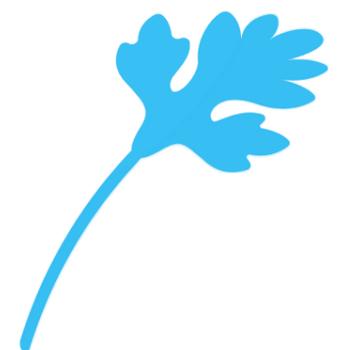




ANIMATIONS CULINAIRES

EN NOMADE

2023





Démonstrations culinaires

Show Devant !

Formule sur mesure ?

Bien entendu ! Nous pouvons personnaliser nos prestations selon la thématique et l'espace de votre choix.

Exemple de thématique réalisées:

- ✓ **Régime** : diabète, sans gluten, végétarien, cholestérol, sans sel...
- ✓ **Cuisine du monde** : Thaïlande, Tchèque, Russe, Ile Maurice...
- ✓ **Autour d'un produit** : Fruits & légumes, produits régionaux...
- ✓ **Lieux insolites** : Champs, bateaux, yourtes, foodtrucks...

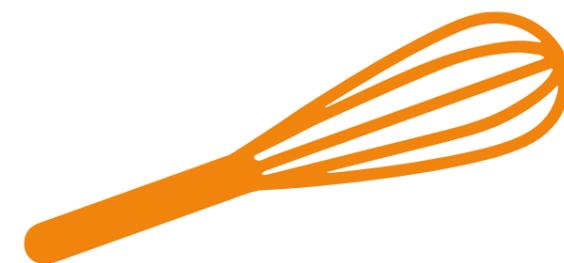
Le concept

A partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés selon les saisons, nos Chefs de cuisine confectionnent en temps réel des recettes selon la thématique définie ensemble. Le public assiste à la démonstration et déguste les mets concoctés.

Points forts de cette animation

Au-delà d'une dégustation de mets concoctés en direct, nos Chefs animateurs cherchent à véhiculer des émotions. Une recette peut évoquer un voyage, une découverte, un souvenir...

L'échange s'installe là, en plein cœur de l'animation, entre les Chefs et le public. Confiez-nous la thématique que vous souhaitez, nous nous chargeons du reste.



Terrain

DÉMONSTRATION CULINAIRE

Il était
une « foie »
...

Food ' Foie gras



En bref

Ce mets devenu un véritable ambassadeur de l'art de vivre à la française est originaire d'Egypte. Il y était utilisé lors de pratiques divinatoires.

Le Foie Gras n'a jamais cessé d'être mis à l'honneur par tous les grands Chefs français.

Dégusté « dans tous ses états » : **cuit, cru, fumé, poêlé, poché... pour le plus grand plaisir des gourmets !**

 400 pièces minimum

Au menu

Foie gras mi-cuit maison, nature (IGP Sud-Ouest)

Les toasts

- Tradition, pain d'épices et brioche

Les accompagnements (selon saison)

- Condiments : confiture de figues, compotée d'oignons au miel de châtaigne et poires confites au vinaigre balsamique
- Poivres : Maniguette, Timut et Baies roses
- Sels : Camargue, Noir d'Himalaya ainsi que le fameux mélange Gomasio (Sésame et sel de Guérande)

Les recettes

- Sucette de foie gras au chocolat et personnalisée aux épices (trempée dans l'azote)
- Toast de foie gras au chutney rooibos, fumé minute sous cloche
- Maki de foie gras au chou, compotée de pruneau et châtaigne, nuage cognac XO

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



Chef(s) de cuisine
animateur



1 mobilier
de 6m²



Installation 2h
Animation 2h

Food ' Saumon



En bref

S'il demeure une excellente source d'oméga 3, le saumon est le poisson préféré des Français. Il participe à la prévention des maladies cardiovasculaires, il prémunirait même des troubles de l'audition liés à l'âge.

Le Label Rouge, attribué par le ministère de l'Agriculture, garantit que le saumon est de qualité supérieure. Le saumon Écossais a été le premier à en bénéficier.



400 pièces minimum

Au menu

Nos saumons (frais ou fumés, nature et à la betterave) sont Label Rouge Écossais élevés dans des conditions naturelles. Le Chef tranche, fume minute et dresse sur différents toasts ou blinis maison devant les gourmets.

Les recettes

- Saumon gravlax fumé minute, espuma de poivre Timut et bourrache
- Blini poêlé à la demande, fromage citronné aux herbes et saumon fumé tranché minute
- Tartare de saumon, zeste de combava et petite mâche Nantaise
- Toast de tarama maison et œufs de saumon
- Tartine façon antipasti, ricotta menthe et saumon fumé
- Tataki de saumon, daïkon au wasabi et sésame

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



Chef(s) de cuisine
animateur



1 cuisine mobile
6m² au sol
2x16A – 220V



Installation 2h
Animation 2h

Food ' Huître



En bref

L'huître est un aliment tonique, riche en protéines, vitamines et minéraux. Elle peut être dégustée à n'importe quel moment de la journée : le matin, à l'apéritif ou pour le repas. Chaque huître a en effet son « terroir » : qualité du sel, nature du plancton et des eaux... Sachant que l'origine du naissaim importe peu car c'est le lieu de production qui détermine la couleur et le goût du produit.

On peut consommer des huîtres toute l'année, elles se prêtent à de nombreux modes de consommation. Seules conditions : bien les choisir et bien les conserver. N'hésitez pas à en parler avec nos Chefs !



400 pièces minimum

Au menu

Les huîtres

- d'Arcachon, de Bouzigues, de Bretagne, de Normandie et de Marennes-Oléron, dégustation autour de 3 variétés selon arrivage

Les pains

- Tradition, céréales, seigle

Les accompagnements

- Vinaigre de vin rouge et échalotte
- Citron caviar, de Menton, Bergamote, Kalamansi, Meyer... (2 variétés selon la saison)

Les recettes

- L'huître pochée façon pot au feu, émulsion iodée
- Huître chaude au Champagne et ciboulette
- Tartare d'huître à la coriandre, échalotte, gingembre et vinaigre de cidre

L'ennui de l'huître produit des perles

Cette prestation comprend :



Les denrées alimentaires



Chef(s) de cuisine animateur



1 cuisine mobile
6m² au sol
2x16A – 220V



Installation 2h
Animation 2h



Cuisine du monde

DÉMONSTRATION CULINAIRE



Food ' Sushi

Si tu es
pressé
fait
un détour



En bref

Presque synonyme de « cuisine japonaise » et symbole (parmi d'autres) du Japon, le sushi est l'un des plus époustouflants et délicieux types de nourriture eu monde.

Peu de graisse, mais riche en protéines, le sushi n'est pas seulement l'un des plats les plus sains au monde, mais aussi l'un des plus délicats si l'on porte attention au goût.

Contrairement à ce que pensent la majorité des gens, les sushis peuvent se manger autant à la main qu'avec des baguettes !



400 pièces minimum

Au menu

- Nigiri saumon et dorade
- Sashimi de thon et saumon
- California sésame, pavot, saumon fumé et veggie
- Maki saumon et crevette
- Sauces salée et sucrée
- Wasabi et Shoga (gingembre confit)

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



Chef(s) de cuisine
animateur



1 mobilier
6m²



Installation 2h
Animation 2h

Food 'Espagne

En bref

La gastronomie espagnole a été influencée par ses nombreuses découvertes lors des différentes conquêtes, en Amérique latine, en Asie, en Afrique : diverses épices et nouveaux aliments en sont rapportés comme les tomates, les pommes de terre, la vanille, différentes sortes de pois, le chocolat... Mais aussi par les longues occupations qu'elle a subies : Phénicienne, Grecque et aussi Romaine, chacune apportant des épices, des aliments comme les épices, les oranges, le citron et les manières de préparer des mets.

Le jambon ibérico est celui que l'on obtient à partir des pattes arrières des authentiques porcs ibériques. La saveur est douce, l'arôme légèrement salé et la texture quelque peu fibreuse au goût aromatique et agréable.

Les tapas font partie de la culture culinaire espagnole, toutefois elles sont d'origine Andalouse, **ces petits mets délicieux à déguster du bout des doigts font l'unanimité lors d'évènements festifs et conviviaux.**



400 pièces minimum

En option:
Jambon Pata Negra Bellota

Preparar
Todo Con
Amor



Au menu

Jambon Serrano

Avec un minimum de 23 mois d'affinage

Les toasts

- Tradition, céréales, pain Catalan (frotté à l'ail et tomate)

Les accompagnements (selon saison)

- Figues, câpres à queue
- Fromage Idiazabal, olives vertes et noires
- Beurre au piment d'Espelette, Huile d'olive

Les Tapas

- Tortilla de pomme de terre et aioli
- Toast de rilette de sardine au fromage frais et sésame
- Mini cassolette de piperade, œuf de caille et émulsion Ibérique

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



Chef(s) de cuisine
animateur



1 cuisine mobile
6m² au sol
2x16A – 220V



Installation 2h
Animation 2h

Food ' Italie



En bref

Adeptes de la « dolce vita » (la vie douce), les italiens sont épicuriens et de très bons vivants. La cuisine italienne se caractérise par la variété des produits utilisés, ainsi que par une grande diversité régionale. Elle repose essentiellement sur le régime méditerranéen fait de produits frais, colorés, rempli de soleil, mais aussi d'éléments n'en faisant pas partie, comme les fromages et la charcuterie. **Pour information, la cuisine italienne, avec 28% des suffrages, est la plus appréciée en Europe. Si si signore!**

 400 pièces minimum

Au menu

Les toasts

- Tradition, céréales, Pane carasau sarde (pain typique sarde)

Les accompagnements (selon saison)

- Charcuterie italienne : Jambon de Parme ou Speck, Bresaola, Salame, Pancetta
- Fromage : Burrata, Caprese du Buffala, Pecorino Pepato, Ricotta salata
- Olives vertes et noires, fruits du câprier de Sicile au vinaigre
- Huile d'olive toscane, chianti classico et vinaigre balsamique de Modène

Les recettes

- Risotto à l'huile de truffe et poivron confit
- Antipasti de légumes à la ricotta, basilic et pignons de pin
- Caponata d'aubergine, fromage de retour du marché et gressin

*La cucina
piccola fa la
casa grande*

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



Chef(s) de cuisine
animateur



1 cuisine mobile
6m² au sol
2x16A – 220V



Installation 2h
Animation 2h

*La vie
c'est comme
une boîte de
chocolat*

Food ' Chocolat



En bref

La culture des cacaoyers est très ancienne. Certaines civilisations en faisaient une boisson sacrée aux multiples vertus, de la monnaie d'échange ou encore un médicament contre les morsures de serpent... Aliment festif par excellence, le chocolat ne fait que des adeptes. Allié du moral, il stimule la mémoire et la concentration, apporte des vertus antioxydantes. Le chocolat est intemporel, son goût et sa texture sont indéniablement irrésistibles : Noir, blanc, lait, croquant, sucré, amer...

Addictif certainement !



300 pièces minimum

Au menu

- Demi-sphère au chocolat blanc et orange épicée
- Diamant de chocolat noir, caramel au cointreau
- Mendiant aux fruits secs et confits, feuille d'or
- Sucette croustillante aux amandes et riz soufflé
- Rose des sables revisitée

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



Chef(s) de cuisine
animateur



Mobilier & Cellule
6m²
2x16A – 220V



Installation 2h
Animation à partir de 2h



Exception fêtes

DÉMONSTRATION CULINAIRE

Food ' Truffes



*L'un des plus
grands bienfaits
accordés aux
gourmards*

En bref

La truffe est appréciée depuis l'Antiquité : en Egypte, le pharaon Khéops aimait la déguster lorsqu'il recevait les délégations qui venaient l'honorer. **La truffe est issue d'un champignon qui vit en association avec les racines qui entourent l'arbre.**

Elle est le résultat de la fructification de ce champignon souterrain. Il s'agit d'une véritable symbiose entre le champignon et l'arbre : Le champignon fabrique divers produits comme des sucres, des vitamines et des hormones. **Les rabassiers (trufficulteurs) affirment que la truffe naît entre les pluies du 15 Août et du 8 Septembre qui doivent être abondantes.**



20 convives minimum
(6 pièces/personne)

Au menu

- Blanche d'Alba ou du Piémont, noire du Périgord, musquée, de Bourgogne, de Lorraine selon arrivage
- L'obligatoire brouillade d'œufs à la truffe dans sa coquille
- Raviole de langoustine aux truffes et girolles
- L'efficace pain de campagne à la moelle at aux truffes
- Pièce de bœuf japonais (Kobé, Wagyu... selon retour de marché) escalope de foie gras et truffes : un Rossini quoi !!!
- Chapon de mer en feuille de chou à la truffe et raifort
- Croustillant de pomme de terre au délice de Bourgogne et truffe

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



Chef(s) de cuisine
animateur



1 cuisine mobile
6m² au sol
2x16A – 220V



Installation 2h
Animation 2h

Food ' Homard



En bref

« Ses antennes sont longues, aussi longues que son corps. Parfait, c'est signe d'une grande fraîcheur ! » Au Moyen Âge et à la Renaissance, le homard a été considéré dans certaines cultures comme encourageant la virilité et la capacité des femmes à concevoir, mais il n'était pas comme aujourd'hui considéré comme un plat de luxe.

Le pigment bleu, dans la carapace du homard européen est en fait composé de plusieurs molécules agglomérées avec une protéine, mais quand le homard est cuit, il devient rouge comme les autres, toutefois sa saveur reste inégalable.

Le Roi des mers à la chair fine et savoureuse est **un mets incontournable pour les festivités.**

 400 pièces minimum

Au menu

- Raviole de homard et sa bisque, espuma iodé
- Médaillon de homard, mini légumes caramélisés, champignons du moment et émulsion de corail
- Lobster roll (sandwich originaire de nouvelle Angleterre est des maritimes Canadiennes, il est constitué d'un pain façon hot-dog et homard)
- Tartare de homard à l'estragon et grué de cacao, mascarpone au piment d'Espelette (verrine fumée minute)

On en rougit d'avance

Cette prestation comprend :



Les denrées alimentaires



Chef(s) de cuisine animateur



1 cuisine mobile 6m² au sol 2x16A – 220V



Installation 2h Animation 2h

Food ' Moléculaire

*Promis...
on va tout vous
expliquer*



En bref

« Dans tous les cas, il s'agit de cuisine, c'est-à-dire de production de mets, et l'originalité réside dans l'utilisation d'ustensiles issus des laboratoires : siphons, azote liquide, sonde à ultrasons, évaporateurs rotatifs, thermo circulateurs... ». La cuisine moléculaire s'inscrit dans la continuité de la nouvelle cuisine. Privilégiant autant l'apparence que la saveur. On imagine de nouvelles saveurs, de nouvelles textures... pour confectionner des recettes « décalées » en jouant avec les matières, les couleurs, les formes et les sensations.

Surprenant et ludique !

 400 pièces minimum

Au menu

- Mojito déstructuré (sphérification inversée menthe, rhum azoté)
- Huître pochée, artichaut et foie gras, émulsion au vin jaune
- Terre-mer Dom Tom, pomme azotée
- Homard Breton juste saisi, nuage de laitue, caviar de noisettes et œuf de caille
- Sucette de foie gras azotée au chocolat, épices et condiments

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



Chef(s) de cuisine
animateur



1 cuisine mobile
6m² au sol
2x16A – 220V



Installation 2h
Animation à partir de 2h



Fraîcheur

DÉMONSTRATION CULINAIRE

Food 'Glace roulée



Un instant de
Fraîcheur
Ça roule?

En bref

Cette technique de congélation d'aliments sur plaque froide est originaire de Thaïlande. Le principe est plutôt simple, la plancha descend à -30°C, une fois givrée, il suffit de déposer les ingrédients (fruits frais, aromates, gâteaux...) et de les recouvrir d'une base de crème glacée. À coups énergiques de spatules, le tout est réduit en une pâte finement étalée. Le froid fait ensuite son effet. À l'aide des spatules, la pellicule givrée est décollée en forme de rouleaux prêts à déguster... **Il ne vous reste plus qu'à composer votre glace !**



100 pièces minimum
+150 sorbets azotés

Au menu

Les compositions

- Une base de crème glacée Bio

Les toppings

▪ Fruits :

fruits rouges, mangue, ananas, banane, fruit de la passion

▪ Les coulis :

Caramel de beurre salé, chocolat caramélisé, Dulce de Lèche, mangue, fraise, cerise

▪ Friandises :

Smarties, fraises Tagada, Oréo, cookies, meringue, langue de chat, spéculos, pépites caramel

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



Chef(s) de cuisine
animateur



1 stand mobile
6m²
2x16A – 220V



Installation 2h
Animation 2h

Food ' Sorbets azotés



En bref

L'azote liquide est un liquide très froid (-196°C). La cuisine à l'azote est un avatar de la gastronomie moléculaire.

De plus en plus utilisé en « cuisine moléculaire et physique », il permet de refroidir très rapidement une préparation alimentaire pour réaliser des glaces, sorbets, meringues...

L'effet spectaculaire réside dans la préparation (panache de brouillard, utilisation de gants spéciaux, etc.) et dans la dégustation (« effet dragon » pour les meringues), mais aussi dans la texture obtenue pour la glace. Attention à l'excès de gourmandise avec ce genre de recettes et surtout bien attendre que la préparation ait eu le temps de « réchauffer » avant de déguster. **Quoi qu'il en soit nos Chefs sont là !**



150 pièces minimum
+100 glaces roulées

Au menu

Meringue du dragon, langue de chats, bonbons, pépite de chocolat et fruits secs seront de la partie pour agrémenter vos sorbets.

Les Traditions

- **Le passion ananas** Jus passion, ananas, glace yaourt
- **Le Paris-fraise** Jus de pomme, fraise, basilic
- **L'Exotique** Jus d'orange, gingembre, ananas, banane, mangue

Les Gourmands

- **Le Tagada** Jus de pomme verte, fraises tagada, banane, yaourt
- **Le Pirouette** Lait chocolat blanc, cacahuète, banane, vanille
- **Pralin mon amour** Lait d'amandes, pralin, banane, noisettes caramélisées

Les Détox

- **Le Guacanard** lait de soja, avocat, épinard, banane
- **La Tzatziki** Concombre, menthe, kiwi, yaourt grec
- **Rouge fraîcheur** Pastèque, melon, concombre, fraises

Composer
Au gré de
Vos envies.
Résultat
instantané

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



Chef(s) de cuisine
animateur



1 stand mobile
6m²
2x16A – 220V



Installation 2h
Animation 2h

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%) de la commande 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 (horaires, aménagement du menu, changement du contact, augmentation ou diminution du nombre de participants...) devront être transmises à La Table Et Fêtes au plus tard 5 jours ouvrables avant la date de l'évènement.

2. Annulation

L'annulation de la commande (report de prestation inclus) par le client ne donne lieu à aucune restitution de l'acompte versé, qui est conservé à titre d'indemnité forfaitaire. Toute annulation intervenant moins de 15 jours avant la date prévue entraînent la facturation de 100% du montant TTC de la commande pour annulation tardive.

La société La Table Et Fêtes peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouve dans l'impossibilité de les assumer par la suite d'un cas de force majeure. Dans toutes circonstances, la société La Table Et Fêtes s'engage à restituer la totalité des sommes perçues pour l'évènement qu'elle annule.

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

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

3. Responsabilité

Le client reconnaît que l'approvisionnement en produits destinés à la prestation est soumis aux aléas du marché, notamment pour les produits saisonniers ou exceptionnels.

Le client s'engage à respecter les horaires qu'il aura lui-même validés à l'avance. Tout retard de début de prestation dépassant le 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 50€ HT de l'heure par Chef de cuisine, hors jours fériés qui seront majorés de 50%.

La responsabilité de La Table Et Fêtes ne pourra être engagée dans le cas où l'inexécution des ses obligations serait imputable soit au La société La Table Et Fêtes dispose d'une assurance de responsabilité civile professionnelle pour tout dommage éventuel causé par ses Chefs de cuisine sur le lieu de l'animation et/ou sur le matériel fourni par le client. 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. Tout endommagement grave du matériel de La Table Et Fêtes entraînera le remplacement de ce dernier au prix coûtant. La table Et Fêtes ne pourra être tenue responsable de toute défaillance électrique pouvant se produire sur le lieu de l'évènement.

4. Confidentialité et données personnelles

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 de ses prestations. 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



1 PLACE PAUL VERLAINE, 92100 BOULOGNE-BILLANCOURT