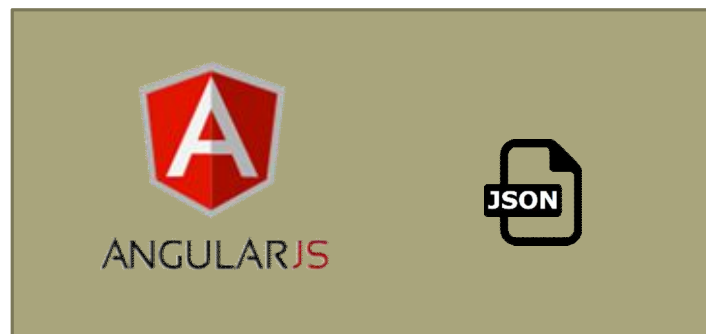


EPHEMERE: PARTIE CLIENT (ANGULARJS)

Restaurant éphémère : un chef
qui change chaque mois



Hébergé sur :



PAGE D'ACCUEIL : CHEF DU MOIS COURANT AVEC LE MENU



<http://tinyurl.com/ephemereFront>



PROCHAINEMENT : CHEF DU MOIS SUIVANT

L'EPHEMERE

About

Contact

Précédemment

Prochainement

Réservez votre table



Jason Bartuso

Nb étoiles du chef : ★★☆☆☆
31 ans Montreuil



BIOGRAPHIE

« Jason jeune parisien, sa carrière prend un tournant lorsqu'il arrive au Clos Longchamp, restaurant de l'hôtel Méridien à Paris, dans les cuisines du chef Jean-Marie Meulien. Après de multiples expériences et défis relevés avec succès, il décroche ses 2 étoiles au Guide Michelin avec sa brigade de l'Hostellerie de Plaisance. Ancien rugbyman et boxeur, Robert Michael met un point d'honneur à véhiculer ses valeurs de rigueur, d'exigence et d'amour du produit. »



PRÉCÉDEMMENT : TOUS LES CHEFS AYANT CUISINÉ AU RESTAURANT

L'EPHEMERE

About

Contact

Précédemment



Herve Bern

Nb étoiles du chef : ★★★★★

30 ans New-york

EPHEMERE: PARTIE SERVEUR (NODEJS)

Restaurant éphémère : un chef qui
change chaque mois



Hébergé sur :



PAGE ADMIN : EDITION D'UN CHEF :

[HTTP://TINYURL.COM/EPHEMEREADMIN](http://tinyurl.com/ephemereadmin)


SAISIR LES NOUVELLES INFORMATIONS DU CHEF DU MOIS COURANT:

Image 1 du Carroussel :

Image 2 du Carroussel :

Image 3 du Carroussel :

Photo du chef :



Nom du chef :

Prénom du chef :

Nombre d'étoiles du chef :

Age du chef :

Ville du chef :

Biographie du chef :

« Meilleur Ouvrier de France, Robert Micheal est originaire du Pays Basque, sa carrière prend un tournant lorsqu'il arrive au Clos Longchamp, restaurant de l'hôtel Méridien à Paris, dans les cuisines du chef Jean-Marie Meulien. Après de multiples expériences et défis relevés avec succès, il décroche ses 2 étoiles au Guide Michelin avec sa brigade de l'Hostellerie de Plaisance. Ancien rugbyman et boxeur, Robert Michael met un point d'honneur à véhiculer ses valeurs de rigueur, d'exigence et d'amour du produit. »

Les plats :

Plat 1 :

- Nom du plat : Mignons de chevreuil au curry
- Description du plat : Juste le goûter pour se faire un avis
- Prix du plat : 8

Plat 2 :

- Nom du plat : Gigot en marinade d'herbes aromatiques
- Description du plat : Délicieuse recette du chef
- Prix du plat : 8

Les desserts :

Dessert 1 :

- Nom du plat : Tarte au chocolat
- Description du plat : Tarte chocolat poire
- Prix du plat : 6

Dessert 2 :

- Nom du plat : Mille-feuille comme à la pâtisserie
- Description du plat : Un mille-feuille réalisé avec délicatesse
- Prix du plat : 6

Enregistrer **Chef Mois suivant** **Basculer**

Modification du chef
courant

Modification du chef
suivant

Le chef du mois suivant
devient le chef du mois
en cours

ARCHITECTURE :

