



Team building culinaires 2025

Nos engagements RSE



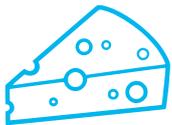
Très sensibles aux problématiques environnementales liées à l'alimentation, nous avons sélectionné des partenaires qui agissent pour une production responsable et durable au quotidien.

Produits de saison



Nous nous engageons à proposer des produits de qualité adaptés à chaque saison ! Un produit de saison aura plus de goût et de qualités nutritionnelles riches tout en étant moins impactant pour l'environnement.

Nos menus évoluent au fil de l'année afin de vous proposer des fruits, légumes, mais aussi viandes, poissons et fromages du moment pour vos événements.



Antigaspi



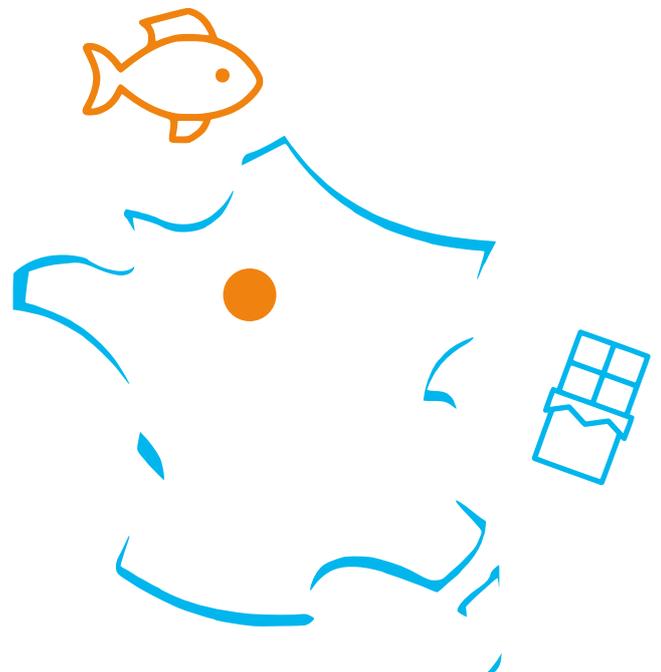
Dans la mesure du possible, nous vous montrons comment utiliser chaque partie des ingrédients proposés. Pluches, fanes, carapaces, chaque élément des produits préparés peut être transformé et utilisé pour réaliser une sauce, un bouillon... Rien ne se perd, tout se transforme !

Nous utilisons également un maximum de matériel réutilisable ou biodégradable, dans la mesure du possible, afin de réduire les déchets.

Locavore

Nous travaillons avec des producteurs locaux, proches de notre site de production, pour la viande, le poisson, les fruits & légumes, la crèmerie mais aussi le miel produit dans nos propres ruches.

Nous privilégions les produits Français ou au minimum transformés en France, comme le chocolat par exemple. Seuls les fruits exotiques viennent de l'étranger (Ananas, mangue, vanille...)



Chez vous ou chez nous?



Chez
vous

Nous sommes spécialisés dans l'organisation d'événements en nomade. Si vous avez un espace disponible, nous pouvons intervenir dans vos locaux. Sous réserve d'un accès facile, nous apportons le matériel nécessaire pour un atelier culinaire réussi !



Chez
nous

Si vous n'avez pas l'espace adéquate ou si vous souhaitez simplement vous évader, nous pouvons vous proposer le lieu idéal pour votre événement !



Une péniche sur la Seine, un grand loft parisien, une Ferme à la campagne, un hôtel, une galerie ... Indiquez nous la taille de votre groupe, la zone géographique souhaitée et votre programme (atelier seul, séminaire, journée d'étude...) et nous vous ferons parvenir une proposition.



Nous travaillons avec une centaine de lieux partenaires !





Cooking battle®

6 pièces

Durée de l'événement : 2h

Cours

Durée : 1h

Remise de tabliers et toques aux participants

Création de 6 pièces salées (ou sucrées sur demande) en figure libre

Remise de 2 pass'conseils de 3 minutes chacun à chaque équipe

Le groupe est divisé en **plusieurs équipes** de participants. Chaque équipe dispose d'un poste de travail comprenant **un panier de denrées, le matériel nécessaire pour inventer différentes recettes et deux pass'conseils de 3 minutes chacun**. Les chefs passent de poste en poste pour épauler les créateurs en échange des pass'conseils chronométrés.

Toutes les équipes devront **confectionner des pièces identiques de chaque recette inventée**, pour la dégustation ainsi que pour la notation, dans un délai d'1 heure. Les chefs noteront chaque équipe sur les critères suivants : Organisation générale, propreté du poste, originalité des mets, présentation, goût, gaspillage et ambiance dans l'équipe.



*Créations
sucrées ou
salées*

Animation cocktails

Durée : 30 minutes

Découvrez ensemble les secrets de fabrication de 3 cocktails avec et/ou sans alcool :

- **Mojito/Virgin, Daiquiri/Exotique et Honey Moon**

Au-delà de 30 participants, l'animation cocktail est remplacée par une mise à disposition de boissons (pour plus de fluidité lors de l'atelier) : 1 kir/personne et/ou jus de fruits, Coca-Cola, eau plate et pétillante

Dégustation

Les créations sont dressées en buffet. Lors de la dégustation, les chefs annonceront les résultats et offriront **3 mois d'abonnement sur Les Food'Cuisine à chaque membre de l'équipe gagnante !**

Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires et les boissons
- Le petit matériel nécessaire
- Les tabliers et les toques
- La verrerie et les glaçons
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier si besoin, sous réserve d'accès facile (tables buffet 1 m x 2 m x 90 cm)

Nos besoins :

- Le lieu, 2 à 3 heures avant le début de la prestation selon effectif
- 2 m² par personne minimum
- Le mobilier pour la dégustation (tables)
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.
- 1 ligne électrique dédiée 220V/16A
- A partir de 30 personnes : Accès à un office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid (pour les boissons)

Atelier sushis apéritif

 **Durée de l'événement : 2h**

Cours

 **Durée : 1h**

 **Remise de tabliers et toques aux participants**

Le groupe est réparti sur **différents postes de travail** comprenant les **denrées alimentaires** ainsi que le **matériel nécessaire à l'élaboration des recettes**. Les chefs passent de poste en poste pour donner leurs conseils.

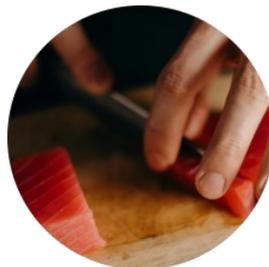
Dégustation

A la fin de l'atelier, les participants se retrouvent autour du buffet pour déguster les recettes préparées, accompagnées des boissons mises à disposition.

Formule apéritive sushis

Réalisation de 6 pièces / personne

- Nigiri saumon et dorade
 - Sashimi de thon et saumon
 - California sésame, pavot, saumon fumé et veggie
 - Maki saumon et crevette
 - Sauce salée et sucrée
-
- Bière Asahi et verre de saké
 - Thé glacé et jus de litchis
 - Eau plate et pétillante



*Recettes
Raffinées pour
équipe subtile*

Nous fournissons :

- Le petit matériel nécessaire
- Les denrées alimentaires et les boissons
- Les tabliers et les toques
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier (tables buffet 1 m x 2 m x 90 cm) si besoin, sous réserve d'accès facile

Nos besoins :

- Le lieu, 2 à 3 heures avant le début de la prestation selon effectif
- 2 m² par personne minimum
- Le mobilier pour la dégustation
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc
- Accès office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid.

A partir de 15 personnes



Cooking battle®



 **Durée de l'événement : 3h**

Cours

 **Durée : 1h**

 **Remise de tabliers et toques aux participants**

 **Réalisation en figure libre de 4 recettes salées et 4 recettes sucrées**

 **Remise de 2 pass'conseils de 3 minutes chacun à chaque équipe**

Chaque équipe dispose d'un poste de travail comprenant un panier de denrées, le matériel nécessaire pour inventer différentes recettes et **2 pass'conseils de 3 minutes chacun**. Les chefs passent de poste en poste pour épauler les créateurs en échange des pass'conseils chronométrés.

Toutes les équipes devront **confectionner des pièces identiques de chaque recette inventée**, pour la dégustation ainsi que pour la notation, dans un délai d'1 heure. Les chefs noteront chaque équipe sur les critères suivants : Organisation générale, propreté du poste, originalité des mets, présentation, goût, assaisonnement et ambiance dans l'équipe.

Dégustation

Animation Chef met à votre disposition :

- 1 kir par personne
- 1 bouteille de vin pour 3 personnes
- L'eau plate et pétillante et le café
- Les bouchées supplémentaires à déguster en complément des bouchées réalisées par les participants.

Lors de la dégustation, les chefs annonceront les résultats et offriront **3 mois d'abonnement sur Les Food'Cuisine à chaque membre de l'équipe gagnante !**



Bouchées supplémentaires

EN COMPLÉMENT DES BOUCHÉES RÉALISÉES
PAR LES PARTICIPANTS

Dégustation de 20 pièces par personne dans la globalité.

Recettes à titre indicatif, mises à jour lors des dernières mises au point

- Mini wrap à la crème curcuma et poulet tandoori
- Blinis à la crème citronnée et truite fumée
- Paris-Brest de chèvre au miel et noix concassées
- Croûton de rilette d'oie à l'ancienne et cornichon
- Navette de bœuf au fromage et oignons frits
- Sablé chocolat noir à la fleur de sel, mascarpone vanillé et fruit de saison
- Roses des sables revisités au chocolat blanc Valrhona et beurre de cacahuète

Option « petit plat chaud » : +10€HT/participant

Recettes de saison chaudes, 2 pièces/personne

Sous réserve de possibilité de réchauffe sur place

Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires
- Le petit matériel nécessaire
- Les tabliers et les toques
- Les boissons et la verrerie
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier si besoin, sous réserve d'accès facile (tables buffet 1 m x 2 m x 90 cm)

Nos besoins :

- Le lieu, 2 à 3 heures avant le début de la prestation selon effectif
- 2 m² par personne minimum
- Le mobilier pour la dégustation (tables)
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.
- Accès office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid
- 1 ligne électrique dédiée 220V/16A

A partir de 10 personnes



Cooking battle®



 **Durée de l'événement : 3h**

Cours

 **Durée : 1h**

 **Remise de tabliers et toques aux participants**

 **Réalisation en figure libre de 4 recettes salées et 4 recettes sucrées**

 **Remise de 2 pass'conseils de 3 minutes chacun à chaque équipe**

Chaque équipe dispose d'un poste de travail comprenant un panier de denrées, le matériel nécessaire pour inventer différentes recettes et **2 pass'conseils de 3 minutes chacun**. Les chefs passent de poste en poste pour épauler les créateurs en échange des pass'conseils chronométrés.

Toutes les équipes devront **confectionner des pièces identiques de chaque recette inventée**, pour la dégustation ainsi que pour la notation, dans un délai d'1 heure. Les chefs noteront chaque équipe sur les critères suivants : Organisation générale, propreté du poste, originalité des mets, présentation, goût, assaisonnement et ambiance dans l'équipe.

Dégustation

Animation Chef met à votre disposition :

- 1 flûte de champagne par personne
- 1 bouteille de vin pour 3 personnes
- L'eau plate et pétillante et le café
- Les bouchées supplémentaires à déguster en complément des bouchées réalisées par les participants.

Lors de la dégustation, les chefs annonceront les résultats et offriront **3 mois d'abonnement sur Les Food'Cuisine à chaque membre de l'équipe gagnante !**

Bouchées supplémentaires

Dégustation de 20 pièces par personne dans la globalité

Et pour sublimer vos créations, nous vous proposons une sélection de bouchées festives, salées et sucrées, soigneusement concoctées pour ravir vos papilles et compléter à merveille vos réalisations

- Duo de foie gras et cerise noire
- Risotto à la crème de truffes et parmesan, sauce aux truffes et copeaux de parmesan
- Sablé à la châtaigne, velouté de courges butternut et éclat de marrons
- Crème aux marrons sur sablé à la châtaigne, crème légère à la vanille et éclats de marrons glacés
- Chou praliné comme un Paris Brest

Option « petit plat chaud » : +15€HT/participant

Recettes festives de saison chaudes, 2 pièces/personne
Sous réserve de possibilité de réchauffer sur place

- Filet de truite au Sauternes, marrons et chou rôti
- Sauté de pintade aux morilles, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe

Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires
- Le petit matériel nécessaire
- Les tabliers et les toques
- Les boissons et la verrerie
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier si besoin, sous réserve d'accès facile (tables buffet 1 m x 2 m x 90 cm)

Nos besoins :

- Le lieu, 2 à 3 heures avant le début de la prestation selon effectif
- 2 m² par personne minimum
- Le mobilier pour la dégustation (tables)
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.
- Accès office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid
- 1 ligne électrique dédiée 220V/16A

Equipe en toque

des Gourmets



L Durée de l'événement : 4h

Cours

L Durée : 1h

 Remise de tabliers et toques aux participants

Le groupe est divisé en **différentes équipes** réparties sur différents postes de travail comprenant les **denrées** ainsi que le **matériel nécessaire à l'élaboration de la recette**. Les chefs passent de poste en poste pour donner leurs conseils.

Animation cocktails

L Durée : 30 minutes

Découvrez ensemble les secrets de fabrication de 3 cocktails avec et/ou sans alcool :

- Mojito/Virgin, Daiquiri/Exotique et Honey Moon

Au-delà de 30 participants, l'animation cocktail est remplacée par une mise à disposition de boissons (pour plus de fluidité lors de l'atelier) : 1 kir/personne et/ou jus de fruits, Coca-Cola, eau plate et pétillante

Dégustation

Les chefs assurent le service du repas. Animation Chef mettra à disposition : 1 bouteille de vin pour 3 personnes, de l'eau plate et pétillante à discrétion, le café et le thé.



Partager
Echanger
Déguster

Menu

CHOISIR 1 ENTRÉE, 1 PLAT, 1 DESSERT POUR LE GROUPE

Entrée au choix

- Ceviche de cabillaud à l'orange et basilic, céleri rémoulade
- Gravlax de truite, pickles de légumes, copeaux de champignon et sauce chimichurri
- Tartelette aux oignons confits et reblochon, salade d'hiver

Plat au choix

- Filet de bar, célerisotto et jus de champignon du moment
- Suprême de volaille au chèvre, tombée de sarrasin sauce cresson et chips de sarrasin
- Tajine de poulet, papardelle de carotte au cumin et semoule

Dessert au choix

- Baba au limoncello, chantilly de mascarpone et jardin cress
- Pain d'épices maison, mascarpone vanillé et agrumes
- Sablé au thym, fromage frais au miel et clémentines

Mises en bouche

- Endives au Brie, pomme et noix
- Croûton de rilette de sardine au citron confit et crème fermière

Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires et les boissons
- Le petit matériel nécessaire
- Les tabliers et les toques
- La vaisselle, la verrerie et le nappage
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier (tables buffet 1 m x 2 m x 90 cm) si besoin et sous réserve d'accès facile
- Le matériel de cuisson (plaque, four) si besoin

Nos besoins :

- Le lieu, 2 à 3 heures avant le début de la prestation selon effectif
- 3 m² par personne minimum
- Le mobilier pour la dégustation (tables et assises)
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc
- Accès office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid.
- 3 lignes électriques dédiées 220V/16A

A partir de 15 personnes

Equipe en toque

des Epicuriens

 **Durée de l'événement : 4h**

Cours

 **Durée : 1h**

 **Remise de tabliers et toques aux participants**

Le groupe est divisé en **différentes équipes** réparties sur différents postes de travail comprenant les **denrées** ainsi que le **matériel nécessaire à l'élaboration de la recette**. Les chefs passent de poste en poste pour donner leurs conseils.

Dégustation

Les chefs assurent le service du repas. Animation Chef mettra à disposition :

- 1 flûte de Champagne / personne et boissons softs servies à l'apéritif
- 1 bouteille de vin supérieur pour 3 personnes (rouge & blanc), de l'eau plate et pétillante à discrétion, le café et le thé, servis pendant le repas
- 1 flûte de Champagne / personne servie avec le dessert

Menu

Mises en bouche

*Brochette de pruneau au foie gras et magret fumé
Maki de galette de sarrasin à la truite fumée ricotta à
l'aneth et groseilles*

Entrée

*Carpaccio de saumon façon graulax, mousse de chou-fleur
et noisettes, mouillettes au beurre citronné et caviar*

Plat

*Carré d'agneau aux morilles, célerisotto et feuille à feuille
de choux*

Fromage

Paires rôties au Bleu et noisettes

Dessert

*Baba au rhum, chantilly de mascarpone à la crème de
marrons et brisures de marrons glacés*

Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires et les boissons
- Le petit matériel nécessaire
- Les tabliers et les toques
- La vaisselle, la verrerie et le nappage
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier (tables buffet 1 m x 2 m x 90 cm) si besoin et sous réserve d'accès facile
- Le matériel de cuisson (plaque, four) si besoin

Nos besoins :

- Le lieu, 2 à 3 heures avant le début de la prestation selon effectif
- 3 m² par personne minimum
- Le mobilier pour la dégustation (tables et assises)
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc
- Accès office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid.
- 3 lignes électriques dédiées 220V/16A

A partir de 15 personnes



Atelier Poké Bowl

 **Durée de l'événement : 3h00**

Cours

 **Durée : 1h**

 **Remise de tabliers et toques aux participants**

 **Réalisation d'1 poké bowl salé + 1 poké bowl sucré par personne**



Chaque équipe dispose d'un poste de travail comprenant un panier de denrées alimentaires et le matériel nécessaire pour inventer différentes recettes. Les chefs passent de poste en poste pour épauler les créateurs et pour partager avec eux leurs conseils et astuces.

Chaque équipe **confectionne 1 variété salée et 1 variété sucrée de Poké Bowl** en figure libre.

Dégustation

Les participants se retrouvent à table pour déguster leur préparation.

Animation Chef mettra à disposition :

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes
- Jus de fruits, thé glacé
- Coca-Cola
- Eau plate et pétillante, café et thé



Au Menu

- **1 poké bowl salé**
- **1 poké bowl sucré**
- **Boissons (avec ou sans alcool au choix)**

A réaliser à partir de nos produits **locaux** et de **saison**

Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires et les boissons
- Le petit matériel nécessaire
- Les tabliers et les toques
- Vaisselle, verrerie et baguettes
- Le mobilier pour l'atelier (si besoin et sous réserve d'accès facile)

Nos besoins :

- Le lieu, 2 à 3 heures avant le début de la prestation selon effectif
- 2 m² par personne minimum
- Le mobilier pour l'atelier (si possible)
- Le mobilier pour la dégustation (tables et chaises)
- Accès facile (RDC, plain-pied, ascenseur, rampe...)
- Accès office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid

Atelier sushis

 **Durée de l'événement : 3h**

Cours

 **Durée : 1h**

 **Remise de tabliers et toques aux participants**

Le groupe est réparti sur **différents postes de travail** comprenant les **denrées** ainsi que le **matériel nécessaire à l'élaboration des recettes**. Les chefs passent de poste en poste pour donner leurs conseils.

Dégustation

A la fin de l'atelier, les participants se retrouvent autour d'un grand buffet pour déguster les recettes préparées, accompagnées des boissons mises à disposition.

Option format Repas assis : +5€ht/participant

Formule sushis

Réalisation de 20 pièces / personne

- Nigiri saumon et dorade
- Sashimi de thon et saumon
- California sésame, pavot, saumon fumé et veggie
- Maki saumon et crevette
- Sauce salée et sucrée

Pour finir sur une note sucrée, nous fournirons 2 mochis glacés / personne (non réalisés pendant le cours)

- Bière Asahi et verre de saké
- Thé glacé et jus de litchis
- Eau plate et pétillante



*Recettes
Raffinées pour
équipe subtile*

Nous fournissons :

- Le petit matériel nécessaire
- Les denrées alimentaires et les boissons
- Les tabliers et les toques
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier (tables buffet 1 m x 2 m x 90 cm) si besoin, sous réserve d'accès facile

Nos besoins :

- Le lieu, 2 à 3 heures avant le début de la prestation selon effectif
- 2 m² par personne minimum
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.
- Accès office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid
- 1 prise électrique dédiée 220V/16A

A partir de 15 personnes



ANIMATION CHEF !

Atelier moléculaire

 **Durée de l'événement : 4h**



Une cuisine rigoureuse mais tellement surprenante

Cours

 **Durée : 1h**

 **Remise de tabliers et toques aux participants**

Le groupe est divisé en **plusieurs équipes** réparties sur différents postes de travail comprenant les **denrées alimentaires** ainsi que le **matériel nécessaire à l'élaboration de la recette**. Les chefs passent de poste en poste pour donner leurs conseils.

Animation cocktails

 **Durée : 30 minutes**

Découvrez ensemble les secrets de fabrication de 3 cocktails autour de la sphérification et de l'azote.

Dégustation

Les chefs assurent le service du repas. Animation Chef mettra à disposition 1 bouteille de vin pour 3 personnes, de l'eau plate et pétillante à discrétion.

Menu étudié

Entrée

- L'œuf parfait, carottes multicolore, croûtons, chorizo et son émulsion

Plat

- Filet de bar, mousseline de céleri, mousse de camembert et perle de miel

Dessert

- Sablé chocolat noir à la fleur de sel, nuage coco et caviar de chocolat

Cocktails étudiés

- Mojito déstructuré
- Piña Colada et onctueux de coco pétillant
- Honey Moon

Mises en bouche

- Endive au Brie, pomme et noix
- Rillettes de sardines, citron confit et crème fermière

Nous fournissons :

- Le petit matériel nécessaire
- Les denrées alimentaires et les boissons
- Les tabliers et les toques
- La vaisselle, la verrerie et le nappage
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier (tables buffet 1 m x 2 m x 90 cm) si besoin, sous réserve d'accès facile
- Le matériel de cuisson (plaque, four) si besoin et sous réserve d'accès facile

Nos besoins :

- Le lieu, 3 heures avant le début de la prestation
- 4 m² par personne minimum
- Le mobilier pour la dégustation (tables et assises)
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.
- Accès office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid
- 3 lignes électriques dédiées 220V/16A

A partir de 15 personnes

Pause gourmande

 **Durée de l'événement : 2h**

Cours

 **Durée : 1h**

 **Remise de tabliers et toques aux participants**

 **Réalisation de 5 pièces sucrées**

Le groupe est divisé en **différentes équipes** réparties sur différents postes de travail comprenant les **denrées** ainsi que le **matériel nécessaire à l'élaboration de la recette**. Les chefs passent de poste en poste pour donner leurs conseils.

Animation cocktails

 **Durée : 30 minutes**

Découvrez ensemble les secrets de fabrication de 3 cocktails avec et/ou sans alcool :

- **Mojito/Virgin, Daiquiri/Exotique et Honey Moon**

Au-delà de 30 participants, l'animation cocktail est remplacée par une mise à disposition de boissons (pour plus de fluidité lors de l'atelier) : 1 kir/personne et/ou jus de fruits, Coca-Cola, eau plate et pétillante

Dégustation

Les créations sont dressées en buffet. Les participants dégustent alors les bouchées accompagnées de cocktails.



Un goûter pas comme les autres

Recettes étudiées

Bouchées

- Financier choco-noisettes et fruit du moment
- Gâteau à la banane et crumble coco
- Tiramisu aux amandes
- Gâteau froid aux agrumes et fromage, sablé sans cuisson
- Sablé au chocolat noir, chantilly à la vanille et fruit du moment

Cocktails (avec et/ou sans alcool)

- Mojito ou Virgin Mojito
- Daïquiri ou Exotique
- Honey Moon (sans alcool)



Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires et les boissons
- Le petit matériel nécessaire
- Les tabliers et les toques
- La verrerie et les glaçons
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier et la dégustation si besoin, sous réserve d'accès facile (tables buffet 1 m x 2 m x 90 cm)
- Le matériel de cuisson (plaque et four) si besoin et sous réserve d'accès facile

Nos besoins :

- Le lieu, 2 à 3 heures avant le début de la prestation selon effectif
- 2 m² par personne minimum
- Accès facile : Rdc, plain-pied, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.
- A partir de 30 participants : Accès office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid (pour les boissons)
- 2 lignes électriques dédiées 220V/16A

A partir de 15 personnes

Atelier chocolat

 **Durée de l'événement : 1h30/2h**



*On fond
On tempère
On se régale*

Cours

 **Durée : 1h30**

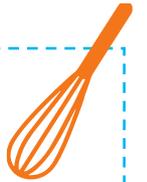
 **Remise de tabliers et toques aux participants**

Le groupe est divisé en **différentes équipes** réparties sur différents postes de travail comprenant les **denrées** ainsi que le **matériel nécessaire à l'élaboration de la recette**. Les chefs passent de poste en poste pour donner leurs conseils.

Dégustation

Dressées en buffet ou disposées dans des ballotins (à emporter), les créations sont prêtes à être dégustées.

Recettes étudiées



- Chocolat au piment d'Espelette
- Croustillant pralin framboise
- Demi-sphère au chocolat blanc et orange épicée
- Diamant de chocolat noir, caramel au cointreau
- Mendiant aux fruits secs
- Rose des sables chocolat blanc et cacahuète
- Sucette croustillante aux amandes
- Passion



Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires
- Le petit matériel nécessaire
- Les tabliers et les toques
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier (tables buffet 1 m x 2 m x 90 cm) si besoin, sous réserve d'accès facile
- Le matériel de cuisson
- Une cellule de refroidissement 75x75cm – 80Kg sur roulettes (matériel lourd ne pouvant être porté)

Nos besoins :

- Le lieu, 2 à 3 heures avant le début de la prestation selon effectif
- 2 m² par personne minimum
- Accès facile : Rdc, plain-pied, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.
- 3 lignes électriques dédiées 220V/16A

A partir de 15 personnes

Atelier Macarons

On a tous
quelque chose en
nous de...
macaron

 Durée de l'événement : 2h

Cours

 Durée : 2h

 Remise de tabliers et toques
aux participants

 Des macarons à déguster et à
emporter

Le groupe est divisé en **plusieurs équipes** réparties sur différents postes de travail comprenant les **denrées** ainsi que le **matériel nécessaire à l'élaboration des recettes**. Les chefs passent de poste en poste pour donner leurs conseils.

Les macarons

Le macaron, dérivé de la meringue, est un petit gâteau français aux amandes, granuleux et moelleux, à la forme arrondie, d'environ 3 à 5 cm de diamètre

Dégustation

Dressées en buffet ou disposées dans des ballotins (à emporter), les créations sont prêtes à être dégustées.



Recettes étudiées

Macarons

- Marmelade de fraise au romarin
- Ganache montée au chocolat et café
- Ananas caramélisé à la verveine
- Pâtissière au chocolat blanc et citron vert
- Cream cheese à la pistache



Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires
- Le petit matériel nécessaire
- Les tabliers et les toques
- Une cellule de refroidissement et une étuve sur roulettes (matériel lourd ne pouvant être porté)
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier (tables buffet 1 m x 2 m x 90 cm) si besoin, sous réserve d'accès facile

Nos besoins :

- Le lieu, 2 à 3 heures avant le début de la prestation selon effectif
- 2 m² par personne minimum
- Accès facile : Rdc, plain-pied, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.
- 3 lignes électriques dédiées 220V/16A

A partir de 15 personnes

Conditions générales de vente

1. Réservation et modalités de règlement

Les tarifs figurant dans le présent devis sont exprimés en euros HT.

Pour toutes réservations définitives, il est impératif de nous fournir :

- Le devis signé avec la mention « bon pour accord ». L'acceptation manuscrite du devis par le client implique de la part de ce dernier l'acceptation sans réserve des présentes conditions générales de vente.
- Ce même devis doit confirmer de manière manuscrite le jour, le lieu (Si le lieu est fourni par le client), les horaires de prestation, les prestations choisies, ainsi que le nombre de participants.
- Un acompte de 50% du montant total TTC (TVA 20%) de la commande.

Le règlement de l'acompte se fait par virement bancaire ou par chèque libellé en euros et à l'ordre de La Table Et Fêtes, adressé à l'adresse suivante :

1 Place Paul Verlaine 92100 Boulogne Billancourt.

La réservation du cours de cuisine ne devient définitive qu'à réception de ce chèque d'acompte.

Les indications suivantes : adresse définitive, menu définitif, nombre de participants définitif et horaires définitifs devront être transmis à La Table Et Fêtes au plus tard 5 jours ouvrables avant la date de l'évènement . Sans retour du client, La Table et Fêtes sera contrainte de valider les informations reçues au préalable selon le devis signé. Si aucun renseignement du déroulement n'a été transmis par le client, La Table et Fêtes sera dans l'obligation d'imposer les éléments nécessaires au bon déroulement de la prestation (Menu, horaires...).

Toutes modifications d'une commande ne seront prises en compte que si elles interviennent au plus tard 5 jours ouvrables avant notre intervention sauf en cas de rajout de participants entraînant des frais de gestion à hauteur de 60€ht.

2. Annulation

L'annulation de la commande par le client ne donne lieu à aucune restitution de l'acompte versé, qui est conservé à titre d'indemnité forfaitaire. Toutes annulations intervenant moins de 10 jours ouvrables avant la date prévue entraînent la facturation de 100% du montant TTC de la commande pour annulation tardive.

La société La Table Et Fêtes peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouve dans l'impossibilité de les assumer par la suite d'un cas de force majeure.

Dans toutes circonstances, la société La Table Et Fêtes s'engage à restituer la totalité des sommes perçues pour l'évènement qu'elle annule.

Covid 19 ou autre pandémie nécessitant des mesures sanitaires spécifiques (Confinement, interdiction de rassemblement ou toutes autres décisions des autorités publiques qui rendent les prestations impossibles à réaliser)

Dans ce cas, pour toute annulation de la part du client, les modalités dans le paragraphe « Annulation » ci-dessus seront appliquées, toutefois, La Table Et Fêtes s'engage à accepter un report sans frais des prestations dans un délai d'1 an.

3. Responsabilité

Le client reconnaît que l'approvisionnement en produits destinés à la prestation est soumis aux aléas du marché, notamment pour les produits saisonniers ou exceptionnels. Toutefois, La Table Et Fêtes s'engage à fournir au client des produits équivalents en prix et en qualité.

Le client s'engage à respecter les horaires qu'il aura lui-même validés à l'avance. Tout retard de début ou de fin de prestation dépassant un délai d'une heure, pour quelque motif que ce soit, entraînera le paiement des heures supplémentaires, relatives au prolongement des horaires de prestation des chefs. Les heures supplémentaires seront facturées 35€ht de l'heure par chef de cuisine, hors jours fériés qui seront majorés de 50% ainsi que les frais de location d'espace supplémentaires le cas échéant.

La société La Table Et Fêtes dispose d'une assurance de responsabilité civile professionnelle pour tout dommage éventuel causé par ses chefs de cuisine. La Table Et Fêtes ne pourra pas être tenue responsable des dommages causés par un tiers à la personne des participants ou à ses biens lors des exercices de cours de cuisine. Tout endommagement grave du matériel de La Table Et Fêtes entraînera le remplacement de ce dernier au prix coûtant.

4. Confidentialité et données personnelles

La reproduction, la représentation et la publication des recettes de La Table Et Fêtes sont autorisées uniquement à titre privé ou non-commercial, sous réserve de mention «Recette proposée par La Table Et Fêtes ».

Les informations recueillies lors de la réservation de cours de cuisine font l'objet d'un traitement informatique. Ces données peuvent éventuellement être utilisées par La Table Et Fêtes pour informer et proposer des offres commerciales au client.

Pour des besoins de communication, La Table Et Fêtes procède régulièrement à des prises de photos lors des cours de cuisine. Ces photos peuvent faire l'objet d'éventuelles publications sur des supports tels que le site internet, la page Facebook ou encore le blog de La Table Et Fêtes. Toutefois, le client bénéficie d'un droit de refus à ceci en le stipulant préalablement.

Tous les litiges, à défaut de règlement amiable, seront de la seule compétence du tribunal de Nanterre, dans le ressort duquel se trouve le siège social de la société La Table Et Fêtes..





M. 06 72 28 27 06 | T. 01 30 90 61 44

contact@animation-chef.fr

www.animation-chef.fr

www.lesfoodcuisine.fr

1 Place Paul Verlaine – 92100 Boulogne Billancourt