Animation Chef !

LES FOOD' CUISINE

ATELIER CULINAIRE **TEAM BUILDING**

CATALOGUE AUTOMNE 2022

Qui sommes-nous

Acteur majeur du Team Building culinaire

Figurant aujourd'hui parmi les acteurs majeurs du Team Building culinaire en France, Animation Chef organise plus de **500 événements culinaires par an**.

Leader des événements en nomade

Nous pouvons intervenir directement **dans vos locaux**, avec le matériel nécessaire.
Nous proposons également **plus de 100 espaces partenaires** (péniches, loft, châteaux, espaces de séminaires...) pour une privatisation adaptée à vos attentes.

Quand faire appel à nos services ?

Pour **intégrer** les nouveaux venus, **renforcer les liens** au sein d'une équipe, la cuisine est la solution idéale car elle est vectrice de **partage**, de **convivialité** et d'**échange**. Vos équipes seront **encadrées par nos chefs de cuisine spécialisés dans l'animation culinaire**. Véritables hommes de terrain, ils vous accompagneront dans un climat de bonne humeur, de partage sans oublier l'essentiel de leur métier : **la Gourmandise**.

Le team building culinaire

c'est :

- **Apporter son savoir et recevoir des autres**
- **Adopter une vision globale et collective pour un objectif commun**
- **Apprécier le rendu, ce qui valorise le travail effectué**

L'esprit animation chef

c'est :

- **Mettre en place une activité participative et constructive**
- **Transmettre par la passion**
- **Rendre accessible la cuisine dans la bonne humeur**

Sommaire

NOS PRESTATIONS

Équipe en toque 3
Apéritif 5
Pause gourmande 7

Cooking battle **6 pièces** 9
Cooking battle **déjeunatoire / dînatoire** 11
Cooking battle **repas assis** 13

Atelier Chocolat 15
Atelier Sushis 17
Cuisine des îles 19
Cuisine moléculaire 21
Grill Party 23

Nos options 26
Nos espaces partenaires 30

CONTACT 32

Equipe en toque

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, 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

- Potiron caramélisé au miel, pleurote, magret fumé, vierge d'automne et chiffonnade de pousses
- Samossa de volaille, chutney pomme rooibos, salade de pousses de betterave
- Soupe Thaïlandaise au tofu (V)

Plat au choix

- Magret de canard glacé au banyuls, risotto de poireau et carottes multicolores rôties
- Pavé de lieu jaune, crème de chou-fleur et farandole de chou rôti
- Blanquette de légumes, oignons caramélisés et riz pilaf (V)

Dessert au choix

- Carrot Cake
- Sablé au thym, ricotta au miel et figues
- Biscuit aux dattes, feuillantine pralin, crème pâtissière au gingembre et déclinaison de poires (V)

Mises en bouche

- Endive au Munster et pomme
- Rillette de sardines, citron confit et labné

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.

Apéritif

Afterwork : Pour bien finir la journée !

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
- Endive au Munster et pomme
- Gaspacho de betterave acidulé, mousse de chèvre, noix et pommes
- Ceviche de dorade au wasabi et sésame, carottes multicolores
- Rillette de sardines, citron confit et labné
- Maki de galette de Sarrasin au saumon fumé et crème de ricotta

Cocktails

- Mojito
- Daïquiri
- Honey Moon

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, 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.

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 **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 sans alcool : **VIRGIN MOJITO, VIRGIN COLADA ET HONEY MOON**

Dégustation

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

Recettes étudiées

Bouchées

- Maki de crêpes au caramel de chocolat salé et fruit du moment
- Mousseline de spéculos et pomme fruit
- 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 sans alcool

- 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 m^2 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.

Créations sucrées ou salées ?

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.

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 (tables buffet 1 m x 2 m x 90 cm) si besoin sous réserve d'accès facile

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.

Cooking battle®

déjeunatoire
dinatoire

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

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.

- Dôme de tarama blanc
- Bouchon de légumes
- Gigot d'agneau de 7h
- Chèvre à l'abricot façon mendiant
- Paris-Brest de chèvre au raifort et sésame noir

- Moka allongé
- Carré framboise verveine

Nous fournissons :

- Le petit matériel
- Les denrées alimentaires et des boissons
- Les tabliers et les toques
- L'atelier et la dégustation d'un cocktail dînatoire 20 pièces/personne
- 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 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.

Cooking battle®

repas assis

Durée de l'événement : 4h

Cours

Durée : 1h

Remise de tabliers et toques aux participants

Remise d'1 pass'conseil de 3 minutes afin de solliciter les chefs

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

- Potiron caramélisé au miel, pleurote, magret fumé, vierge d'automne et chiffonnade de pousses
- Samossa de volaille, chutney pomme rooibos, salade de pousses de betterave
- Soupe Thaïlandaise au tofu

Plat au choix

- Magret de canard glacé au banyuls, risotto de poireau et carottes multicolores rôties
- Pavé de lieu jaune, crème de chou-fleur et farandole de chou rôti
- Blanquette de légumes, oignons caramélisés et riz pilaf

Dessert au choix

- Carrot Cake
- Sablé au thym, ricotta au miel et figues
- Biscuit aux dattes, feuillantine pralin, crème pâtissière au gingembre et déclinaison de poires

Mises en bouche

- Endive au Munster et pommes
- Rillette de sardines, citron confit et labné

Nous fournissons :

- Le petit matériel
- 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

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.

Atelier chocolat

Durée de l'événement : 2h

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.

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 :

- 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 (plaque, four) si besoin
- Une cellule de refroidissement

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.

Recettes raffinées pour équipe subtile

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

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.

Atelier des îles

Durée de l'événement : 4h

Cours

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

Durée : 30 minutes

- Découvrez ensemble les secrets de fabrication de 3 cocktails des îles : **PIÑA COLADA, MOJITO ET L'EXOTIQUE**
- 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.

Menu

Entrée

- Puits de courgette au crabe et à la vanille
- 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 Saint-Jacques
- Samossas façon acras de morue

Plat

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

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

Dessert au choix

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

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

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.

Atelier moléculaire

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 moléculaires : **MOJITO, PIÑA COLADA ET 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.

Menu étudié

Entrée

- L'œuf parfait, carottes multicolores, chou-fleur rôti, croûtons, chorizo et son émulsion

Plat

- Filet de bar, mousseline de cèleri, mousse de camembert et perles de miel

Dessert

- Sablé chocolat, nuage coco, perle et sauce chocolat

Cocktails étudiés

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

Mises en bouche

- Endive au Munster et pomme
- Rillette de sardines, citron confit et labné

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.

J'peux pas
J'ai

Grill party

Durée de l'événement : 4h

Cours

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

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.

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 pilon de poulet mariné à la sauce soja
- Gambas à la coco et piment d'Espelette
- Côte de bœuf marinée au café

Dessert

- Plateau de fromage
- Salade de fruits au gingembre
- Tiramisu aux fruits rouges
- Sablé chocolat noir et fleur de sel, mascarpone et fraises

Apéritif fourni par nos soins

- Endive au Munster et pomme
- Rillette de sardines, citron confit et labné

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.

Nos options

Accueil et pause

Accueil petit déjeuner

Café, thé, chocolat chaud, jus d'orange et pomme, eaux,
corbeille de fruits, et 2 minis viennoiserie/pax

Accueil Champagne

1 flûte de Champagne, jus d'orange et pomme, eaux, Coca-Cola
et 2 bouchées/pax

Pause

Café, thé, chocolat chaud, jus d'orange et pomme, eaux
Assortiment de petits gâteaux

Goodies / scénarisation

Tablier chef sérigraphié ou brodé

Tablier en coton, inscription unique (délais 10 jours)

Panier gourmand

Produits façonnés par des artisans spécialistes de notre terroir

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

Notre cave, *pour un peu plus d'émotion...*

Vin rouge

Saint Émilion Grand Cru - Château Juguet

Côte-Rôtie Brune et Blonde - E. Guigal

Vin blanc

Mâcon-Lugny - Louis Jadot 2020

Chassagne-Montrachet - Louis Jadot

Champagne

Champagne rosé Deutz

Champagne Deutz brut Millésimé

Pour encore plus d'animation

(SUR DEVIS)

Découverte de plantes rares comestibles

Partez à la rencontre d'une dizaine de variétés de plantes rares comestibles Découvrez l'Oyster leaves, l'Apple Blossom, les cress... et bien d'autres encore Les plus grands chefs en sont friands tant pour leur beauté, leurs textures que pour leurs saveurs subtiles et inattendues.

Dégustation chocolat et thés

Les cinq sens sont en éveil lors de cette dégustation.
Découvrez les différentes variétés de chocolat et de thé artisanaux. Appréciez ainsi les assemblages de saveurs et les harmonies parfaites.

Animation glace à la Plancha négative

Surprenez votre équipe avec cette technique d'élaboration de recettes glacées minute. Découvrez des compositions de saveurs confectionnées par nos chefs.

Animation cocktails

Découvrez ensemble les secrets de fabrication de trois cocktails classiques : MOJITO, DAIQUIRI et HONEY MOON.

Nos espaces partenaires

138 lieux partenaires

Nous proposons à nos clients des espaces privatisables adaptés à leurs besoins (zone géographique, budget, effectif, salle de réunion, résidentiel ….) ainsi qu'à la réalisation de nos prestations. Ces espaces ont été **référencés pour la qualité de leurs services, leur accessibilité, leur confort mais aussi pour les tarifs préférentiels dont nous faisons bénéficier nos clients**. Si vous optez pour une prestation « clé en main », nous restons logiquement à votre disposition pour vous proposer des espaces partenaires. Ci-après, vous trouverez quelques espaces parmi nos 138 lieux partenaires.

Le Rive Gauche

92150 Suresnes ou Port Parisien

Le RIVE-GAUCHE est un **bateau panoramique** idéal pour vos réceptions. Entièrement vitré, climatisé, il peut accueillir **jusqu'à 20 personnes en atelier déjeuner ou dîner assis** et **30 convives pour un atelier cocktail déjeunatoire ou dînatoire.** Si vous optez pour une location à quai, vous profiterez également de notre terrasse attenante au bateau d'une surface de 100m², si la météo le permet. Si vous souhaitez la privatisation du RIVE-GAUCHE en croisière, nous vous proposons de découvrir Paris lors d'une **croisière** durant votre événement.

L'Edmond

Paris 75017

Venez passez un agréable instant culinaire entre collaborateurs au sein de cet **espace feutré dans un quartier chic parisien**.

LES ESPACES PARTENAIRES D'ANIMATION CHEF !

La ferme du Manet

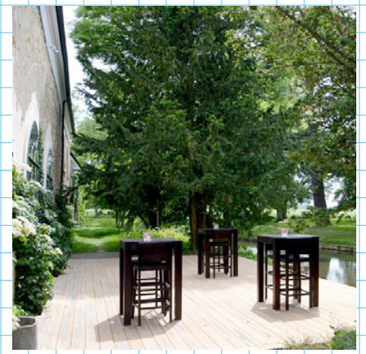
78180 Montigny le Bretonneux

A trente minutes de la Défense, cette ancienne **dépendance de l'abbaye du Port-Royal située en lisière de 800 hectares de forêt,** est la situation idéale pour vos événements, séminaires, conventions, réceptions...

Le Carnot

92210 Saint Cloud

Située à Saint Cloud à la limite du 16ème arrondissement de Paris, L'espace Carnot est une **péniche spacieuse**, moderne et refaite à neuf sur deux niveaux. Il est également **accessible aux personnes à mobilité réduite**, grâce à un ascenseur. Voici un lieu agréable, confortable et bien équipé pour votre événement culinaire.



Domaine de Quincampoix

91470 Les Molières

Cet **ancien domaine de chasse du 17ème siècle** est situé à 30 minutes de Paris en vallée de Chevreuse. Au cœur de 140 hectares de verdure, le domaine vous offre 620 m² de salles de réception, dont la plupart sont prolongées par **une terrasse et un jardin donnant sur les douves**.
L'esprit du lieu : Un métissage d'Antiquités du monde et d'Art contemporain associés à quelques grands noms du design. Un lieu propice à la stimulation créative. Une immersion profonde, un dépaysement total, Un domaine qui marque les esprits durablement.

DESIGN GRAPHIQUE : AGENCE OMH

Animation Chef!
LES FOOD' CUISINE

M. 06 77 55 37 93 I T. 01 30 90 61 44
contact@animation-chef.fr

WWW.ANIMATION-CHEF.FR

lesfoodcuisine

1 PLACE PAUL VERLAINE, 92100 BOULOGNE-BILLANCOURT