

# Cours de cuisine en ligne, interactif & privatif


De 10 à 10 000 participants


# Concept



*Cuisiner  
Partager  
Fédérer*

## Cours

 **Durée : 1h/1h30**  
Horaires à votre convenance (déjeuner, goûter, apéritif ou dîner)

 **1 Chef devant les caméras, 1 Chef Chat, Technicien régie, son et lumière**

 **Français, anglais (autres langues sur demande)**

## Recettes et thématiques

- Recettes de saisons, festives ou personnalisées
- Fiche technique adressée en amont comprenant: La liste des ingrédients pour 4 personnes, la liste des ustensiles et les différentes étapes de la confection

## Jeux et dotations

- 3 quiz durant le cours
- Concours de la plus belle présentation de la Recette
- Dotations: Abonnements gratuits sur notre plateforme de cours de cuisine en ligne

## Technique

- Plateau de cuisine équipé d'une régie image, wording personnalisable, son et lumière
- Enregistrement en multcam: Plan large, du haut, rapproché...(cuisson, taillage, dressage...)

### DEUX SOLUTIONS DE SUPPORT DE DIFFUSION

#### Streaming : Youtube, Facebook, Vimeo:

- Lien unique et privé pour tous les participants
- 1 chef animateur devant les caméras, 1 chef animateur sur le Chat (par tranche de 250 participants)
- Possibilité d'intervention sur l'écran d'1 ou plusieurs participants de votre entreprise pendant, durant et à la fin du cours (Guest)
- Nombre de participants illimité
- Replay accessible en illimité sur le lien qui vous a été attribué

#### Visioconférence : Teams, Zoom...

- Lien unique et privé pour tous les participants
- 1 chef animateur devant les caméras, 1 chef animateur sur le Chat (par tranche de 250 participants)
- Possibilité de poser vos question en direct
- Nombre de participants illimité (selon le support choisi)

## Qui sommes-nous?

Leader de l'événementiel culinaire digital en France, Animation Chef est une entreprise spécialisée dans l'événement culinaire depuis plus de 18 ans. Nous proposons aux entreprises des team building et du marketing culinaire à travers des thématiques variées. Nos chefs de cuisine organisent et animent près de 750 ateliers et démonstrations culinaires par an, pour mettre en avant vos produits, vos marques, votre image, ou encore pour renforcer les liens de vos équipes.



# Nos recettes Printemps/été



## Apéritif

Recettes réalisées en 1h

- Mousse de chèvre aux fruits secs d'Orient et tomate séchée
- Toast de rilette de sardine au citron confit
- Samossa de volaille à la coriandre, sauce relevée au citron confit
- Cocktail : Mojito/Virgin

## Recettes « Starter »

Recettes réalisées en 1h15

- Salade asiatique aux gambas, chips de crevette et vinaigrette au lait de coco et noix de cajou
- Asperges vertes panées, mayonnaise allégée et hareng fumé
- Velouté frappé de petit pois à la menthe et tartare de daurade



## Recettes chaudes

Choisir 1 recette, réalisée en 1h15

- Brochette de volaille au citron et miel, Tatin de tomate et petits Paris farcis
- Truite en crumble de noisette, chiffonnade de fenouil, risotto au parmesan et confiture de tomate
- Massalé d'agneau, riz pilaf, haricot blanc et Satini pomme d'amour

## Recettes sucrées






Choisir 1 recette, réalisée en 1h

- Baba au limoncello (ou vanille), chantilly de mascarpone, citron confit et jardin Cress
- Brioche perdue, chantilly de mascarpone et fruit de retour de marché
- Sablé de chocolat noir à la fleur de sel, mascarpone vanillé, fraises et émulsion de basilic





# Grille Tarifaire

Nombre de participants	Forfait all inclusive
Visio (Zoom, Teams...)	
Streaming (Youtube, Vimeo...)	
Régie et Multicam	
Quizz, challenge photos et dotations	
Chef Chat	



## Options

- Nutritionniste
- Livraison box froide
- Livraison box sèche
- Tabliers personnalisés

sur devis  
à partir de 60€ HT\*  
à partir de 40€ HT\*  
à partir de 22€ HT

\*Tarifs pour livraison en France continentale uniquement

# Conditions générales de vente

## 1. Réservation et modalités de règlement

Les tarifs figurant dans le présent devis sont exprimés en euros HT. Pour toute réservation ferme et définitive, il est impératif de nous fournir le devis signé avec la mention « bon pour accord » ou signature électronique. Toute signature fait office d'engagement financier de l'entreprise ou à défaut du signataire. L'acceptation du devis par le client implique de la part de ce dernier l'acceptation sans réserve des présentes conditions générales de vente.

Un acompte de 50% du montant total TTC (TVA 20%) sur la partie cours de cuisine live et 100% pour la partie livraison de box vous sera demandé à 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.

Toutes les modifications (menus, horaires, nombre de participants...) devront être transmises à La Table Et Fêtes au plus tard 5 jours ouvrables avant la date de l'évènement. Pour les livraisons de box, les modifications devront être transmises 10 jours ouvrables avant la date de l'évènement.

## 2. Annulation

Après la validation du devis, l'annulation de toute prestation entraîne la facturation de 100% du montant TTC de la commande pour annulation tardive. En effet, au vu de la prestation commandée, La Table et Fêtes réserve définitivement le créneau horaire validé ensemble, qu'elle ne peut plus vendre par définition.

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, hors livraison des box si celles-ci sont déjà expédiées ou des marchandises achetées.

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 s'engage à respecter les horaires qu'il aura lui-même validés à l'avance pour le début du cours de cuisine en live.

La responsabilité de La Table Et Fêtes ne pourra être engagée dans le cas où l'inexécution de ses obligations serait imputable soit au fait du Client (défaillance du matériel et/ou des logiciels du client, inadaptation de ceux-ci, erreur de saisie ou de manipulation du Client faite sur la plateforme utilisée, etc.), soit à la faute contractuelle du Client ayant eu pour conséquence que la Société oppose au Client l'exception d'inexécution, soit à un cas de force majeure telle que définie par la loi et la jurisprudence française.

De même, la responsabilité de La Table Et Fêtes envers le client ne saurait être engagée pour toute inexécution de ses obligations, ou tout dommage subi par le Client causé par l'utilisation du réseau Internet ou du réseau électrique et notamment en cas de rupture du service offert par la plateforme utilisée en raison du dysfonctionnement du réseau Internet ou du réseau électrique imputable à un fournisseur d'accès à Internet ou fournisseur d'électricité, et en cas d'intrusion dans le système du Client ou de la Société par un programme malveillant d'où qu'il vienne.

Les participants au cours de cuisine en live doivent veiller à utiliser leurs instruments de cuisines (couteaux, etc.) et équipements de cuisine (cuisinière à gaz, etc.) ainsi que les ingrédients alimentaires qu'ils utilisent pour confectionner leurs plats, dans le respect des préconisations des personnes qui les leurs ont vendus, et dans le respect des règles de l'art et des normes applicables. La Table Et-Fêtes n'offre aucun Service destiné à informer ou à former les participants au titre des usages sus visés. Les participants seront donc seuls responsables des dommages qui pourront résulter de tels usages (mauvaise utilisation d'un couteau, utilisation de champignons toxiques, etc.)

La Table Et Fêtes ne peut être tenue pour responsable de la bonne expédition des box qui est à la charge de Chronofresh. En effet, La Table Et Fêtes réalise les box dans ses locaux et ne peut répondre du respect de la chaîne du froid, des délais de livraison non respectés, de l'état ou de la perte des colis, une fois la prise en charge effectuée par Chronofresh. 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 pour les box.

Les prestations de livraison de box et de cours de cuisine en ligne sont deux prestations totalement distinctes l'une de l'autre, toutefois réunies par soucis de simplification dans nos offres commerciales et dans notre facturation. Tous litiges sur une de ces deux prestations ne pourra impacter le paiement de l'autre prestation.

## 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](mailto:contact@animation-chef.fr)

[www.animation-chef.fr](http://www.animation-chef.fr)



1 PLACE PAUL VERLAINE, 92100 BOULOGNE-BILLANCOURT