ON NE joue PAS A TABLE

Surprenant
COURS DE CUISINE

RÉALISEZ DES RECETTES VARIÉES ET APPRENEZ À TRAVAILLER EN ÉQUIPE GRÂCE À NOS ACCESSOIRES DE CUISINE INSOLITES : UN COURS DONT VOUS VOUS SOUVIENDREZ LONGTEMPS !

CONCEPT Durant ce cours de cuisine le chef vous initie à la préparation de recettes diverses. Vous pouvez ainsi cuisiner un repas, des bouchées pour un buffet, de la pâtisserie ou encore préparer des cocktails. Et pour épicer l'atelier, certaines recettes sont à réaliser en duo à l'aide de nos tabliers extraordinaires. Votre ténacité sera récompensée autour d'une dégustation finale.

DÉROULEMENT Avant l'événement choisissez les recettes à réaliser à pendant le cours.

REPAS : Guidés étapes par étapes par le chef, les participants réalisent les recettes composant leur repas. Lors de certaines étapes ils sont équipés d'accessoires les incitant et travailler en équipe. Une fois la préparation culinaire terminée les participants sont invités à prendre un apéritif puis à passer à table pour déguster ce qu'ils ont préparé.
Sont inclus en plus du menu choisi 1/3 de bouteille de vin (rouge ou blanc) par personne ainsi que les eaux plates et pétillantes et le café.

COCKTAIL DÎNATOIRE : Répartis sur différents pôles et encadrés par des chefs, les participants se répartissent les étapes des recettes puis assemblent les pièces. Les équipes sont invitées à changer de pôle toutes les 20 minutes ce qui leur permet de réaliser 5 recettes en tout. Lors de certaines recettes nos tabliers uniques les encouragent à travailler en binôme. Une fois le cours de cuisine terminé les participants sont invités à déguster les pièces réalisées lors d'un cocktail debout.
Sont inclus en plus du menu choisi 1/3 de bouteille de vin (rouge ou blanc) par personne ainsi que les eaux plates et pétillantes, les softs et le café.

De 8 à 100 pax

De 2h à 4h

Matin,
fin d'après-midi

Intérieur

Français et anglais

PÂTISSERIE : Conseillés par le chef pâtissier, les participants prennent part à la réalisation de certaines étapes de recettes sur le thème du macaron ou de la pâte à choux. Une partie de la conception a lieu avec nos tabliers siamois afin d'encourager les binômes à communiquer et s'entraider. Une fois les pâtisseries réalisées une dégustation assise est proposée.
Sont inclus 1/6 de bouteille de cidre Sassy par personne ainsi que les eaux plates et pétillantes et les softs.

MIXOLOGIE : Après chaque démonstration du bartender les participants reproduisent les recettes de cocktails et les dégustent immédiatement. Pour certaines recettes ils sont invités à travailler en équipe à l'aide de nos accessoires insolites. A la fin de l'atelier ils sont libres de réaliser leur propre cocktail. Les quantités préparées par les participants sont réduites : 5cl à 10cl.
Sont inclus en plus des cocktails les eaux plates et pétillantes.

ATOUTS Afin de vous faciliter l'organisation, nous vous proposons une carte présentant plusieurs recettes.

OPTION Manjouez* lors de la dégustation et finissez votre atelier culinaire sur une note gourmande et décalée !

*Jouez en mangeant

BESOINS Avant l'événement, il nous faut :

- Le choix des recettes
- La langue utilisée pour l'animation

POSSIBILITÉS Nous pouvons :

- Mettre en place des challenges
- Remettre des dotations à l'équipe gagnante (voir catalogue)
- Prendre des photos et vous envoyer une sélection après l'événement

JEUX Les jeux sont à sélectionner à partir du document intitulé « Catalogue jeux préparation culinaire ».

TARIFS Contactez-nous pour obtenir votre devis.

ON NE *joue* PAS A TABLE
101, RUE D'ESTIENNE D'ORVES
93110 ROSNY-SOUS-BOIS

WWW.ONNEJOUEPASATABLE.COM

CHARLOTTE BROCARD - DIRECTRICE
06 17 20 61 37
CONTACT@ONNEJOUEPASATABLE.COM