТЫ

- Лимонный тарт
- Мусс из темного шоколада с карамелью
- Эклеры и профитроли
- Французский яблочный тартатен с карамелью

Обратите внимание, что в буклете представлено базовое меню кулинарии. Общее меню постоянно дополняется. О новинках уточняйте, пожалуйста, при заказе у администратора.

ПРОДУКТЫ НАШЕЙ ГАСТРОНОМИИ

Гастрономия «Рататуй» производит импорт продуктов питания из Европы.

Приступая к закупкам, мы, прежде всего, заботимся о качестве товаров и выдерживаем его на самом высоком уровне. Только лучшие поставщики попадают на полки нашего магазина.

В ассортименте «Рататуй» представлены французские сыры, испанские хамоны, итальянские мясные деликатесы, а также молочные продукты с фермерских хозяйств Подмосквья.

Особенное внимание мы уделяем хлебо-булочным изделиям. В линейке продуктов представлена оригинальная французская выпечка, а также широкий ассортимент пирожков и пирогов с различными начинками.

