



ATELIER CULINAIRE **TEAM BUILDING**  
CATALOGUE 2020

## 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 <b>6 pièces</b> .....                 | 9  |
| Cooking battle <b>déjeunatoire / dînatoire</b> ..... | 11 |
| Cooking battle <b>repas assis</b> .....              | 13 |
|                                                      |    |
| Atelier Chocolat .....                               | 15 |
| Atelier Sushis .....                                 | 17 |
| Cuisine des îles .....                               | 19 |
| Cuisine moléculaire .....                            | 21 |
| Grill Party .....                                    | 23 |
|                                                      |    |
| Nos options .....                                    | 26 |
| Nos espaces partenaires .....                        | 30 |
|                                                      |    |
| <b>CONTACT</b> .....                                 | 32 |





Partager  
Echanger  
Déguster

# Equipe en toque

## 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

- ✓ Rouleau de printemps aux crevettes et à la menthe, sauce mirin au chili et sésame
- ✓ Déclinaison autour du saumon, salade de fenouil et céleri, vinaigrette miel orange
- ✓ Sushi revisité au chèvre et magret fumé sur son lit de betterave, noix et pomme au vinaigre de cidre

### Plat au choix

- ✓ Filet mignon de veau pané aux herbes, dans son jus et ses mini-pâtisseries farcis
- ✓ Pavé de cabillaud sauce cacahuète et purée de patate douce à la coriandre
- ✓ Suprême de pintade aux épices, salsa verte et risotto aux légumes croquants

### Dessert au choix

- ✓ Sablé au chocolat noir à la fleur de sel, mascarpone vanillé et fruit du moment
- ✓ Baba Limoncello, chantilly de Mascarpone, citron confit et jardin Cress
- ✓ Gâteau moelleux à l'huile d'olive, cubiques de fruits exotiques caramélisés

### Mises en bouche

- ✓ Radis noir et tartare saumon
- ✓ Mi-cuit de thon au balsamique, sésame et houmous

### 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
- 1,5 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
- Les informations sur l'accès livraison (ascenseur ou non)



# Apéritif

Afterwork :  
Pour bien finir  
la journée !



## 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, DAQUIRI, HONEY MOON**

## Dégustation

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

## Recettes étudiées

### Mises en bouche

- ✓ Tartare de bœuf à la thaï et petite mâche
- ✓ Sucrine d'Ossau Iraty et poivron rouge à l'huile de noisette
- ✓ Gaspacho de betterave acidulé, mousse de chèvre, noix et pommes
- ✓ Ceviche de dorade au wasabi et sésame, poivrons multicolores
- ✓ Rillettes de cabillaud façon brandade et légumes croquants
- ✓ 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
- 1,5 m<sup>2</sup> par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- Les informations sur l'accès livraison (ascenseur ou non)





Un goûter  
pas comme  
les autres !

ANIMATION CHEF !

# Pause gourmande

## 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 : **VIRGIN MOJITO, PIÑA 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 Granny Smith
- ✓ Brownies aux haricots rouges et noisettes
- ✓ Cookies au pistache, huile d'olive et chocolat blanc
- ✓ Bouquet de pomme
- ✓ Tiramisu à l'amaretto
- ✓ Rose des sables, beurre de cacahuète et chocolat blanc

### Cocktails 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
- 1,5 m² par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- Les informations sur l'accès livraison (ascenseur ou non)





Créations  
sucrées ou  
salées ?

ANIMATION CHEF !

# Cooking battle®

6  
pièces

## 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, DAQUIRI, HONEY MOON**

## Dégustation

Les créations sont dressées en buffet. Lors de la dégustation, les chefs annonceront les résultats et offriront **un livre recette 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
- 1,5 m² par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- Les informations sur l'accès livraison (ascenseur ou non)





# Cooking battle®

déjeunatoire  
dinatoire

## 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 **un livre recette 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.**

- Tortilla à l'oignon des Cévennes et chorizo, aïoli
- Mi-cuit de thon au balsamique, sésame et houmous
- Tartelette à la pomme, Beaufort et artichaut
- Mousse de chèvre et gaspacho de betterave acidulé
- Crème de maïs, champignons du moment et pop corn

- Sablé de chocolat noir et fleur de sel, mascarpone vanillé et fruit du moment
- Roses des sables revisitées au chocolat blanc et beurre de cacahuète

### Nous fournissons :

- Le petit matériel
- Les denrées alimentaires et des boissons
- Les tabliers et les toques
- L'atelier et la dégustation d'un cocktail dinatoire 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
- 1,5 m<sup>2</sup> par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- Les informations sur l'accès livraison (ascenseur ou non)



Seul  
on va plus vite,  
Ensemble on  
va plus loin



# Cooking battle®

repas  
assis

## 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 **un livre recette à chaque membre de l'équipe gagnante** !

## Menu

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

### Entrée au choix

- ✓ Rouleau de printemps aux crevettes et à la menthe, sauce mirin au chili et sésame
- ✓ Déclinaison autour du saumon, salade de fenouil et céleri, vinaigrette miel orange
- ✓ Sushi revisité au chèvre et magret fumé sur son lit de betterave, noix et pomme au vinaigre de cidre

### Plat au choix

- ✓ Filet mignon de veau pané aux herbes, dans son jus et ses mini-pâtisseries farcis
- ✓ Pavé de cabillaud sauce cacahuète et purée de patate douce à la coriandre
- ✓ Suprême de pintade aux épices, salsa verte et risotto aux légumes croquants

### Dessert au choix

- ✓ Sablé au chocolat noir à la fleur de sel, mascarpone vanillé et fruit du moment
- ✓ Baba Limoncello, chantilly de Mascarpone, citron confit et jardin Cress
- ✓ Gâteau moelleux à l'huile d'olive, cubiques de fruits exotiques caramélisés

### Mises en bouche

- ✓ Radis noir et tartare saumon
- ✓ Mi-cuit de thon au balsamique, sésame et houmous

### 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
- 1,5 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
- Les informations sur l'accès livraison (ascenseur ou non)



# Atelier chocolat

On fond  
On tempère  
On se régale



## 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 et passion
- ✓ Rose des sables chocolat blanc et cacahuète
- ✓ Sucette croustillante aux amandes



### 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
- 1,5 m² par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- Les informations sur l'accès livraison (ascenseur ou non)



# Atelier sushis

## 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
  - ✓ Sauces salée et sucrée
- 
- ✓ Poêlée de litchis au miel et sésame
- 
- ✓ Bière Asahi et verre de saké
  - ✓ Eau plate et pétillante



*Recettes  
raffinées pour  
équipe subtile*



### Nous fournissons :

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

### Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de prestation
- 1,5 m<sup>2</sup> par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- Les informations sur l'accès livraison (ascenseur ou non)





# Atelier des îles

## 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
- 1,5 m² par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- Les informations sur l'accès livraison (ascenseur ou non)





Une cuisine  
rigoureuse  
mais tellement  
surprenante

ANIMATION CHEF !

# Atelier moléculaire

## 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, Basquaise multicolore, chorizo, croûton et émulsion Ibérique

### Plat

- 🔪 Filet de Saint Pierre, mousseline d'artichaut, mousse de camembert et perle de miel

### Dessert

- 🔪 Sablé chocolat noir à la fleur de sel, nuage coco et caviar de chocolat

### Cocktails étudiés

- 🔪 Mojito déstructuré
- 🔪 Pina Colada et onctueux de coco pétillant
- 🔪 Honey Moon

### Mises en bouche

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

### Nous fournissons :

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

### Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de prestation
- 1,5 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
- Les informations sur l'accès livraison (ascenseur ou non)



# Grill party

## 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 fêta, 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 fraise

### Apéritif fourni par nos soins

- Radis noir et tartare saumon
- Sucrine Poivron rouge et Ossau Iraty

### 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
- 1,5 m² par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- Les informations sur l'accès livraison (ascenseur ou non)





*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

Tablier en coton, inscription unique (délais 10 jours)

### Livres recettes

Édition Marabout, différentes thématiques (burger, verrines...)

### Panier gourmand

Produits façonnés par des artisans spécialistes de notre terroir

### Décoration florale

Composition intégrant vos fleurs et coloris souhaités

### Les cuisines mobiles

Elles sont simplement le support idéal pour tous nos cours de cuisine. Elles ne sont pas obligatoire mais permettent de scénariser votre espace en petite cuisine



## 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 cocktail

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



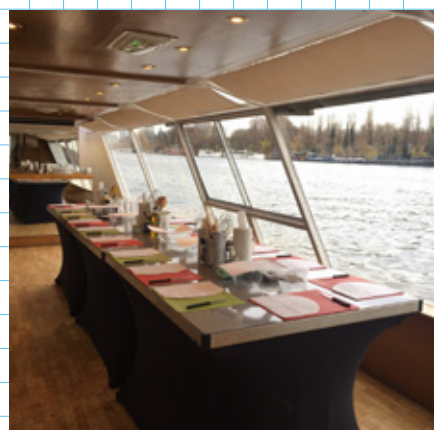
*Nos espaces  
partenaires*





# 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 **référéncés 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

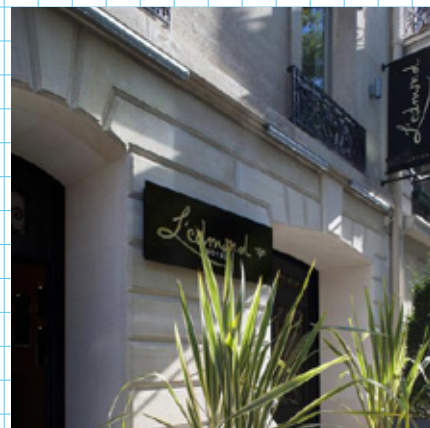
92150 Suresnes ou Port Parisien

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**.



## 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 16<sup>ème</sup> 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 17<sup>ème</sup> 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.*





M. 06 77 55 37 93 | 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