



ANIMATIONS CULINAIRES EN NOMADE
CATALOGUE 2020

Qui sommes nous

\ Entreprise pionnière des événements culinaires en nomade

Créée en 2005, Animation Chef organise **plus de 500 événements culinaires par an** et touche ainsi environ 15 000 personnes chaque année.

Véritables hommes de terrain, nos Chefs de cuisine sont spécialisés dans l'animation culinaire et sont quotidiennement au contact d'un large public.

\ Des animations culinaires diversifiées

Nous proposons des animations culinaires diversifiées allant de la **démonstration** (Le Chef cuisine devant le public) au **participatif** (cours de cuisine avec le Chef). Nos **formules sont clé en main** : Chef de cuisine animateur, cuisine mobile, matériel de cuisine et denrées alimentaires.

Forts de nos quinze années d'expériences, nous avons une réponse à toute problématique rencontrée : absence de point d'eau, horaires, environnement...



Une animation culinaire

c'est :

- \ Donner une identité culinaire forte à votre événement
- \ Partager un instant de convivialité et de gourmandise
- \ Dynamiser l'affluence au sein de votre espace



L'esprit animation chef

c'est :

- \ L'accessibilité dans la bonne humeur
- \ Un sourcing produits et des infrastructures optimales
- \ La transmission par la passion

Sommaire

NOS INFRASTRUCTURES 3

Démonstrations culinaires

TERROIR

Food'Foie gras.....	9
Food'Saumon.....	11
Food'Huîtres.....	13

CUISINE DU MONDE

Food'Sushi.....	17
Food'Espagne.....	19
Food'Italie.....	21

EXCEPTION FÊTES

Food'Caviar.....	25
Food'Truffes.....	27
Food'Homard.....	29
Food'Moléculaire.....	31

HEALTHY

Salade.....	35
Soupe.....	37

FAST GOOD

Burger.....	41
Hot dog.....	43
Panini.....	45
Croque-Monsieur.....	47
Galette Bretonne.....	49

BOISSONS

Food'Limonade.....	53
Food'Smoothies.....	55

SUCRÉ

Food'Chocolat.....	59
Food'Glace roulée.....	61
Food'Crêpes et Gaufres.....	63
Food'Sorbet azoté.....	65

Cours de cuisine

La Grande Brigade.....	69
Cooking Battle®.....	71
Les petits Chefs.....	73

Nos infrastructures

Animation Chef, fort de ses 15 années d'expérience dans l'animation culinaire en **nomade**, dispose d'**infrastructures modulaires pouvant répondre à toutes les demandes**.

En effet, nos solutions permettent **d'aménager des espaces de 2 m²² à plus de 200 m²**. Scénarisez votre espace en composant une cuisine au gré de vos besoins :

- ▾ Les **Modules** : cuissons, rangements, bars personnalisables
- ▾ Les **tables buffet** en alu brossé, **étagères** en bois et fer forgé
- ▾ Les **réfrigérateurs Américains**, **cellules de refroidissement**
- ▾ Les **stands mobiles** : snack, plancha négative

En bref, une cuisine équipée en un claquement de doigt !





Démonstrations culinaires

Show devant !

Formule sur mesure ?

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

Exemples de thématiques réalisées:

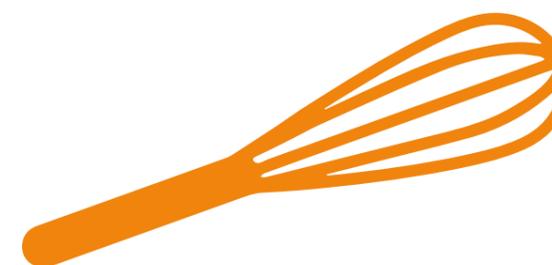
- \\ **Régime** : diabète, sans gluten, végétarien, cholestérol sans sel...
- \\ **Cuisine du monde** : Thaïlande, Tchèque, Russe, Ile Maurice...
- \\ **Autour d'un produit** : Oléagineux & protéagineux, ustensiles de cuisine, fruits & légumes, produits régionaux...
- \\ **Lieux insolites** : champs, 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 !



300 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



1 Chef de cuisine
animateur



1 Mobilier
6 m²



Installation 2h
Animation 2h

Food' Salmon



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 cardio-vasculaires, 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 Ecossais a été le premier à en bénéficier.



300 pièces minimum

Au menu

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

- ✓ Saumon gravlax fumé minute, espuma de poivre Timut et bourrache
- ✓ Blinis poêlé à la demande, fromage citronné aux herbes et saumon fumé tranché minute
- ✓ Tartare de saumon, zeste de kombava 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



1 Chef de cuisine animateur



1 Cuisine mobile
6 m² au sol
2 x 16A - 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 naissain 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 !



300 pièces minimum

Au menu

Les huîtres

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

Les pains

- Tradition, céréales, seigle

Les accompagnements

- Vinaigre de vin rouge et échalote
- Citron caviar, de Menton, Bergamote, Kalamansi, Cédrat, Meyer... (2 variétés selon la saison)
- Beurre d'Isigny, de Barratte, de Bresse, aux algues, à la fleur de sel, au piment d'Espelette (2 variétés selon la saison)

Les recettes

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

L'ennui de l'huître produit des perles

Cette prestation comprend :



Les denrées alimentaires



1 Chef de cuisine animateur



1 Cuisine mobile
6 m² au sol
2 x 16A - 220V



Installation 2h
Animation 2h



Cuisine du monde

DÉMONSTRATION CULINAIRE



Food'Sushi

Si tu es
pressé
fais
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 au 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 !



300 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



1 Chef de cuisine
animateur



1 Mobilier
6 m²



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 amandes, les oranges, les citrons et les manières de préparer des mets.

Le jambón 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 événements festifs et conviviaux.**



300 pièces minimum

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
- Poêlée de Saint Jacques et soupe de tomate au citron confit
- Mini cassolette de piperade, œuf de caille et émulsion Ibérique

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



1 Chef de cuisine
animateur



1 Cuisine mobile
6 m² au sol
2 x 16A - 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 !**



300 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 di Buffala, Pecorino Pepata, Ricotta salata
- Olives vertes et noires, Fruits du câprier de Sicile au vinaigre
- Huile d'olive toscane chianti classico et vinaigre balsamique IGP de Modène

Les recettes

- Risotto à l'huile de truffe et poivron confit
- Antipasti de légumes à la ricotta, basilic et pignons de pin
- Pâtes fraîches, huile d'olive, persil et parmesan : Les choses les plus simples sont les meilleures
- Caponata d'aubergine, fromage de retour du marché et gressin

*La cucina
Piccola fa la
Casa Grande*

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



1 Chef de cuisine
animateur



1 Cuisine mobile
6 m² au sol
2 x 16A - 220V



Installation 2h
Animation 2h



Exception Fêtes

DÉMONSTRATION CULINAIRE

Food'Caviar

*Le luxe
en toute
simplicité*

En bref

Ces petites perles noires réputées pour leur finesse et leur rareté sont devenues le symbole de la fête et du luxe durant les années folles à Paris. Les esturgeons sont des poissons primitifs, parmi les plus anciennes races animales de l'histoire évolutive du vivant, les derniers survivants de l'ère des dinosaures. Poisson migrateur devenu rare et interdit à la pêche à 90 %, la femelle de l'esturgeon produit des œufs après 7 à 15 ans d'élevage.

Le caractère du caviar ne provient pas de son origine mais de l'espèce d'esturgeon qui produit les œufs : Il en existe vingt-sept dans le monde. Les qualités organoleptiques du caviar, sa rareté et son prix dépendent quant à eux de l'espèce, mais aussi de son mode d'élevage (milieu, eau, alimentation), et de sa préparation. **L'arôme est puissant mais quelques grammes suffisent pour apprécier ce produit.**



20 convives minimum
(6 pièces/personne)



Au menu

Dégustation de Caviar

- ✓ Caviar Oscietre 10 gr
- ✓ Caviar d'Esturgeon de Sibérie (Aquitaine) 10 gr
- ✓ Caviar Beluga 10 gr

Autour des œufs

- ✓ Tarama maison, œufs de truite, œufs de saumon
- ✓ Accompagnement : Toast et blinis, crème fraîche fermière et Vodka azotée

Mises en bouche

- ✓ Tartare de Saint Jacques aux agrumes, caviar
- ✓ Gelée d'huître, mousse de persil et caviar
- ✓ Pomme de terre en robe de caviar
- ✓ Œufs brouillés au caviar, fondue de poireau au champagne

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



1 Chef de cuisine
animateur



1 Cuisine mobile
6 m² au sol
2 x 16A-220V



Installation 2h
Animation 2h

Food' Truffes



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

En bref

La truffe est appréciée depuis l'Antiquité : En Égypte, le pharaon Khéops aimait à 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 entoure 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.**

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 et 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



20 convives minimum
(6 pièces/personne)

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



1 Chef de cuisine
animateur



1 Cuisine mobile
6 m² au sol
2 x 16A - 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.**

Au menu

- Blanche d'Alba ou du Piémont, noire du Périgord, musquée, de Bourgogne, de Lorraine selon arrivage
- 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 et 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)



20 convives minimum
(6 pièces/personne)

On en rougit
d'avance



Les denrées
alimentaires



1 Chef de cuisine
animateur



1 Cuisine mobile
6 m² au sol
2 x 16A - 220V



Installation 2h
Animation 2h

Cette prestation comprend :

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, sondes à ultrasons, éva-porateurs 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 !

Au menu

- ✓ Mojito Déstructuré
(sphérification inversée menthe, rhum azoté)
- ✓ Huitre 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



20 convives minimum
(6 pièces/personne)

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



1 Chef de cuisine
animateur



1 Cuisine mobile
6 m² au sol
2 x 16A - 220V



Installation 2h
Animation 2h



Healthy

DÉMONSTRATION CULINAIRE



Food'Salade

Tendance...
Peut-être
Essentiel...
Certainement



En bref

L'émergence des bars à salade est liée à une **demande croissante d'une clientèle urbaine désireuse de manger autre chose**, rapidement et pour un coût financier « raisonnable ».

La petite histoire voudrait que la première marque d'enseigne à proposer le principe du « saladbar » ait été « The Cliffs » à Springfield (Illinois), en 1951. Toutefois, le premier bar à salade végétarien libre-service en Amérique du Nord était le Salad Bar de Jehane Benoît, situé dans la rue Sherbrooke à Montréal de 1935 à 1940.



100 pièces minimum

Au menu

Salade de fraises au Farro

Farro, basilic, pignons de pin, parmesan, fraise, mozzarella Di Bufala, tomate cerise

Salade de concombre protéinée

Concombre, pois chiches, citron vert, coriandre, feta et piment

Salade de melon et figue

Laitue, melon, figue, oignon rouge, féta, vinaigre de Champagne, citron et huile d'olive

Salade Italienne

Aubergine grillée, épinard, menthe, origan, paprika fumé, tomate séchée, provolone

Salade estivale

Pois chiche, pesto, quinoa, cerise, mûre, nectarine, maïs grillé, tomate, avocat, micro greens, graines grillées, burrata

Salade avocat, bleu et noix

Laitue, avocat, radis, betterave, noix, pain grillé, bleu, concombre, vinaigrette Tahina, graines grillées

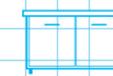
Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



1 Chef de cuisine
animateur



1 Stand mobile
4 m² au sol
1 x 16A - 220V



Installation 2h
Animation 3h

Food'Soupe

*Le bonheur
est dans la
soupe*



En bref

Le terme soupe vient du latin suppa, « **tranche de pain sur laquelle on verse le bouillon** ». Le terme potage vient du mot « pot » : légumes portés à ébullition, cuits dans un pot. Il a aussi donné un mot ancien en désuétude, avant de désigner le jardin potager, il a désigné le potager, ancêtre de la cuisinière, un système antique, qui servait aux cuissons de tous les mets très délicats, élaborés (mijotage, etc.) par exemple pour les veloutés.

Paul Scarron a écrit cet éloge au potage :
« *Quand on se gorge d'un potage,
Succulent comme un consommé,
Si notre corps en est charmé,
Notre âme l'est bien davantage.* »



100 pièces minimum

Au menu

Bar à soupe

↳ Soupe Thaïlandaise Tom Kha Gai

Volaille, gingembre, citronnelle, citron Kaffir, lait de coco, pleurote, coriandre, piment, carotte, tomate

↳ Soupe Veggie

Potimarron, lait d'amandes, tofu

↳ Soupe Coquillos

Pomme de terre, os à moelle, huître

↳ La Sud-Ouest

Crème, haricots Tarbais, huile de noisettes, poêlée de foie gras IGP du sud-ouest

↳ La Terre-Mer

Panais, poireau, Saint Jacques, andouille de Vire, yaourt, huile de noix

↳ Soupe Harira

Agneau, céleri, tomate, cumin, gingembre, coriandre, raz el hanout, vermicelles, lentilles, pois chiches

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



1 Chef de cuisine
animateur



1 Stand mobile
4 m² au sol
1 x 16A - 220V



Installation 2h
Animation 2h



Fast Good

DÉMONSTRATION CULINAIRE



Food' Burger



En bref

Emblème de la cuisine Américaine, le hamburger est en réalité **d'origine Allemande** initialement hamburg-er, soit « galette de Hambourg ».

Excentricité Américaine : Le détenteur du record du monde du plus grand mangeur de hamburgers, a battu son propre record en avalant 69 hamburgers en 8 minutes.

3/4 des restaurants traditionnels français proposent au moins un hamburger à leur carte. En 2016, le hamburger est devenu le sandwich préféré des français devant le jambon-beurre.

Au menu

Tous nos hamburgers sont réalisés à partir de **produits de saison**, les recettes peuvent donc varier.

Whisky Burger

Bun's sésame, whisky, bœuf, oignons caramélisés, ail, cheddar, bacon

Burger saumon sur une brioche noire

Brioche à l'encre de seiche, wasabi, roquette, coriandre, saumon, oignon, concombre, chou blanc

Chipotte veggie burger

Bun's céréales, laitue, cheddar blanc, sauce barbecue, haricots noirs, riz brun, piment chipotte

Burger Grec

Bun's, tzatziki, olives de Kalamata, origan, dinde, feta, tomate

Jalapeno burger

Bun's sésame, bœuf, jalapeno, avocat, cheddar, bacon

Cornflakes chicken burger

Poulet, cornflakes, piment, pickels, cheddar blanc, iceberg



100 pièces minimum

Good Food
is
Good Mood

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



1 Chef de cuisine
animateur



1 Cuisine mobile
6 m² au sol
2 x 16A - 220V



Installation 2h
Animation 2h

Food' Hot dog



En bref

C'est un **boulangier de New-York**, qui a eu en 1867 l'idée de faire fabriquer un stand mobile lui permettant de griller des saucisses qu'il servait dans un pain. 40 ans plus tard, il servait jusqu'à 40 000 hot-dogs par jour appelés à l'époque « red hots ». Ses deux fils prendront sa succession et en 1920, alors que l'entreprise emploie plus de 1 000 personnes, le Feltman's est considéré comme le plus grand restaurant du monde. En 1916, un employé des Feltman, ouvre un petit stand de hot-dogs qui va concurrencer ses ex-employeurs jusqu'à devenir, avec ses restaurants Nathan's Famous, le leader incontesté du hot-dog aux États-Unis.

Au menu

\ Le New Yorkais

Sauce cheddar fondu, oignons caramélisés et saucisse

\ L'Italien

Artichaut poivrade, basilic, cervelas, roquette, provolone

\ L'Oriental

Merguez, panais, coriandre, carotte

\ L'Exotique

Sauce à la mangue, lardons

\ L'Hawaïen

Ananas grillé sucré et fumé, saucisse, mayo-teriyaki, coriandre et piment doux



100 pièces minimum


DOGOLOGIST
Plusieurs séances recommandées

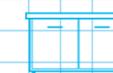
Cette prestation comprend :



Les denrées alimentaires



1 Chef de cuisine animateur



1 Stand mobile
4 m² au sol
2 x 16A - 220V



Installation 2h
Animation 2h

Food'Panini



En bref

En réalité, le terme panini a été francisé à partir de la forme plurielle de l'italien. Il tire son origine du mot italien **panino**, qui signifie « **petit pain** », que celui-ci soit grillé ou pas, et quelle que soit sa forme. En gros un sandwich en France et vu que l'on est gourmand, on va dire que l'on en mange deux. Il est maintenant devenu un incontournable du Street Food sous forme d'un pain grillé et un fromage fondu.

Au menu

\ Le « John »

Pain blanc tradition, jambon blanc, comté râpé 18 mois d'affinage, coriandre, moutarde à l'ancienne

\ Le « Fernand »

Pain blanc tradition, poulet de Challans, morilles, mascarpone, pleurotes, pickles

\ Le « Elsa »

Pain paprika, carottes des sables rôties, mimolette 12 mois, roquette, miel, moutarde

\ Le « Thomas »

Pain blanc tradition, bœuf émincé épicé, raifort, provolone, oignon caramélisé, roquette

\ Le « Benjamin »

Pain céréales curry, caviar d'aubergines, figues fraîches, basilic, fourme d'Ambert

\ Le « Yaya »

Pain céréales, jambon sec Italien, mozzarella Di Bufala, tomates confites, pesto (amandes, olives et anchois), roquette



100 pièces minimum

Du croquant
Du fondant
...

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



1 Chef de cuisine
animateur



1 Stand mobile
4 m² au sol
2 x 16A - 220V



Installation 2h
Animation 2h

Food' Croque-Monsieur

Mesdames
Messieurs
le Fast Good
à la française

En bref

Apparu pour la première fois en 1910 au menu d'un **café parisien**, l'origine du mot serait que le bistrotier du café ait lancé, sous forme de boutade, que la viande à l'intérieur du sandwich était de la chair humaine (d'où la bonne réputation de notre service de restauration à l'international). La première définition retenue lors de la séance du dictionnaire de l'académie française a été : « Mets composé de deux tranches de pain de mie entre lesquelles on a placé du jambon recouvert de fromage et que l'on passe au four. ». La femme d'un des académiciens, de retour chez lui, lui fit remarquer que c'était bien la preuve que cette assemblée était uniquement masculine, puisque, comme toutes les femmes le savent, un croque-monsieur ne se cuit pas au four, mais au moyen d'un ustensile ménager spécifique. À la session suivante, il montra cet ustensile à ses collègues. Malgré cette démonstration amusante, la définition est restée inchangée.



Au menu

\ Croque raclette

Pain céréales, fromage à raclette, piquillos, épinards au fromage frais et jambon de Savoie

\ Croque gravlax

Pain brioché, saumon gravlax, courgette, fromage frais au poivre Timut acidulé, mâche et menthe

\ Croque BBQ

Pain de mie brioché, oignons caramélisés, cheddar, jambon blanc fumé, sauce barbecue

\ Croque Italien

Pain de campagne, cervelas, roquette, basilic, mozzarella Di Bufala, tomates séchées

\ Le Titi Parisien

Pain de mie, emmental, jambon blanc et beurre



100 pièces minimum

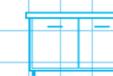
Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



1 Chef de cuisine
animateur



1 Stand mobile
4 m² au sol
1 x 16A - 220V



Installation 2h
Animation 2h

Food' Galette Bretonne



En bref

La galette est apparue dès le Moyen-Âge. Le blé noir est consommé notamment sous forme d'une galette qui se mange alors à la main ou trempée dans la soupe pour l'épaissir. Sa pâte sert aussi à la préparation de bouillies. En 1850, 130 « galettières » (profession exclusivement féminine) sont recensées à Rennes, près de 400 en 1900, soit une fabricante pour 150 habitants. **La recette de base est un mélange de farine de Sarrasin, de sel et d'eau, et éventuellement d'un œuf servant de liant.** La pâte est ensuite cuite sur une « tuile » (bilig en Breton). La tuile est en fer forgé et en fonte depuis le XV^e siècle, soit la crêpière.

Au menu

\ Galette Guémené

Andouille, pomme, camembert

\ Galette forestière

Girolle, crème de brebis, châtaigne

\ Galette noire

Truffe, lard noir de Bigorre, noisette, trompette des morts, parmesan

\ Galette des Dom-Tom

Crabe, vanille, courgette, carotte, rhum, citronnelle

\ Galette Italienne

Cervelas, provolone, caponata, pignons de pin, ricotta, basilic

\ Galette Pomfort

Artichaut, pomme, Beaufort



100 pièces minimum

Dans la
vallée oh oh
...
la la la

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



1 Chef de cuisine
animateur



1 Stand mobile
4 m² au sol
1 x 16A - 220V



Installation 2h
Animation 3h



Boissons

DÉMONSTRATION CULINAIRE

Food' Limonade



Quand la vie
te donne un
citron, fais en
de la limonade



En bref

Boisson rafraîchissante par excellence, la limonade est aussi appelée « citronnade » en France. Cette boisson très ancienne se voit réglementée dès le milieu du 17^{ème} siècle car les limonadiers sont autorisés à vendre leur boisson dans les rues de Paris.

La recette est différente selon les pays ! En Inde, par exemple, elle peut contenir du sel et du jus de gingembre. En Irlande, elle peut être servie avec du Whisky. Un aliment santé par excellence en France ! Le citron a une action antibactérienne, antivirale et stimule le système immunitaire.



100 pièces minimum

Au menu

- ✓ Limonade façon Mojito
- ✓ Limonade à la lavande
- ✓ Limonade à la fraise
- ✓ Limonade à la pastèque

Ou bien personnalisation avec une composition de produits tels que :

- ✓ Fruits rouges, orange, citron vert
- ✓ Herbes aromatiques : Estragon, basilic, menthe, thym
- ✓ Sirop : Orgeat, coco, menthe glaciale, violette

Les participants sont invités à composer leur boisson selon leur envie (A définir ensemble en amont).

Un véritable moment de plaisir gustatif où le Chef ne manque pas de partager ses connaissances et astuces.

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



1 Chef de cuisine
animateur



1 Mobilier
6 m²



Installation 2h
Animation 3h

Food' Smoothies

En bref

Un **smoothie ou frappé aux fruits** est un type de boisson réalisée à partir de fruits et de légumes mixés, parfois mélangés à des jus de fruits. Le terme français « frappé » insiste sur la fraîcheur du produit alors que le terme anglais « smoothie » insiste sur son onctuosité.

Ces boissons fraîches et onctueuses connaissent un franc succès, tendance née au départ dans les années 60, qui connaît un renouveau depuis quelques temps. Le smoothie reste un moyen détourné de consommer des fruits et des légumes frais : Des apports nécessaires dans notre alimentation. Et au vu des différentes recettes qui existent, ce n'est pas ses seuls bienfaits !

Detox, bon pour les cheveux, le smoothie recèle des secrets étonnants et se décline à l'infini. Toutefois attention aux apports en sucre ! D'où la nécessité d'être vigilant surtout lorsque l'on confectionne des smoothies à base de fruits.



Au menu

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
- ✓ **Le Tzatziki**
concombre, menthe, kiwi, yaourt grec
- ✓ **Rouge fraîcheur**
pastèque, melon, concombre, fraises



100 pièces minimum

Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



1 Chef de cuisine
animateur



1 Stand mobile
4 m²
2 x 16A - 220V



Installation 2h
Animation 2h



Sucré

DÉMONSTRATION CULINAIRE

Food'Chocolat

*La vie
c'est comme
une boîte de
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 !**

Au menu

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

 250 pièces minimum

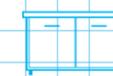
Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



1 Chef de cuisine
animateur



Mobilier & Cellule
6 m²
2 x 16A - 220V



Installation 2h
Animation 2h

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 !**

Au menu

Les compositions

↳ Une base de crème glacée Bio

Les toppings

↳ Fruits

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

↳ Coulis

Caramel de beurre salée, chocolat caramélisé, Dulce de Letche, mangue, fraise, cerise

↳ Friandises

Smarties, fraises tagada, oréo, cookies, meringue, langue de chat, spéculos, pépites caramel



100 pièces minimum

Cette prestation comprend :



Les denrées alimentaires



1 Chef de cuisine animateur



1 Stand mobile
6 m²
2 x 16A - 220V



Installation 2h
Animation 2h

Food'Crêpes et Gauffre



*C'est si bon
un souvenir
d'enfance*

En bref

Souvenirs de la Chandeleur et des goûters de l'enfance ! Si nous les aimons tant, c'est qu'elles nous régalaient depuis belle lurette et séduisent toute la famille. Aujourd'hui la crêpe, salée ou sucrée, se déguste à toutes les sauces !

Au XVIII^e siècle, les gaufres se sont sublimes de miel, d'œufs ou de lait. A partir de ce moment, les recettes se sont multipliées et les nombreuses variétés de gaufres que nous connaissons aujourd'hui ont commencé à voir le jour.



100 pièces minimum

Au menu

Crêpes et gaufres « sucettes » à assortir à votre convenance avec :

- ✓ Caramel de beurre salée
- ✓ Pâte à tartiner pralin maison
- ✓ Lemon curd (spécialité anglaise)
- ✓ Dulce de letche (spécialité argentine)
- ✓ Apple butter (spécialité québécoise)
- ✓ Les traditionnelles
sucre, confitures, chantilly, Grand Marnier...

Donut gaufre

Pancake au sirop d'érable

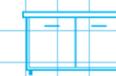
Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



1 Chef de cuisine
animateur



1 Stand mobile
4 m² au sol
2 x 16A - 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 !**



100 pièces minimum

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
- ↳ **Le Tzatziki**
Concombre, menthe, kiwi, yaourt grec
- ↳ **Rouge fraîcheur**
Pastèque, melon, concombre, fraises

Composez
au gré de
vos envies.
Résultat
instantané

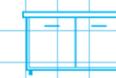
Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



1 Chef de cuisine
animateur



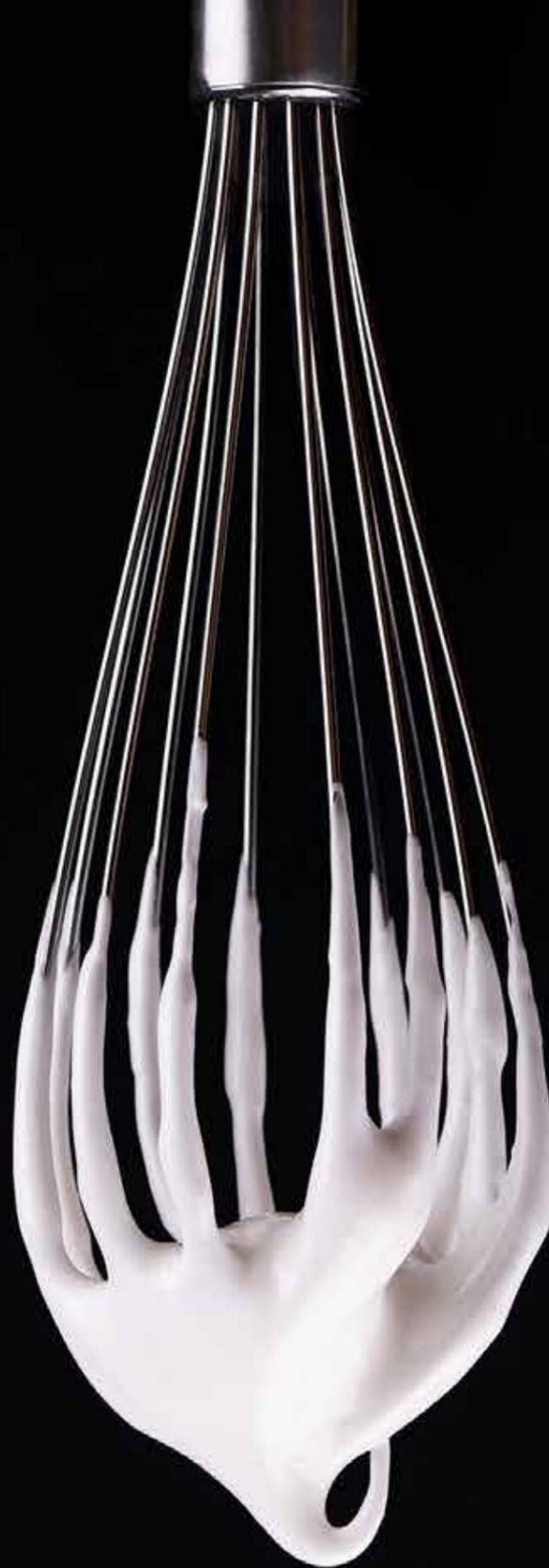
1 Stand mobile
6 m²
2 x 16A - 220V



Installation 2h
Animation 2h

Cours de cuisine

Pour les grands et les petits



Formule sur mesure ?

Bien entendu ! Nous pouvons personnaliser nos prestations selon la thématique.

Exemples de thématiques réalisées :

- ✓ **Marché à thème** : Produits du terroir, semaine du goût, Marché de Noël, fête de la gastronomie...
- ✓ **Saisonnalité** : Pâque (chocolat), chandeleur, Noël (bûches, foie gras), Halloween (recettes qui font peur)...
- ✓ **Régime** : diabète, sans gluten, végétarien, cholestérol sans sel...
- ✓ **Cuisine du monde** : Thaïlande, Tchèque, Russe, îles Maurice...

Le concept

Du partage, de la découverte... Petits et grands sont conviés à participer à la création de recettes originales en compagnie de nos Chefs de cuisine. Les mets concoctés sont par la suite dégustés par les participants dans la **convivialité et la bonne humeur**.

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.**

Food'Grande Brigade

Le concept des ateliers culinaires avec nos cuisines mobiles est simple. Nos Chefs de cuisine animent un atelier culinaire toutes les heures selon l'organisation suivante :

 **Cours de cuisine : 30 min**

 **Dégustation : 15 min**

 **Mise en place pour la session suivante : 15 min**

Durant les sessions, les participants réalisent **6 recettes en simultanée** pour plus de gourmandise. Nos Chefs de cuisine partagent avec eux, leurs astuces et tour de main. Suite à la dégustation, les participants repartent avec leurs toques et leurs tabliers en souvenir. **Il ne vous reste plus qu'à choisir votre thématique d'atelier, on s'occupe du reste !**

Au menu

Exemples de thématiques déjà réalisées :

Pause sucrée

- ✓ Gâteau moelleux à l'huile d'olive et praline rose
- ✓ Sablé de chocolat noir, fleur de sel, crème vanillée et fruit du moment
- ✓ Baba à la vanille, chantilly et jardin Cress

Pause salée

- ✓ Toast façon Antipasti, crème de menthe et rose de saumon
- ✓ Brochette d'agneau aux épices douces et Tzatziki
- ✓ Pain d'épices caramélisé, poire au balsamique et foie gras

Pause sucrée salée

- ✓ Velouté de banane, sauce vierge et grué de cacao
- ✓ Maki de Sarrasin au saumon, ricotta et gelée de fruits rouges, œufs de lump
- ✓ Petite quiche au topinambour, pomme et Beaufort

Autour du chocolat

- ✓ Sucette croustillante aux amandes et riz soufflé
- ✓ Mendiants aux fruits secs et confits, feuilles d'or
- ✓ Diamant de chocolat noir au miel et Cointreau

Autour des Tapas

- ✓ Tortilla au Chorizo et mayonnaise à l'ail
- ✓ Toast de rilette de sardine au citron confit façon brandade
- ✓ Risotto de lentilles corail au gingembre et lait de coco, noix de Saint-Jacques

Formule journée
7 sessions de 10 participants

Formule demi-journée
4 sessions de 10 participants

Un rendez-vous convivial et gourmand

Cette prestation comprend :



Les denrées alimentaires



1 Chef de cuisine animateur



1 Cuisine mobile
20 m²
2 x 16A - 220V



Installation 3h
Animation 4/7h

Food'Cooking Battle®

Et si le chef
c'était vous ?

Le concept des ateliers culinaires avec nos cuisines mobiles est simple. Nos Chefs de cuisine animent un atelier culinaire toutes les heures selon l'organisation suivante :

 **Cooking Battle® : 30 min**

 **Dégustation : 15 min**

 **Mise en place pour la session suivante : 15 min**

Durant les sessions, chaque participant doit **inventer une recette autour d'un panier surprise** proposé à l'ensemble des participants. Bien évidemment nos Chefs les épaulent dans leur création. Enfin, les Chefs notent chaque recette et le lauréat gagne un livre de cuisine. Il n'y a pas de perdant car tout les participants partagent leurs recettes lors de la dégustation. Les convives repartent avec leurs toques et leurs tabliers en souvenir. **Alors c'est parti pour le challenge ?**

Formule journée
7 sessions de 10 participants

Formule demi-journée
4 sessions de 10 participants

Au menu

Panier type

Si vous le désirez nous pouvons personnaliser les paniers sur une thématique

\ Fruits & légumes

Carotte, grenade, fenouil, tomate, concombre, oignon, sucrine, échalote, ail, clémentine, kiwi, ananas, pomme, banane...

\ Les herbes

Ciboulette, cerfeuil, menthe, persil...

\ Viande

Filet de bœuf, foie gras de canard, magret de canard...

\ Poisson

Saint Jacques, saumon, crevette, œufs de lump...

\ BOF

Œufs frais et durs, crème liquide, mascarpone, ricotta, fromage frais, comté...

\ Economat

Huiles variées, moutarde, tabasco, sauce soja, piment de cayenne...



Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



1 Chef de cuisine
animateur



1 Cuisine mobile
20 m² au sol
2 x 16A - 220V



Installation 3h
Animation 4/7h

Food' Cuisine petits Chefs

Partager un instant culinaire, bien que **ludique**, est aussi un moyen pour nos Chefs de cuisine de **sensibiliser les enfants sur l'importance d'une bonne alimentation**. Connaître les fruits et légumes de saison, les bienfaits sur la santé, varier les produits dans l'assiette, ne pas gaspiller sans oublier le plaisir de faire plaisir (cuisiner) sont des valeurs que nous souhaitons véhiculer aux plus jeunes. Nos Chefs de cuisine animent un atelier culinaire toutes les heures selon l'organisation suivante :

 **Cours de cuisine : 30 min**

 **Dégustation : 15 min**

 **Mise en place pour la session suivante : 15 min**

Allez les petits Chefs, à vos toques, prêts, cuisinez !

Formule journée
7 sessions de 10 participants

Formule demi-journée
4 sessions de 10 participants

Au menu

Exemples de thématiques déjà réalisées :
Pour la création des formules, notre seule limite est votre imagination.

Goûter

- ✓ Tiramisu au chocolat
- ✓ Rose des sables d'une autre façon
- ✓ Cookies au citron, huile d'olive, chocolat blanc et fruits rouges

Chocolat

- ✓ Sucettes aux amandes
- ✓ Tartelettes au chocolat et feuille d'or
- ✓ Mendiants aux fruits secs et confits

Halloween

- ✓ Doigts de sorcière
- ✓ Tiramisu de potiron au chocolat et chamallow
- ✓ Gâteau fantôme

Décoration Cupcakes

- ✓ Mise à disposition de plusieurs ingrédients (crèmes colorées, bonbons, fruits, fleurs...)
- ✓ Création en figure libre selon leurs envies et humeurs !

*Petits Chefs
deviendront
grands...*



Cette prestation comprend :



Les denrées
alimentaires



1 Chef de cuisine
animateur



1 Cuisine mobile
20 m² au sol
2 x 16A - 220V



Installation 3h
Animation 4/7h



DESIGN GRAPHIQUE : AGENCE OMH

M. 06 77 55 37 93 | T. 01 30 90 61 44

contact@animation-chef.fr

WWW.ANIMATION-CHEF.FR

 [lesfoodcuisine](https://www.facebook.com/lesfoodcuisine)

1 PLACE PAUL VERLAINE, 92100 BOULOGNE-BILLANCOURT