



LA PRIVATISATION DU SHOWROOM

S'ajoute aux tarifs ci-dessous, un forfait "Privatisation de notre showroom avec son chef" selon la durée de prestation choisie - Tarif selon prestation :

- L'ensemble du matériel, des produits d'épicerie et alimentaires de complément sélectionnés, nécessaires à la création des recettes de l'atelier,
- L'ensemble de la logistique technique et organisationnelle de votre session : Achats - Mises en place matériel voire - Mises en place des challenges si formule choisie,
- L'ensemble des tabliers jetables, voire les toques en papier selon la formule choisie,
- L'ensemble du personnel d'encadrement : Un chef de cuisine, seul ou avec son assistant selon le nombre,
- L'encadrement et l'animation de votre moment fait d'astuces et de techniques à reproduire chez soi,
- La dégustation sur place avec son service simplifié assuré par le chef en toute convivialité et gourmandise.

Ce lieu est disponible pour des groupes organisés jusque 12 personnes.

OPTION SUPPLÉMENTAIRE DISPONIBLE:

- **FORMULE "PRIVATISATION SHOWROOM POUR RÉUNION" :**

Contenu : Mise en configuration atelier ou réunion avec matériel vidéo, paperboard, parking privatif pour ce lieu tout équipé, modulable et hybride - Capacité maximum en réunion : 14 personnes.

Tarif : À partir de 228,00€ TTC la demi-journée - Tarif remisé si associé à une prestation culinaire.

NOS PRESTATIONS PARTICIPATIVES

FORMULE COURS "MID' DEJ" autour de produits du quotidien sublimes :

Durée : 1h15 de création + 45mn de dégustation maximum incluse, soit 2h au total.

Contenu du cours : Création Entrée - Plat ou Plat - Dessert.

Ce cours de cuisine est uniquement disponible le midi.

Tarif : 49,00€ TTC par personne.

FORMULE COURS "PLAISIR 2" pour une cuisine gourmande et originale :

Durée : 2h de création + 1h à 1h30 de dégustation incluse, soit 3h30 maximum au total.

Contenu du cours : Création Entrée - Plat - Dessert.

Ce cours de cuisine est disponible le midi ou le soir.

Tarif : 60,00€ TTC par personne.

FORMULE COURS "TEAM COOKING SUCRÉ OU SALÉ" :

Durée : De 1h15 à 1h30 de création + dégustation de 30 à 45mn incluse, soit 2h au total.

Contenu du cours : Création de mises en bouches sucrées ou salées OU d'un goûter.

Cet atelier est disponible uniquement l'après-midi.

Tarif : 49,00€ TTC par personne.

FORMULE COURS "CRÈME 2" autour de produits d'excellence et de saison :

Durée : 2h de création + 1h à 1h30 de dégustation incluse, soit 3h30 maximum au total.

Contenu du cours : Création Entrée - Plat - Dessert.

Ce cours de cuisine est disponible le midi ou le soir.

Tarif : Selon produits et saisonnalité - Nous consulter.

NOS CHALLENGES CULINAIRES

CHALLENGE CULINAIRE "VIRTUOSO" par équipe :

Le must de nos prestations team building de cohésion

Durée : 2h de création avec défis + 1h à 1h30 de dégustation incluse, soit 3h30 maximum au total.

Contenu du challenge : Création Entrée ou mises en bouches - Plat - Dessert.

L'ensemble complété de défis "surprise", pour certains chronométrés.

L'ensemble doit être impérativement dressé en assiette par les participants pour permettre toutes les notations.

Ce challenge culinaire est disponible le midi ou le soir.

Tarif : 64€ TTC par personne.

CHALLENGE CULINAIRE "PRONTO" ou "ZUCCHERO" par équipe :

Adapté au temps de pause du midi ou en formule "goûter" l'après-midi

Durée : De 1h15 à 1h30 de création avec défis + dégustation de 30 à 45mn incluse, soit 2h15 maximum au total.

Contenu du challenge Pronto : Création Entrée - Plat - Dessert OU Plat - Dessert.

Contenu du challenge Zucchero : Création d'un goûter

Parallèlement, ces contenus sont entrecoupé d'épreuves adaptées au moment, tel le challenge Virtuoso.

Tarif : 54€ TTC par personne.

À noter :

Créés par nos soins et adapté au rythme des équipes, des défis complémentaires entrant dans les notations de votre challenge, peuvent être ajoutés de manière improvisée. Cette approche nous garantit un contenu soutenu, sans décrochage des participants.

NOS PRESTATIONS CONTEMPLATIVES

FORFAIT "HAPPENING CULINAIRE" :

Durée : À partir de 1h30.

Contenu : **Vous êtes les spectateurs et dégustateurs de ce moment de cuisine en Live fait d'échanges avec le Chef.** Créations culinaires improvisées et gourmandes comprenant la réalisation de mises en bouches et planchas cuisinées devant vous.

Tarif : Nous consulter.

LES BOISSONS ET PAUSES

- **CAFÉ D'ACCUEIL AVEC PLAISIRS SUCRÉS** - Café expresso à volonté, thés et infusions sélectionnés : 6,80€ TTC
- **Forfait "E COMME EXPÉRIENCE"** : Jus de fruits, eau plate et pétillante à volonté durant l'atelier, la dégustation - Inclus également dans votre temps de réunion.
- **Forfait "INSTANT COCKTAIL"** : Création de 2 cocktails originaux, légers et surprenants, disponibles en fontaine ou au verre - 300ml par personne, soit 2 verres environ.
- **BAR A COCKTAILS "E COMME ÉVASION"** : Devant vous, création par notre barman de cocktails originaux, légers et surprenants.
- **BIÈRE** : en bouteilles ou à la pression selon le nombre.
- **VINS DE PRODUCTEURS ET GRANDS CRUS** :
Champagnes, méthode champenoise, vins blancs, rouges et rosés sélectionnés.
La bouteille de 75cl pour 3 personnes : À partir de 32,00€ TTC.

LES PLUS

- La qualité de notre lieu : À la fois laboratoire culinaire et lieu de vie cosy, confortable et raffiné, avec équipement vidéo et parking privatif.
- Pas de frais de restauration à prévoir, la dégustation étant assurée dans la continuité.
- L'utilisation de produits de qualité.
- Un service simplifié au terme de ces moments de cuisine afin de prolonger l'échange, l'expérience.
- Des Chefs intervenants aux nombreuses références, expérimentés à ce type de prestation et partageant nos valeurs.