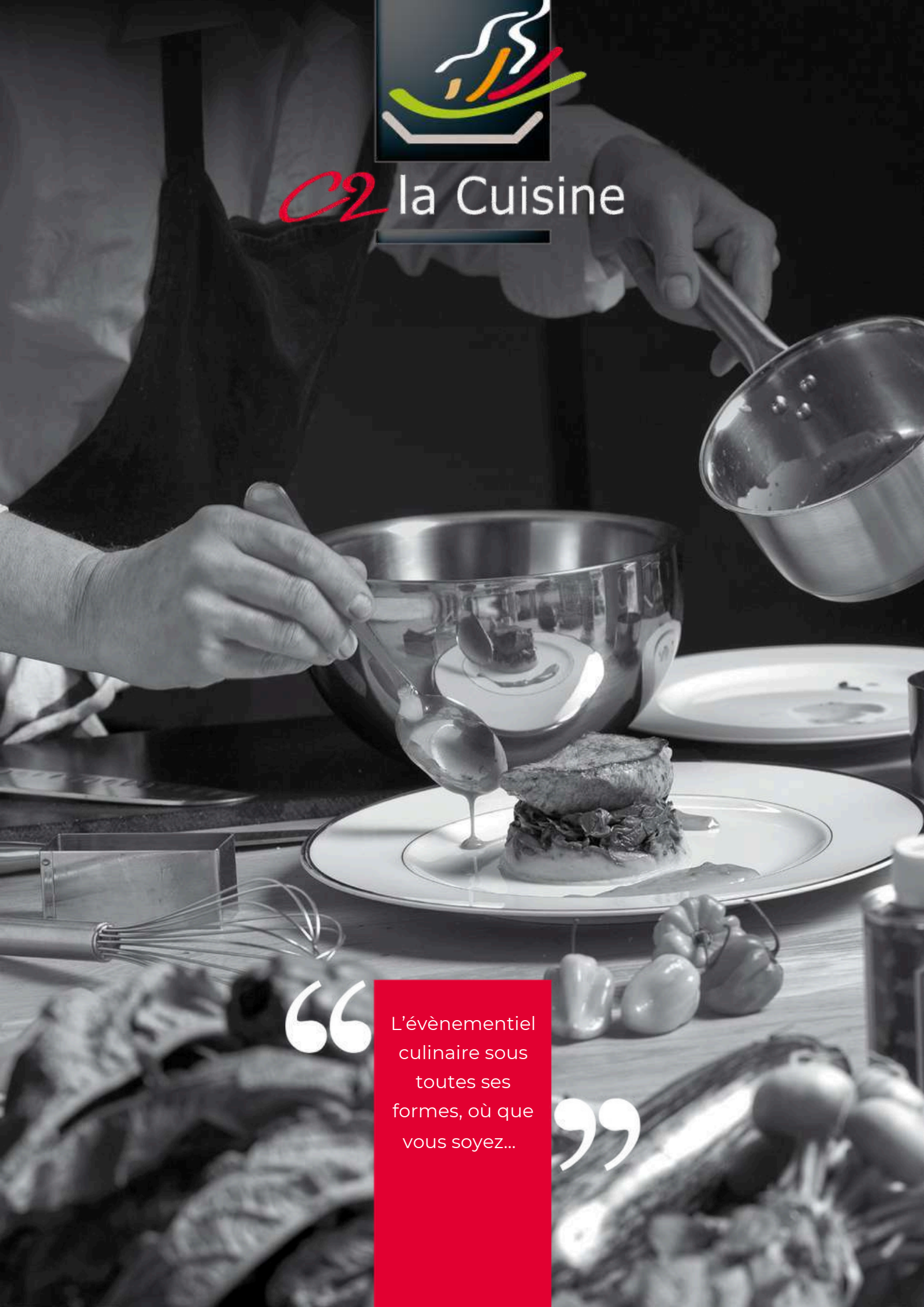


C2 la Cuisine

“L’évènementiel culinaire sous toutes ses formes, où que vous soyez...”



Les cours de cuisine et challenges culinaires

Avec C2laCuisine, créez, recréez du lien, améliorez l'efficacité collective !

C2LACUISINE EN QUELQUES MOTS

Depuis 14 ans, C2laCuisine sillonne la France pour organiser des événements culinaires participatifs ou démonstratifs, pour particuliers, en entreprise comme en public.

Spécialiste de l'événementiel culinaire, notre équipe propose des prestations de qualité, animées par notre chef exécutif, chef de cuisine animateur culinaire, véritable maître de cérémonie reconnu pour son expertise et sa convivialité, son adaptabilité et sa capacité à valoriser chaque moment.

Renforcez les liens de votre équipe autour de la cuisine !
Que ce soit pour un cours classique adapté à vos contraintes de temps ou pour un challenge culinaire par équipe, C2laCuisine propose des prestations culinaires alliant créativité, convivialité et plaisir gourmand.
Nos challenges font tout autant appel à la gourmandise et l'esthétique, avec une pincée de culture et d'humour pour un moment chaleureux et fédérateur.

Trois formats progressifs permettent de choisir le niveau d'apprentissage, de challenge et de mise en scène.

PARTAGER | L'Atelier Gourmand

Cuisiner | Apprendre | Déguster **À partir de 110 € HT / personne | 2h30 à 3h00, dégustation comprise**

L'expérience. Un cours de cuisine tel une parenthèse gourmande sans compétition. Guidés par le(s) chef(s), les participants réalisent une ou plusieurs recettes accessibles et bistronomiques à partir de produits de qualité et de saison. Gestes précis, astuces et anecdotes sont au cœur de l'expérience.
Le déroulé. Accueil et présentation du menu, réalisation guidée, dressage, puis dégustation conviviale des créations.
Les bénéfices. **Échange, écoute, communication, transmission et valorisation de chacun autour du « cuisiner beau et bon ».**

CHALLENGER | Le Défi Gourmand

Cuisiner | Jouer | Coopérer **À partir de 128 € HT / personne | 2h30 à 3h00, dégustation et résultats compris**

L'expérience. La cuisine devient un jeu d'équipe. Répartis en brigades, les participants réalisent une mission culinaire et relèvent 3 mini-défis avec notations, ludiques et surprenants. Sans sono ni mise en scène TV, le chef animateur imprime le rythme et entretient une compétition conviviale.
Le déroulé. Brief, annonce des brigades, mission culinaire, mini-défis, présentation au jury, dégustation, classement et récompense symbolique. Se servir d'un format classique pour renforcer les notions d'échange et d'écoute de l'autre.
Les bénéfices. **Coopération, organisation, intelligence collective, observation, créativité, prise de décision et révélation d'aptitudes naturelles au leadership.**



CHALLENGER & VIBRER | Le Challenge Signature

Cuisiner | Vibrer | Se dépasser **À partir de 145 € HT / personne | 3 h à 3 h 30, dégustation, finale et annonce des résultats au micro comprises**

L'expérience. L'expérience la plus immersive, inspirée des grands concours culinaires. Animation au micro tel un véritable jeu TV, ambiance sonore, compte à rebours, défis scénarisés, rebondissements et suspense transforment la cuisine en véritable show culinaire collectif.
Le déroulé. Lancement théâtralisé, répartition en brigades, challenge en plusieurs séquences, présentations au jury, dégustation, grande finale et cérémonie de clôture.
Les bénéfices. **Gestion du temps, coordination, adaptabilité, créativité sous contrainte, dépassement collectif et souvenir durable pour les équipes. On se surpasse collectivement et on rit (beaucoup).**








Critère	PARTAGER	CHALLENGER	CHALLENGER & VIBRER
Format indicatif de référence	2h30 à 3h00	2h30 à 3h00	3h00 à 4h00
Positionnement	Cours participatif	Challenge convivial simplifié	Challenge culinaire immersif
Compétition	Non	Oui	Oui, scénarisée tel un véritable jeu TV
Défis	Aucun	3 mini-défis	Défis multiples, surprises et finale
Animation	Chef formateur	Chef animateur	Maître de cérémonie
Sono et micro	Non	Non/Oui selon jauge public	Oui
Jury et classement	Non	Oui	Oui, avec finale
Dégustation	Incluse	Incluse avec résultats	Incluse avec cérémonie finale
Tarif indicatif	**À partir de 110 € HT / pers.**	**À partir de 128 € HT / pers.**	**À partir de 145 € HT / pers.**

Une même exigence dans les trois formules

- **Des produits choisis :** originalité, saisonnalité, qualité et diversité.
- **Une organisation adaptable :** recettes, durée et moyens ajustés au groupe et au lieu.
- **Une équipe expérimentée :** chef de cuisine, animateur et assistants selon la configuration.
- **Une prestation préparée :** conception, matériel culinaire, installation, animation et rangement.
- **Une dégustation fédératrice :** valorisation des réalisations et partage d'un moment convivial.

Conditions tarifaires

- Les tarifs sont indiqués « à partir de », par participant et hors taxes. Le devis définitif varie selon l'effectif, le menu retenu, la durée, le lieu, les moyens humains et les contraintes techniques. Toutes les prestations s'entendent hors boissons, hors frais de déplacement et hors éventuelle location de salle.

Avec C2laCuisine, retrouvez l'efficacité collective !

4 bis rue Talbot
14610 Basly, France
06 85 54 61 01
c2lacuisine@gmail.com
www.c2lacuisine.com
c2lacuisine_com
C2laCuisine.com
C2 la Cuisine

C2 la Cuisine

NOS RÉALISATIONS

DURANT NOS COURS ET CHALLENGES CULINAIRES







BY C2LACUISINE

06 85 54 61 01

C2LACUISINE@GMAIL.COM

WWW.C2LACUISINE.COM

C2 la Cuisine







Patrick COIGNARD

C2 la Cuisine

4 bis Rue Talbot

14610 BASLY

06 85 54 61 01

c2lacuisine@gmail.com

www.c2lacuisine.com

Paris - Lille - Deauville
Caen - Rennes - Le Mans
Tours - Bordeaux

Création : Kloze - Crédit Photo : Studio Photojm2