



L'atelier
Gourmand

**Animation pour votre séminaire
Teambuilding, Cohésion d'équipe**



Billetterie

La liberté de profiter d'un cours de cuisine sur la séance de son choix

Permettez aux membre de votre comité d'entreprise de bénéficier de tarifs avantageux.

Thèmes :

- Séances adulte/enfant en binôme
- Pâtisserie
- Cuisine du monde....



2 heures



Déj express

Idéal pour une pause déjeuner entre collègues

En binôme, vous élaborez un plat et un dessert ; vous déjeunez ensuite tous ensemble et savourez vos préparations.



1 heure 30



Cours de cuisine

Deux heures pour apprendre techniques et astuces

Profitez d'un moment de partage et de convivialité en cuisinant.
a l'issue de la séance, vous repartez avec vos préparations

Thèmes :

- Menu de saison,
- À la découverte d'un pays,
- Les épices,
- Pâtisserie,
- Bouchées apéritives...



2 heures



Préparons notre repas

Cours de cuisine suivi de la dégustation

En binôme, élaborerez un menu complet : entrée, plat et dessert que vous dégustez ensuite en toute convivialité.

Cette séance peut être organisée

- *le matin pour le déjeuner*
- *en fin d'après-midi ou début de soirée pour le dîner*



3 heure 30



Mets et vins

Cours de cuisine suivi du repas en accord mets et vins

En binôme, élaborer un menu complet pendant un cours de cuisine. Dégustez vos mets en accord avec les vins sélectionnés. Découvrez, avec un professionnel du vin, comment les préparer, les servir, les accorder et bien sûr les déguster.

Cette séance peut être organisée

- *le matin pour le déjeuner*
- *en fin d'après-midi ou début de soirée pour le dîner*



3 heures 30



Cocktails et bouchées

Cours de cuisine autour de la réalisation de bouchées et de cocktails

En équipe, élaborer des bouchées salées et/ou sucrées et initiez-vous à la préparation de cocktails originaux.

Les cocktails peuvent être avec ou sans alcool. Les préparations réalisées suffisent pour un repas.

Cette séance peut être organisée

- *le matin pour le déjeuner*
- *en fin d'après-midi ou début de soirée pour le dîner*

Cette prestation peut être adaptée pour le goûter ou l'apéritif.



3 heures 30



Défi culinaire, façon Top chef

Qui sera la meilleure équipe ?

En équipe, à partir d'un ingrédient imposé, réalisez grâce aux conseils du chef et à votre créativité, la meilleure recette, pour le plus grand plaisir de tous les convives.

Cette séance peut être organisée

- *le matin pour le déjeuner*
- *en fin d'après-midi ou début de soirée pour le dîner*



3 heures 30



Escape Cook

Quand l'escape game s'invite en cuisine...

Le chef a disparu en vous laissant presque ses recettes. Il faudra mutualiser vos talents pour résoudre les énigmes et réussir à “sortir” vos plats à temps.

Prêt à relever le défi ?

Cette séance peut être organisée

- *le matin pour le déjeuner*
- *dans l'après-midi pour le goûter ou l'apéritif*
- *en fin d'après-midi ou début de soirée pour le dîner*



de 2 heures à
4 heures



g. Énigm-À-Table

Énigm-À-Table

Un jeu d'énigmes collaboratif, à table et en équipes

Que vous soyez des amateurs de vin ou des enquêteurs avertis, il vous faudra utiliser vos sens aiguisés et unir vos compétences pour venir à bout des différentes énigmes...

Une seule question s'impose : en sortirez-vous vin'queurs ?

- > Jeu d'énigmes au cours d'un moment convivial, avec possibilité de fin modulable.
- > Temps de jeu minimum = 45 minutes

Cette séance peut être organisée

- au cours d'un repas ou d'un apéritif
- pendant un temps de détente

Modalités techniques

- tables ou mange-debout
- accès à un branchement électrique
- accès Internet (4G ou Wi-fi)



Lieu de votre choix
ou à l'atelier Gourmand



30 à 150 participants



45 minutes
ou + si au cours d'un repas,
d'un moment convivial



En visio

La cohésion d'équipe à distance

Chacun dans sa cuisine, derrière son écran, suivez le chef pour cuisiner et vous régaler

- Préparation des recettes en visio avec un cuisinier, professionnel de l'animation
- Fiches-recettes envoyées aux participants
- Envoi de la liste de courses au préalable (ou des ingrédients)



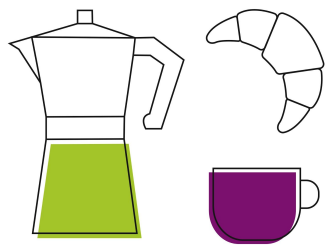
sur devis



Pas de limite
du nombre de participants



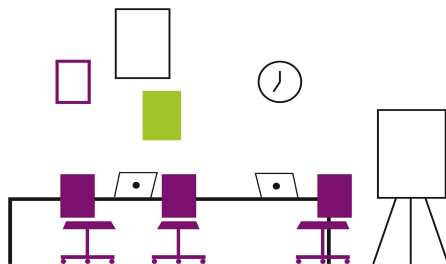
de 45 minutes
à 2 heures



Accueil petit-déjeuner

Viennoiserie, thés ou café

Viennoiserie, chouquettes, pain,
fruits frais, beurre, confiture, fruits
secs, jus de fruits artisanaux, thés,
café...



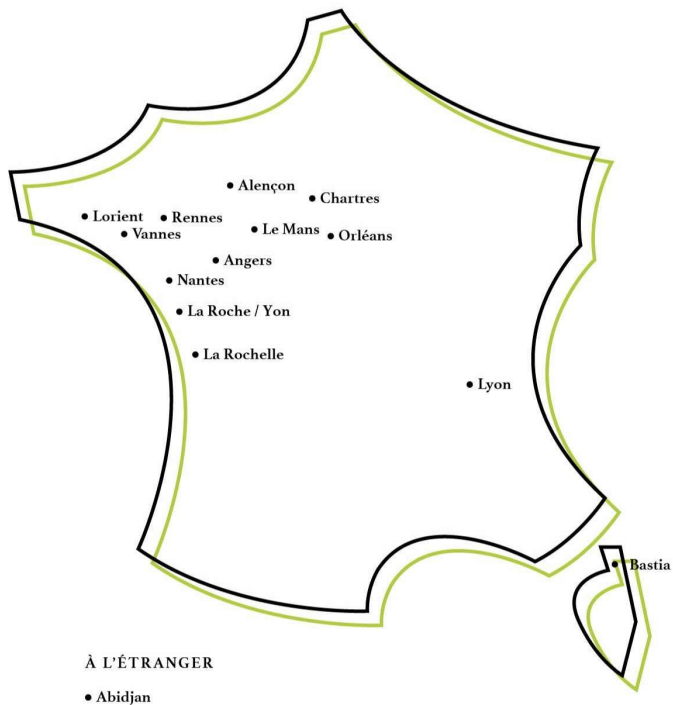
Salle de réunion

Avant ou après votre animation
culinaire
*De 22 à 40 personnes en mode
réunion*



Souvenirs, souvenirs

Panier gourmand,
tablier personnalisé,
sac cabas...



**Contactez Sébastien Courjon
pour votre devis personnalisé**

02 14 17 18 88

**L'atelier Gourmand
99 Avenue du Général Leclerc
61 000 Alençon**

alencon@atelier-gourmand.fr
www.atelier-gourmand.fr