



Team building culinaires 2023

Nos engagements RSE



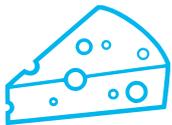
Très sensibles aux problématiques environnementales liées à l'alimentation, nous avons sélectionné des partenaires qui agissent pour une production responsable et durable au quotidien.

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



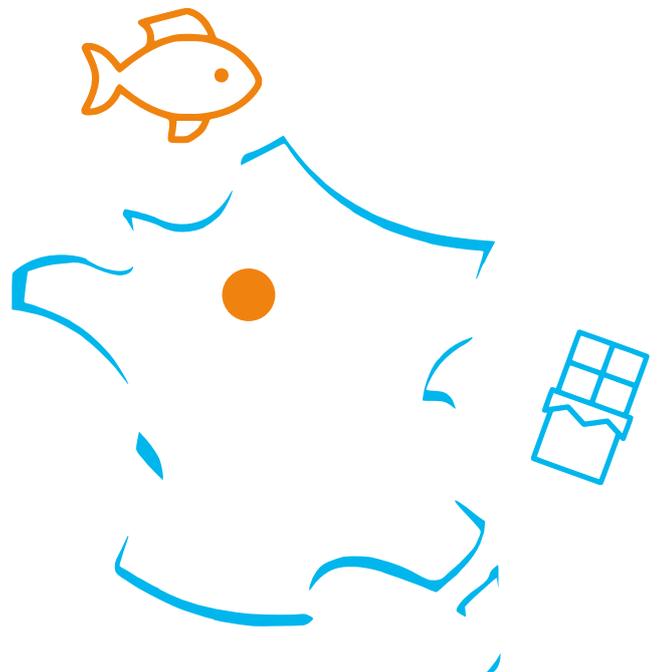
Dans la mesure du possible, nous vous montrons comment utiliser chaque partie des ingrédients proposés. Pluches, fanes, carapaces, chaque élément des produits préparés peut être transformé et utilisé pour réaliser une sauce, un bouillon... Rien ne se perd, tout se transforme !

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 11 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 :
Mojito, Daiquiri, Honey Moon

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 des 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)

Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de prestation
- 2 m² par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- 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



Apéritif

 **Durée de l'événement : 2h**

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.

Animation cocktails

 **Durée : 30 minutes**

Découvrez ensemble les secrets de fabrication de 3 cocktails : **Mojito, Daiquiri, Honey Moon**

Dégustation

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

Recettes étudiées

Mises en bouche

- Tartare de bœuf à la thaï et petite mâche
- Sucrine, tartare de truite et pointe de raifort aux herbes
- Gaspacho de betterave acidulé, mousse de chèvre, noix et pommes
- Ceviche de dorade au wasabi et sésame, poivrons multicolores
- Rillettes de sardines, citron confit et crème fermière
- Maki de galette de Sarrasin à la truite fumée et crème de ricotta

Cocktails

- Mojito
- Daiquiri
- Honey Moon



*Afterwork
Pour bien finir
la journée*

Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires et des boissons
- Le petit matériel
- Les tabliers et les toques
- La verrerie et les glaçons
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier et la dégustation (tables buffet 1 m x 2 m x 90 cm)

Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de prestation
- 2 m² par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- 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

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** ainsi que le **matériel nécessaire à l'élaboration des recettes**. Les chefs passent de poste en poste pour donner leurs conseils.

Dégustation

Il sera proposé à chaque participant une bière et deux verres de saké. Animation Chef met à disposition de l'eau plate et pétillante à discrétion.

Formule apéritive sushis

- 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
- Eau plate et pétillante



*Recettes
Raffinées pour
équipe subtile*

Nous fournissons :

- Le petit matériel nécessaire
- Les denrées alimentaires et des 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
- Le matériel de cuisson (plaque, four) si besoin

Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de prestation
- 2 m² par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- 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

Equipe en toque



Partager
Echanger
Déguster

 **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.

Animation cocktails

 **Durée : 30 minutes**

Découvrez ensemble les secrets de fabrication de 3 cocktails : **Mojito, Daiquiri, Honey Moon**

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.

Menu

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

Entrée au choix

- Asperges vertes rôties, œufs parfait, mayonnaise allégée et hareng fumé
- Velouté de petit pois à la menthe et ceviche de daurade au citron vert
- Cube de tempeh croustillant, pickels de légumes et sauce chimichurri 

Plat au choix

- Mignon de veau, Mini- carottes rôties et girolles, sauce fruits secs
- Filet de rouget, mousse d'oignons caramélisés, petits pois et chips de bresaola
- Jardin de mini légumes rôtis et purée d'ail 

Dessert au choix

- Sablé au thym, crème fermière à l'huile de noix et fruit du moment
- Baba Limoncello, chantilly de Mascarpone, citron confit et jardin Cress
- Biscuit aux dattes, feuillantine pralin, crème pâtissière au gingembre et déclinaison de fraises 

Mises en bouche

- Rillettes de sardines, citron confit et crème fermière
- Sucrine, tartare de truite et pointe de raifort aux herbes

Nous fournissons :

- 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, sous réserve d'accès facile
- Le matériel de cuisson (plaque, four) si besoin

Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de prestation
- 2 m² par personne minimum
- Le mobilier pour la dégustation (tables et assises)
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.
- Accès office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid

A partir de 10 personnes



Cooking battle®

Déjeunatoire
dinatoire

 **Durée de l'événement : 3h**



tic
tac
tic

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

EN COMPLÉMENT DES BOUCHÉES RÉALISÉES
PAR LES PARTICIPANTS

Dégustation de 20 pièces par personne dans la globalité. Les recettes sont données à titre indicatif et évoluent selon la saison.

- Bouchon de légumes d'été à la polenta
 - Blinis à la crème citronnée et truite fumée
 - Cheesecake artichaut féta
 - Croûton de rilette d'oie à l'ancienne et cornichon
 - Mini Wrap pastrami maison et cheddar mûré
-
- Sablé chocolat noir à la fleur de sel mascarpone et framboise
 - Roses des sables revisités au chocolat blanc Valrhona et beurre de cacahuète

Option « Woodbox » :

Recettes de saison chaude, 2 pièces/personne
Sous réserve de possibilité de réchauffe sur place

Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires et des 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)

Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de prestation
- 2 m² par personne minimum
- Le mobilier pour la dégustation (tables et assises)
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- 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®

Repas
assis

Durée de l'événement : 4h

Cours

Durée : 1h

**Remise de tabliers et toques
aux participants**

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

Le groupe est divisé en **plusieurs équipes** réparties sur différents postes de travail comprenant les **denrées, le matériel nécessaire ainsi que la fiche technique de chaque recette**. Les chefs passent de poste en poste pour donner leurs conseils. Chaque équipe doit **nommer son leader** afin de la représenter et de veiller à la bonne cohésion du groupe. Celui-ci sera également noté.

Toutes les équipes devront confectionner leurs recettes pour la dégustation ainsi que pour la notation.

Les chefs noteront chaque équipe sur les critères suivants : Organisation générale, propreté du poste, goût, présentation des mets et ambiance dans l'équipe.

Animation cocktails

Durée : 30 minutes

Découvrez ensemble les secrets de fabrication de 3 cocktails :

Mojito, Daiquiri, Honey Moon

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 et le café.

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 !**

Menu

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

Entrée au choix

- Asperges vertes rôties, œufs parfait, mayonnaise allégée et hareng fumé
- Velouté de petit pois à la menthe et ceviche de daurade au citron vert
- Cube de tempé croustillant, pickels de légumes et sauce chimichurri

Plat au choix

- Mignon de veau, Mini- carottes rôties et girolles, sauce fruits secs
- Filet de rouget, mousse d'oignons caramélisés, petits pois et chips de bresaola
- Jardin de mini légumes rôtis et purée d'ail

Dessert au choix

- Sablé au thym, crème fermière à l'huile de noix et fruit du moment
- Baba Limoncello, chantilly de Mascarpone, citron confit et jardin Cress
- Biscuit aux dattes, feuillantine pralin, crème pâtissière au gingembre et déclinaison de fraises

Mises en bouche

- Rillettes de sardines, citron confit et crème fermière
- Sucrine, tartare de truite et pointe de raifort aux herbes

Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires et des boissons
- Le petit matériel
- Les tabliers et les toques
- La vaisselle, la verrerie et le nappage
- 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)

Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de prestation
- 2 m² par personne minimum
- Le mobilier pour la dégustation (tables et assises)
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.
- Accès office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid

A partir de 10 personnes

Atelier Buddha Bowls



 **Durée de l'événement : 3h00**

Cours

 **Durée : 1h**

 **Remise de tabliers et toques aux participants**

 **Réalisation d'1 Buddha Bowl par personne
+ 4 mises en bouche 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 1 Buddha Bowl par personne ainsi que des pièces identiques de chaque recette sucrée**, 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
- Eau plate et pétillante, café et thé

Version sans alcool :

- Jus de fruits
- Coca-Cola
- Eau plate et pétillante, café et thé

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

Au Menu

- **1 Buddha Bowl**
- **4 mises en bouche sucrées**
- **Boissons**

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

Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires
- Le petit matériel nécessaire
- Les tabliers et les toques
- Le mobilier pour l'atelier (si besoin)

Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de prestation
- 2 m² par personne minimum
- Le mobilier pour l'atelier (si possible)
- Le mobilier pour la dégustation
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- 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

Il sera proposé à chaque participant une bière et deux verres de saké. Animation Chef met à disposition de l'eau plate et pétillante à discrétion. Les chefs assurent le service du repas.

Formule sushis

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



*Recettes
Raffinées pour
équipe subtile*

Nous fournissons :

- Le petit matériel nécessaire
- Les denrées alimentaires et des 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
- Le matériel de cuisson (plaque, four) si besoin

Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de prestation
- 2 m² par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- 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



ANIMATION CHEF !

Atelier moléculaire



Une cuisine rigoureuse mais tellement surprenante

 **Durée de l'événement : 4h**

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** 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 :

Mojito, Piña colada et l'Exotique.

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, Basquaise multicolore, chorizo, croûton et émulsion Ibérique

Plat

- Filet de Saint Pierre, mousseline d'artichaut, 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

- Terre-mer de boudin noir Antillais et Saint-Jacques
- Saumon gravlax fumé minute et écume iodé

Nous fournissons :

- Le petit matériel nécessaire
- Les denrées alimentaires et des 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

Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de prestation
- 2 m² par personne minimum
- Le mobilier pour la dégustation (tables et assises)
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.
- Accès office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid

A partir de 10 personnes



Grill party

L Durée de l'événement : 4h

Cours

L Durée : 1h



Remise de tabliers et chapeaux de paille aux participants

Le groupe est divisé en **plusieurs 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 :

Mojito, Daiquiri, Honey Moon.

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.



*J'peux pas,
j'ai
barbecue*

Buffet barbecue ou plancha

Entrée

- Taboulé au raisin de Corinthe et amandes effilées
- Tomate mozzarella kiwi et pignons de pin
- Salade de féta, pastèque, oignon rouge, olives noires et basilic

Plat

- Pomme de terre en robe des champs, crème ciboulette et citron
- Ribs ou brochette de poulet mariné à la sauce soja
- Gambas à la coco et piment d'Espelette
- Côte de bœuf marinée au café

Desserts

- Plateau de fromage
- Salade de fruits au gingembre
- Tiramisu aux fruits rouges
- Chantilly au citron vert, fruit du moment et crumble coco choco

Apéritif fourni par nos soins

- Rillettes de sardines, citron confit et crème fermière
- Sucrine, tartare de truite et pointe de raifort aux herbes

Nous fournissons :

- Le petit matériel nécessaire
- Les denrées alimentaires et des boissons
- Les tabliers et les chapeaux de paille
- 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
- Le barbecue

Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de prestation
- 2 m² par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- 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

Pause gourmande

 **Durée de l'événement : 2h**

Cours

 **Durée : 1h**

 **Remise de tabliers et toques aux participants**

 **Réalisation de 6 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 sans alcool : **Virgin mojito, Virgin colada et Honey moon**

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

- Maki de crêpes au caramel de chocolat salé et fruit du moment
- Mousseline de spéculos et Granny Smith
- Brownies aux haricots rouges et noisettes
- Cookies au pistache, huile d'olive et chocolat blanc
- Bouquet de pomme
- Tiramisu à l'amaretto
- Rose des sables, beurre de cacahuète et chocolat blanc

Cocktails

- Virgin Mojito
- Smoothies piña colada pétillante (ananas, banane, citron et mousse coco)
- Honey Moon

Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires et des 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)

Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de prestation
- 2 m² par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- 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

Atelier chocolat

 **Durée de l'événement : 2h**

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



*On fond
On tempère
On se régale*

Nous fournissons :

- 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

Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de prestation
- 2 m² par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants au plus tard 5 jours ouvrables avant votre événement
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.

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
- Le matériel nécessaire pour l'atelier et la dégustation

Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de prestation
- 2 m² par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.
- 2 prises dédiées en 16A et 220V

A partir de 15 personnes



M. 06 77 55 37 93 | T. 01 30 90 61 44

contact@animation-chef.fr

WWW.ANIMATION-CHEF.FR

 [lesfoodcuisine](https://www.facebook.com/lesfoodcuisine)

1 PLACE PAUL VERLAINE, 92100 BOULOGNE-BILLANCOURT