

LES PIEDS SOUS LA TABLE BY ALEX

— CHEF PRIVÉ - TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL —

Alexandre Guigard



Connaissez-vous Alexandre Guigard ? Avec son équipe de choc, qui assure un service à la fois professionnel et décontracté, le chef propose une véritable cuisine de saison basée sur la fraîcheur des produits, aussi bien pour 6 personnes que pour 300 et plus. À domicile pour un dîner privé, mais de plus en plus souvent dans des lieux d'exception pour des mariages et des séminaires, « Les pieds sous la table by Alex » régale dans les Landes comme au Pays Basque. Ce passionné de cuisine, originaire de Lyon, ne jure en effet que par la cuisine familiale de sa mère et de sa grand-mère, qui lui ont appris à faire ses premières mayonnaises avec le fouet manuel et lui ont transmis leur passion du fait maison. Résultat, ses plats savoureux aux accents bistro parlent d'eux-mêmes, tels que sa Vichyssoise de petits pois à la menthe et aux langoustines, son dos de cabillaud rôti en croûte de chorizo avec un risotto agrémenté d'une sauce maltaise à l'orange, ou encore sa souris d'agneau confite au miel et aux épices douces, cuite 7h à basse température et accompagnée d'un écrasé de pommes de terre à la ciboulette. Sans oublier son grand classique : le homard en trois façons avec les pinces en raviole, la queue au naturel, la tête et la carcasse en bisque.

Avec plus de 30 mariages prévus sur l'année 2024, ce traiteur événementiel excelle grâce notamment à un partenariat exclusif avec le domaine de Larbéou près de Bayonne, mais aussi une belle collaboration avec le Château de La Mayou à Biarrotte dans les Landes. Un traiteur qui en a encore sous la spatule et vise toujours plus haut en 2025 !



LES PIEDS SOUS LA TABLE BY ALEX
06 41 38 87 63
lespiedssouslatablebyalex@gmail.com
lespiedssouslatablebyalex.fr
@lespiedssouslatablebyalex