



Team building culinaires 2026

Nos Chefs vous proposent



Nos engagements RSE
Lieu de votre événement

LES APERITIFS – 2h

Cooking battle® 6 pièces
Atelier Apéritif
Atelier Sushis apéritif
Apéritif Moléculaire

DEJEUNER OU DÎNER – de 3h à 4h

Equipe en Toque des Gourmets
★ Spécial Fêtes Equipe en Toque des Epicuriens
Cooking battle® Cocktail des Gourmets
★ Spécial Fêtes Cooking battle® Cocktail des Epicuriens
Atelier Poke Bowl
Atelier Sushis 20 pièces
Atelier des îles
Atelier moléculaire

LES SUCRÉS – de 1h30 à 2h

Cooking battle® 6 pièces
Pause Gourmande
Atelier Chocolat
Atelier Macarons

A EMPORTER – 1h30

Sushis à emporter
Atelier Mini goûter

Nos options et petits cadeaux
Conditions Générales de vente
Nous contacter



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 !



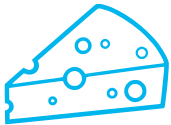
Nos engagements RSE

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

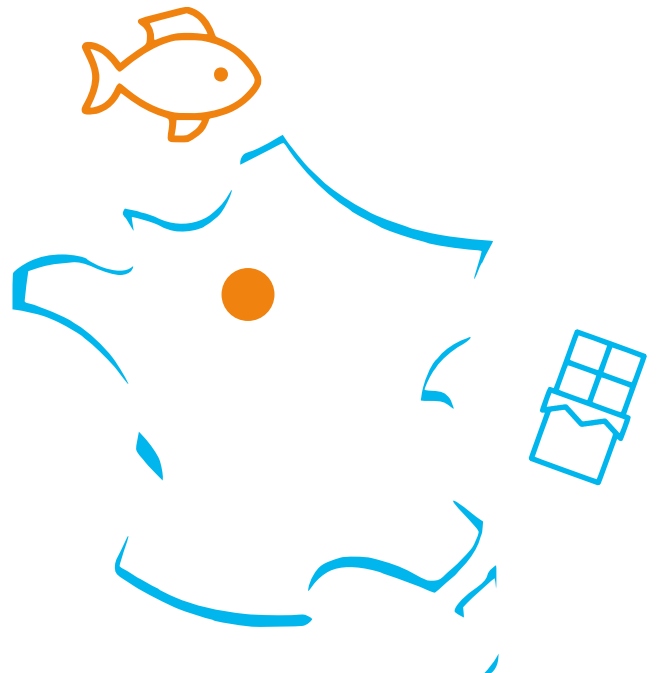
Dans la mesure du possible, nous vous montrons comment utiliser chaque partie des ingrédients proposés. Pluches, fanes, carapaces, chaque élément des produits préparés peut être transformé et utilisé pour réaliser une sauce, un bouillon... Rien ne se perd, tout se transforme !

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...)





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 notre plateforme de cours de cuisine en ligne « 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 1m x 2m x 90cm)

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)

A partir de 15 personnes



Apéritif

 **Durée de l'événement : 2h**

Cours

 **Durée : 1h**

 **Remise de tabliers et toques aux participants**



*Afterwork
Pour bien finir
la journée*

Le groupe est divisé en **différentes 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.

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 des cocktails.

Recettes étudiées*

Mises en bouche

- Ceviche de dorade au wasabi, carottes multicolores acidulées et petite mâche
- Gaspacho de betterave acidulée, mousse de chèvre, noix et pomme
- Maki de galette de Sarrasin à la truite fumée et crème de ricotta
- Tartare de bœuf Thaï et petite mâche
- Rillettes de sardines, citron confit et crème fermière
- Endive au Saint-Nectaire, pomme et noix

Cocktails

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

*Nos recettes s'adaptent en fonction des allergies et régimes spécifiques

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 1m x 2m x 90cm)

Nos besoins :

- Le lieu, 2 à 3 heures avant le début de la prestation, selon l'effectif
- 2 m² par personne minimum
- Le mobilier pour la dégustation
- 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)

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

Dégustation

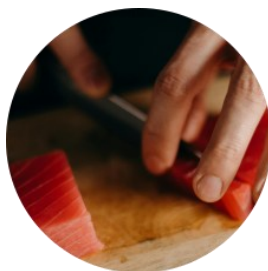
A la fin de l'atelier, les participants se retrouvent autour du buffet pour déguster les recettes préparées, accompagnées des boissons mises à disposition.

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

*Nos recettes s'adaptent en fonction des allergies et régimes spécifiques



*Recettes
Raffinées pour
équipe subtile*

Nous fournissons :

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

A partir de 15 personnes

Apéritif Moléculaire

Quand la cuisine rencontre la chimie...

 **Durée de l'événement : 2h00**

Cours

 **Durée : 1h00**

 **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 des recettes**.

Cet atelier mêle **démonstrations spectaculaires** réalisées par nos chefs – comme l'usage de l'azote liquide – et **séquences participatives** où les équipes expérimentent des techniques accessibles de la cuisine moléculaire, pour un équilibre entre spectacle, apprentissage et mise en pratique.

La Cuisine moléculaire

La cuisine moléculaire, c'est l'alliance de la science et du goût. Grâce à des techniques innovantes comme la sphérification, les émulsions ou l'azote liquide, elle transforme les textures et sublime les saveurs. Une expérience culinaire surprenante, où chaque bouchée devient un spectacle.

Dégustation

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

Recettes étudiées

Des bouchées savoureuses et épatantes !

- Sucette de foie-gras au chocolat et gruë de cacao
- Tartare de saumon au citron vert, poudre d'huile d'olive
- Mini-blinis mousseux au chèvre frais et perles de miel
- Popcorn salé fumé à l'azote
- Fausse burrata à la crème de cèpes
- Mousse de truite fumée et radis

Cocktail (avec et/ou sans alcool)

- Piña Colada et onctueux de coco pétillant

Nous fournissons :

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

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, plain-pied, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.
- 1 ligne électrique dédiée 220V/16A

A partir de 15 personnes

Equipe en toque

des Gourmets

 **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 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 rillette 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 1m x 2m x 90cm) si besoin et sous réserve d'accès facile
- Le matériel de cuisson (plaque, 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
- 3 m² par personne minimum
- Le mobilier pour la dégustation (tables et assises)
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe...
- Accès office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid (pour les boissons)
- 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 gravlax, mousse de chou-fleur et noisettes, mouillettes au beurre citronné et caviar

Plat

Magret de canard 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

*Nos recettes s'adaptent en fonction des allergies et régimes spécifiques

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



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.

Les créations sont dressées en buffet. Lors de la dégustation, les chefs annonceront les résultats et offriront **3 mois d'abonnement sur notre plateforme de cours de cuisine en ligne « 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 rillettes de volaille 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 et les boissons
- Le petit matériel nécessaire et la verrerie
- Les tabliers et les toques
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier si besoin, sous réserve d'accès facile (tables buffet 1m x 2m x 90cm)

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...
- Accès office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid (pour les boissons)
- 1 ligne électrique dédiée 220V/16A

A partir de 10 personnes

Cooking battle®


Déjeuner
ou Dîner
des
Epicuriens


 **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
- Paris-Brest de chèvre miel et noix
- Mini blinis à la crème citronnée et truite fumée
- 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

A partir de 10 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
- La vaisselle, la verrerie, les baguettes et le nappage
- Le mobilier pour l'atelier (tables buffet 1m x 2m x 90cm) 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 (pour les boissons)

A partir de 15 personnes

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 mochi glacés / personne (non réalisés pendant le cours)

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

*Nos recettes s'adaptent en fonction des allergies et régimes spécifiques



*Recettes
Raffinées pour
équipe subtile*

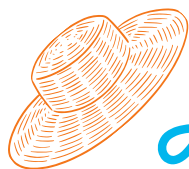
Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires et les boissons
- Le petit matériel nécessaire et la verrerie
- Les tabliers et les toques
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier (tables buffet 1m x 2m x 90cm) 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 (tables)
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.
- Accès office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid (pour les boissons)

A partir de 15 personnes



Atelier des îles

 **Durée de l'événement : 4h**

Cours

 **Durée : 1h**



Remise de tabliers et chapeaux de paille aux participants



*Ça fait rire
les équipes,
Ça fait chanter
les papilles !*

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 des îles :

- **Piña Colada, Mojito et l'Exotique.**

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

Création d'un rhum arrangé (30 cl) que les participants emporteront à la fin de l'événement.

Dégustation

Les chefs assurent le service du repas sous forme de buffet debout. Animation Chef mettra à disposition des jus exotiques ainsi que de l'eau plate et pétillante à discrétion.

Option format Repas assis : +5€ht/participant

Menu *

Sous forme de buffet

Entrées

- Brochette de volaille panée à la coco, sauce relevée au citron confit
- Tartare de poisson au kombava, piment et coriandre
- Terre-mer de boudin noir Antillais et calamar
- Samossa façon accras de morue

Plats

Accompagnés d'achard de légumes, de piment et de Satini pomme d'amour

- Rougail saucisse, riz à la cannelle
- Poisson au lait de coco, gingembre et citronnelle

Desserts

- Sablé au chocolat noir et nuage coco
- Salade de fruits exotiques au gingembre
- Compote de mangue à la vanille

*Nos recettes s'adaptent en fonction des allergies et régimes spécifiques

Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires et les boissons
- Le petit matériel nécessaire
- Les tabliers et les chapeaux de paille
- La vaisselle, la verrerie et le nappage
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier (tables buffet 1m x 2m x 90cm) 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, 2 à 3 heures avant le début de la prestation, selon l'effectif
- 3 m² par personne minimum
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe...
- 3 lignes électriques dédiées 220V/16A
- A partir de 30 personnes : Accès à un office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid (pour les boissons)

A partir de 15 personnes



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
- L'Exotique

Mises en bouche

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

*Nos recettes s'adaptent en fonction des allergies et régimes spécifiques

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 1m x 2m x 90cm) 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, selon effectif
- 4 m² par personne minimum
- Le mobilier pour la dégustation (tables et chaises)
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe...
- Accès office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid (pour les boissons)
- 3 lignes électriques dédiées 220V/16A

A partir de 15 personnes

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 notre plateforme de cours de cuisine en ligne « 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 1m x 2m x 90cm)

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)

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 des recettes**. 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 des cocktails.



Un goûter pas comme les autres

Recettes étudiées *

Bouchées

- Financier choco-noisettes et fruit du moment
- Gâteau à la banane et crumble coco
- Mousseline aux amandes et boudoir
- Gâteau froid au citron vert et fromage, sablé sans cuisson
- Sablé au chocolat noir, mascarpone vanillé et fruit du moment

Cocktails (avec et/ou sans alcool)

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

*Nos recettes s'adaptent en fonction des allergies et régimes spécifiques



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 1m x 2m x 90cm)
- 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**

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 des recettes**. 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.



*On fond
On tempère
On se régale*

Recettes étudiées *



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

*Nos recettes s'adaptent en fonction des allergies et régimes spécifiques



Nous fournissons :

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

- Coques natures et colorées
- 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

*Nos recettes s'adaptent en fonction des allergies et régimes spécifiques



Nous fournissons :

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



Sushis à emporter

L'art du
sushi maison

 **Durée de l'événement : 1h30**

Cours

 **Durée : 1h30**

 **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 des recettes**. Les chefs passent de poste en poste pour donner leurs conseils.

Les sushis

Né au Japon il y a plusieurs siècles, le sushi est un emblème de la gastronomie nipponne. D'abord conçu comme une méthode de conservation du poisson, il est devenu un art culinaire raffiné où le riz vinaigré sublime la fraîcheur des ingrédients. Un savoir-faire ancestral à déguster avec plaisir.

Dégustation

A la fin de l'atelier, chaque participant repart avec une boîte contenant les différentes versions de sushi réalisées, à déguster sur place ou à emporter !



Recettes étudiées

Un voyage au cœur du Japon avec des techniques simples et accessibles pour réaliser des sushis savoureux

- **Nigiri**
Boule de riz façonnée à la main, surmontée de poisson
- **Maki**
Rouleau de riz et garniture enroulés dans une feuille d'algue nori
- **California Roll**
Rouleau inversé où le riz est à l'extérieur, garni de poisson, avocat et sésame
- **Sashimi**
Fine tranche de poisson cru sublimée par une sauce et des condiments

Une initiation aux bases du riz vinaigré, au découpage du poisson et aux techniques de roulage pour un résultat digne d'un maître sushi !

Nous fournissons :

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

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...

A partir de 15 personnes



Atelier Mini-Gouters

Douceurs
à emporter

 **Durée de l'événement : 1h30**

Cours

 **Durée : 1h30**

 **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 des recettes**. Les chefs passent de poste en poste pour donner leurs conseils.

Le Goûter

Moment de plaisir et de convivialité, le goûter est l'occasion idéale pour recharger les batteries.

Il réveille les papilles et apporte une touche de réconfort. Un instant sucré à savourer sans modération !

Dégustation

A la fin de l'atelier, chaque participant repart avec une boîte remplie de douceurs maison, à déguster sur place ou à emporter !



Recettes étudiées

Des bouchées gourmandes et élégantes pour un goûter raffiné et équilibré

- **Mini sablé breton, crème citronnée et fruits du moment**
Un biscuit breton croustillant garni d'une crème au citron et de fruits frais
- **Craquant chocolat noir, mascarpone vanillé et fruit du moment**
Une base crouillante au chocolat noir, surmontée d'une mousse légère au mascarpone vanillé et de fruits frais
- **Cookies aux pépites de noisettes**
Des cookies moelleux aux pépites de chocolat et éclats de noisettes torréfiées
- **Mini financiers à la noisette et crème chocolat praliné**
Des financiers ultra-moelleux aux noisettes, garnis d'une crème fondante au chocolat praliné

Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires
- Le petit matériel nécessaire
- Les tabliers et les toques
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier si besoin, sous réserve d'accès facile (tables buffet 1m x 2m x 90cm)
- 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.
- 2 lignes électriques dédiées 220V/16A

A partir de 15 personnes



ANIMATION CHEF !

Retour à l'accueil

Nos mises en place





Accueil et pause

Accueil petit-déjeuner

Tarifs en € HT

Café, thé, chocolat chaud, jus de fruits, eau plate et pétillante, corbeille de fruits, et 2 minis viennoiserie/personne

12,00 €

Accueil Champagne

1 flûte de Champagne, jus de fruits, eau plate et pétillante, Coca-Cola et 2 bouchées/personne

15,00 €

Pause

Café, thé, chocolat chaud, Jus de fruits, eau plate et pétillante Assortiment de petits gâteaux

10,00 €

Petits cadeaux

Tablier chef sérigraphié ou brodé

Tarifs en € HT

Tablier 100% coton bio - Logo seul ou logo + prénoms - 10 coloris disponibles
Délais : 10 à 15 jours ouvrables

**À partir de
22,00 €**

Panier gourmand

Produits façonnés par des artisans spécialistes de notre terroir

**À partir de
35,00 €**

Abonnement Les Food'Cuisine

Plateforme de cours de cuisine en ligne avec des recettes en vidéo et des lives interactifs avec nos chefs de cuisine

**À partir de
4 €**

Notre cave pour un peu plus d'émotion durant votre dégustation...

Vin rouge

Tarifs en € HT

Saint Emilion grand cru Château Juguët (ou équivalent)
Côte-Rôtie Brune et Blonde E. Guigal (ou équivalent)

**26 €
48 €**

Vin blanc

Mâcon-Lugny Louis Jadot 2022 (ou équivalent)
Chassagne-Montrachet Louis Jadot (ou équivalent)

**22 €
51 €**

Champagne

Champagne rosé Deutz (ou équivalent)
Champagne Deutz brut Millésimé (ou équivalent)

**50 €
54 €**

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 majeur.

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