



LE LABO CULINAIRE

VOTRE ÉCOLE DE CUISINE

**ATELIER CUISINE
DÉMONSTRATION DE CHEFS
TRAITEUR**

WWW.LABOCULINAIRE.COM

NOS DIFFERENTES FORMULES

Ces ateliers permettront de renforcer l'esprit d'équipe, motiver vos collaborateurs ou nouer des liens avec vos clients ou partenaires.

ATELIER CULINAIRE + REPAS

Encadré par un chef cuisinier et notre équipe, l'atelier peut être agrémenté des **différents challenges** suivants :

- **Travail collaboratif** : Les participants divisés en groupe se verront confié une tâche à accomplir (par exemple entrée, plat ou dessert) par notre chef.
- **Défi collaboratif** : Les participants divisés en groupe se verront remettre par notre chef un menu à réaliser dans un délai imparti. Les équipes seront départagées sur la rapidité d'exécution, la qualité gustative et visuelle des mets préparés.
- **Défi créatif** : Les participants, divisés en équipe, devront laisser place à leur imagination et leur créativité afin de réaliser des plats, à l'aide d'un panier composé de plusieurs produits. Le chef ainsi que les participants évaluent les créations de chaque équipe, afin d'élire « la meilleure équipe ».

Suite à l'atelier les participants déjeunerons ou dinerons. Selon le thème choisi, ce qui aura été élaboré par les participants constituera le repas ou une partie du repas. Nous pouvons vous proposer une prestation traiteur dans les cas où il est nécessaire de compléter la dégustation.

Nous comptons **un chef pour 20 personnes** lors de nos ateliers.

Dans notre prestation **sont compris** les **ingrédients**, les **ustensiles**, les **tabliers** et les **gants** pour l'atelier mais également les **softs** et le **nappage** lors de la dégustation.

Nous cours, ludiques et fédérateurs, animés par nos chefs expérimentés favoriseront l'échange et la convivialité tant pendant l'atelier que pendant le défi.



ATELIER CULINAIRE + APERITIF

Après avoir enfilés leurs tabliers, **vos collaborateurs réaliseront un atelier cuisine autour de la thématique retenue agrémenté d'un challenge.** Tout au long de l'atelier le chef cuisinier leur transmettra quelques astuces et secrets culinaires.

Nous comptons **un chef pour 20 personnes** lors des ateliers.

Après l'atelier les participants prendront un apéritif avec ce qu'ils auront préparés ou autres.

Dans notre prestation **sont compris** les **ingrédients**, les **ustensiles**, les **tabliers** et les **gants** pour l'atelier mais également les **softs** et le **nappage** lors de la dégustation.

Durant ces ateliers vos collaborateurs pourront s'amuser le temps d'un atelier cuisine 100% participatif.

ATELIER CULINAIRE

Les participants réaliseront un atelier culinaire selon la thématique retenue.

Nous comptons **un chef pour 20 personnes** lors des ateliers.

Vous pouvez emporter vos créations grâce au matériel que nous vous fournirons ou bien grâce à un partenariat que nous avons établi avec la Croix-Rouge, vous avez la possibilité de faire redistribuer les plats qui auront été préparés.

Dans votre prestation **sont compris** les **ingrédients**, les **ustensiles**, les **tabliers** et **gants** pour l'atelier.

Partager un moment inoubliable grâce à un atelier cuisine !



LE LABO CULINAIRE

Sarl sushi4us au capital de 1000€

RCS Paris 528.761.851

32 rue Guillaume Tell 75017 Paris

01 46 22 20 94

www.laboculinaire.com

LE LIEU DE VOTRE EVENEMENT

L'événement peut se dérouler **dans vos locaux ou dans un lieu que nous pouvons vous proposer**. Si vous souhaitez qu'il se déroule **dans vos locaux nous nous occupons de tout**, vous n'avez rien à fournir grâce à notre matériel, tels que nos box réfrigérés, nous sommes totalement autonomes.

Pour les groupes d'une quatorzaine de personnes, le Labo Culinaire peut accueillir votre événement :

Le Labo Culinaire
32 rue Guillaume Tell
75017 Paris



Au-delà nous travaillons avec un **nombre de salles partenaires variées et idéales pour vos événements :**

La Baleine Blanche
Port de la gare
75013 Paris
A partir de 1000 €



Les portes
253 Boulevard Jean Jaurès
92100 Boulogne
A partir de 1500 €



Le Daume
69 avenue Daumesnil
75012 PARIS
A partir de 1800 €



Cette liste n'est pas exhaustive et nous possédons un certain nombre de lieux partenaires pouvant répondre aux demandes de chacun.

LE LABO CULINAIRE

Sarl sushi4us au capital de 1000€
RCS Paris 528.761.851
32 rue Guillaume Tell 75017 Paris
01 46 22 20 94
www.laboculinaire.com

LE THEME DE VOTRE EVENEMENT

Le Labo Culinaire vous propose **différentes gastronomies** afin que vous puissiez trouver celle qui vous correspond le mieux.

■ JAPONAIS ■

Nous proposons des ateliers **d'une heure à trois heures**, animés par de **véritables maître sushi**.

Ces ateliers permettront aux participants **d'apprendre à confectionner des sushis : sushis nigiri, makis, californias, tulipes et temakis**.

La maîtrise de **chaque étape leur sera enseignée** de la préparation du riz rond japonais et la découpe du poisson à la préparation de la natte de bambou traditionnelle.



De véritable maître sushi
Atelier sans cuisson qui peut s'adapter au lieu de votre choix

■ FRANÇAIS ■

L'atelier peut se décliner sous deux formes différentes :

- **Atelier menu** : les participants vont préparer un repas entier parmi les menus que nous pouvons vous proposer.

Exemple de menu

Entrée : Carpaccio de Saint Jacques au pesto sauce cumin
Plat : Cappuccino d'asperges vertes aux palourdes
Dessert : Fondant au chocolat cœur framboise



- **Atelier pâtisserie** : les participants élaboreront des recettes selon un thème (îles flottantes, mousses, cupcakes, ...)



Des chefs qualifiés
Diversités des menus et recettes proposées



MOLECULAIRE

Durant un atelier moléculaire, d'une durée en générale de **deux heures**, les participants apprendront des **techniques de cuisine moléculaire simple, qu'il est possible de reproduire chez soi.**

Les participants réaliseront plusieurs recettes durant l'atelier faisant appel à la **sphérification classique et inverse.**



Exemple des recettes

Bouchées de concombres aux saveurs explosives (toast au concombre et saumon fumé, billes anisées, émulsion zestée)
Ceviche de dorade très exotique (ceviche de dorade sur tartare tomates/ananas victoria, billes de menthe, émulsion coco passion)



Atelier sans cuisson qui peut s'adapter au lieu de votre choix
Thème innovant

■ APPRENEZ A CUISINER VOS RESTES ■

Sensibiliser vos collaborateurs au gaspillage alimentaire de manière ludique grâce à cet atelier pendant lequel les participants élaboreront **plusieurs recettes à partir de restes.**

Exemples de recettes

Cheese cake salé (à partir de biscuit apéritif ou pain rassis, poisson cuit ou conserve, courgettes cuites)

Pop cakes salés et sucrés (à partir de restes)

Charlotte économique (à partir biscuit apéro, volaille cuite, pâtes cuites)



Notre offre peut également être personnalisée autant au niveau des ateliers que des recettes mais également au niveau de l'événement dans sa globalité. Si vous souhaitez intégrer une réunion ou une conférence avant ou après l'atelier c'est bien sur possible. Nous pouvons nous charger de tout le matériel nécessaire tel qu'un vidéoprojecteur, un micro, ...

LES OPTIONS

Agrémentez votre événement à votre guise avec nos options.

Cocktail d'accueil à partir de 4,9 €/personne

- Petit déjeuner : café, thé et viennoiseries
- Japonais : thé
- Aperitif

Goodies

- Tablier brodé à l'effigie de l'entreprise : tarif sur consultation
- Livre de recettes : tarif sur consultation
- Japonais :
 - o Bento box : à partir de 29,9€/personne
 - o Kit sushi (natte de bambou, riz rond japonais, vinaigre de riz et feuilles d'algue) : à partir de 15,9€/personne
 - o Natte de bambou : à partir de 4,9€/personne
- Moléculaire
 - o Kit moléculaire
 - o Kit de cuisine siphon : tarif sur consultation



NOTRE EXPERIENCE ET NOS REFERENCES

La qualité de nos services nous permet aujourd'hui de jouir d'une **excellente réputation sur Internet** :

« *Merci beaucoup pour cet atelier sushis/makis, mes collègues et moi avons beaucoup apprécié ! Ambiance très chaleureuse, prestataire arrangeant et disponible. Super moment de team-building. Je recommande !* »

« *Une superbe prestation, mes invités ont adorés !!!* »

« *Un grand merci au chef pour la démonstration culinaire réalisée sur mon stand !!! Un bonheur pour les yeux comme pour les papilles :)* »

C'est plus de 150 entreprises qui nous ont fait confiance :

