



COHÉSION D'ÉQUIPE

Vous êtes à la recherche d'une activité qui développe le lien au sein de vos équipes ?
Avez-vous pensé aux cours de cuisine de loisirs ?
Laissez-vous tenter par l'assurance d'un moment de détente, de plaisir et de partage, avec nos prestations « clés en main ».

Un cours de cuisine de deux heures, en binôme pour créer des liens, favoriser la cohésion d'équipe, développer la bonne humeur et le plaisir d'être ensemble, dans une ambiance décontractée et chaleureuse !

Contrairement aux idées reçues, cordons bleus, novices, hommes, femmes, jeunes et moins jeunes, chacun prend plaisir dans cette activité culinaire : création, technique, satisfaction, dégustation et bonne humeur !

Ils nous font confiance depuis 2014 :

Crédit Mutuel Arkea, La Poste, Mederic,, SNCF, Eurosport, Groupama Banque, Canal+, Yves Rocher, Cisco, A.F.D, AXA, CACEIS, Bouygue Immobilier, Vinci, Cap Gemini, Coca Cola, Pages Jaunes, Orange, Optimrezo, Suez, et bien d'autres....



Faites-nous confiance pour l'organisation de votre animation :
déterminons ensemble vos besoins et vos envies,
et laissez agir notre expertise au service
de la cohésion de vos équipes :

par téléphone au **01 46 34 76 22**
ou par mail issy@atelier-gourmand.fr

Réservations souhaitées
avant le 15 du mois précédant votre cours.

A partir de 6 personnes.





LE CONCEPT DE L'ATELIER GOURMAND

L'Atelier, un lieu convivial et vivant, pour des moments de partage et de gourmandise.

Depuis 2014, L'atelier Gourmand propose des cours de cuisine ludiques, dans une ambiance chaleureuse, permettant de réaliser des recettes simples, innovantes et faciles à reproduire chez soi.

Nul besoin d'être un grand chef, bien au contraire, les cours de L'atelier Gourmand s'adressent à tous, amateurs ou passionnés, petits et grands, gourmands comme gourmets.

Des cours sur-mesure ont été conçus spécialement pour les groupes : moment de grande convivialité, ils sont particulièrement prisés des entreprises, qui y voient une excellente manière de fédérer leurs équipes.

Ouvert à tous, il y en a pour tous les goûts, et l'assurance de la réussite au bout de la fourchette !

Un leitmotiv :

« apprendre à cuisiner bien, bon et beau » !



Un lieu convivial pour un moment de partage

Pour un maximum de confort, chaque participant dispose d'un poste de travail individuel avec un poste de cuisson, les appareils électroménagers et l'ensemble des accessoires nécessaires pour réaliser ses recettes de A à Z.

Des recettes qui se dégustent sur place, ou se savourent à la maison selon la formule choisie.

Avec ses 130m², L'atelier Gourmand peut accueillir des groupes jusqu'à 20 personnes pour un cours !



Découvrez nos solutions adaptées aux groupes !





DÉROULEMENT D'UN COURS DE CUISINE À L'ATELIER GOURMAND

Les cours durent en moyenne deux heures, un laps de temps qui permet aux apprentis cuisiniers de préparer, en binôme ou en équipe, des recettes convenues ensemble lors de la réservation. Il peut s'agir soit d'un menu complet (entrée – plat – dessert), d'un thème autour d'un ingrédient, ou d'une spécialité : le macaron, les sushis, ou encore, en période de fête, le foie gras.

Le cours permet également de découvrir les secrets des aliments, leurs caractéristiques, leurs qualités, la façon de les choisir et les diverses manières de les préparer, de les accommoder, de les présenter.

A l'issue du cours de cuisine, deux possibilités : soit chacun emporte ses préparations chez soi pour les déguster plus tard, avec ses proches ; soit on savoure ensemble, sur place à L'atelier Gourmand, les mets cuisinés, dans une ambiance chaleureuse, un esprit « comme à la maison ».



Séminaire et salle de réunion

Pour plus de confort et éviter les déplacements inutiles, nous mettons à votre disposition une salle de réunion de 40m², entièrement équipée (*vidéoprojecteur, écran, paper-board...*) pour accueillir vos collègues et collaborateurs.

Tarif sur devis





DES PROPOSITIONS ADAPTÉES À VOS BESOINS

Proposition 1 : Cours de cuisine

Les participants élaborent un menu complet de A à Z pendant un atelier de cuisine à choisir parmi les cours déjà programmés.

A la fin de la séance chacun emporte les préparations et les fiches recettes.

Durée : 2h

Proposition 2 : Cours de cuisine + dîner ou déjeuner

Les participants élaborent en binôme un menu complet de A à Z pendant un atelier de cuisine.

Ils dégustent en commun pendant un moment convivial les plats réalisés.

Durée : 3h

Proposition 3 : Cours de cuisine rapide + déjeuner

Les participants élaborent en binôme deux plats de A à Z puis déjeunent sur place.

Durée : 1h30

Proposition 4 : Cours de cuisine + dîner ou déjeuner œnologique

Les participants élaborent en binôme un menu complet de A à Z pendant un atelier de cuisine.

Ils dégustent en commun pendant un moment convivial les plats réalisés en accord avec des vins.

Le dîner est animé par un professionnel du vin qui initiera les participants à la dégustation et à l'art d'accorder mets et vins.

Durée : 3h

Proposition 5 : Cours de cuisine + cocktails

Les participants élaborent en équipe des bouchées apéritives salées et sucrées pendant un atelier de cuisine.

Ils s'initient aussi à la réalisation de cocktails et au maniement du shaker avec un barman.

Ils dégustent en commun pendant un moment convivial les plats réalisés avec les cocktails.

Durée : 3h

Possibilité de séances en anglais.





Pour vous mettre l'eau à la bouche, voici quelques idées de menus :

Entrées (1 au choix)

Tempura de gambas, sauce aigre-douce
Vol au vent de courgettes à la crème de parmesan
Pastilla de poires au bleu et éclats de noix

Plats (1 au choix)

Médailillon de volaille à la tapenade, patates douces au miel
Gambas flambées, risotto crémeux, sauce gingembre et paprika
Mignon de porc au chorizo, compote oignons-abricots au vinaigre balsamique

Desserts (1 au choix)

Tatin bretonne à l'ananas rôti
Coulant au chocolat à la fleur de sel
Crème fouettée au miel et mendiants

Vous pouvez également suivre une séance consacrée aux macarons, au chocolat, bouchées apéritives...

Dites nous ce qui vous ferait plaisir !!!



Modalités

Les tarifs s'appliquent pour un groupe à partir de 6 personnes. L'atelier Gourmand est équipé pour accueillir 12 personnes ; au-delà, les participants devront travailler en groupe. La réservation définitive doit idéalement se faire au plus tard le 15 du mois précédent. Toute annulation après la réservation définitive entraînera la facturation sur la base de 6 participants.



Offrez à vos collaborateurs un souvenir
de leur expérience à L'atelier Gourmand avec :



Un **tablier** (marron, vert anis, violet)
Possibilité de personnalisation du tablier, au nom
de votre entreprise, au prénom des participants.



Un **cabas**

Ou encore, un **coffret cadeau** de produits
gourmands & accessoires culinaires.

**Nous sommes à votre disposition pour organiser la prestation la plus proche de vos envies,
n'hésitez pas à nous solliciter !**

L'atelier Gourmand
68 Bd Gallieni – 92130 Issy les Moulineaux
01 46 42 77 61
issy@atelier-gourmand.fr
www.atelier-gourmand.fr/issy

