

Le Tibet, avec attention

Marchés, festivals et fêtes locales

Originaire du Tibet et diplômée d’une école de cuisine française à Paris, j’ai perfectionné mon savoir-faire dans plusieurs restaurants français de renom.

Dolmagastro réunit mes racines tibétaines, mon parcours dans la gastronomie française et ma passion pour la cuisine.

Près du Léman, je prépare une cuisine maison avec le même soin et la même attention que lorsque je cuisine pour mes proches.

DOLMA
Tibétain & Himalayen
Fait maison

CUISINE FAITE MAISON

Racines tibétaines.
Savoir-faire français.

Une invitation à collaborer

Je souhaite participer à vos marchés et événements. Nous convenons ensemble du menu, du format de service et des modalités pratiques.

Fait main. Généreux. Préparé avec soin.



Momos faits main

Raviolis tibétains façonnés à la main, accompagnés d’une sauce maison.

Momo Karpo
Momo Jade
Momo d’Or



Dolma Bowl

Poulet croustillant, sauce rouge maison, riz blanc et légumes frais.



Nouilles sautées

Nouilles aux légumes, accompagnées d’une sauce maison.

Une carte adaptée à votre événement

Plats, quantités et service définis ensemble. Carte, tarifs et informations sur les allergènes disponibles pour votre dossier.



Photo : Antoine Taveneaux / CC BY-SA 3.0
Près de Litang, Tibet / image recadrée

Le soin derrière chaque plat



Légumes frais



Viande de qualité



Sauces maison

Je privilégie les légumes locaux, selon les saisons et les disponibilités.

Ma philosophie 50/50

50 %

Faire vivre mon activité

Des prix justes qui couvrent les coûts et reconnaissent le temps consacré à une cuisine faite main.

50 %

Prendre soin de vous

Des ingrédients choisis et des préparations soignées. Je ne réduis jamais la qualité des ingrédients pour augmenter le profit.

Deux priorités égales, sans partage des bénéfices.



Momos faits main



Dolma Bowl



Nouilles sautées

Des saveurs à partager dans votre commune

Une présence locale

Une offre culinaire variée, une découverte culturelle et l’accueil d’une cuisinière indépendante installée dans le Chablais.

Un format souple

Marchés réguliers ou ponctuels, festivals et fêtes saisonnières. Un format dégustation peut aussi être envisagé.

Les modalités pratiques

Une tente de marché de 3 mètres. Emplacement, accès, horaires et besoins électriques définis avant participation. Justificatifs d’immatriculation et d’assurance disponibles.

Parlons de votre prochain événement

Échangeons sur vos dates, les contacts, les délais de candidature et les conditions d’accueil.

Dolma · +33 7 69 33 78 29 · dolmagastro@gmail.com

Chablais · Haute-Savoie / @dolmagastro