



LE LABO CULINAIRE

VOTRE ÉCOLE DE CUISINE

**ATELIER CUISINE
DÉMONSTRATION DE CHEFS
TRAITEUR**

WWW.LABOCULINAIRE.COM

NOS DIFFERENTS THEMES ET FORMULES

Vous êtes à la recherche d'une idée fun et originale pour l'organisation d'une réunion entre amis ? Pourquoi ne pas opter pour un atelier cuisine tendance et divertissant avec un chef en guise de guide.

S'en est fini du restaurant traditionnel venez réaliser votre repas vous-même et déguster le fruit de votre travail, de la préparation à la dégustation les fous-rires sont assurés.

Féru(e) de cuisine ? Alors quoi de mieux que de fêter ce moment autour d'un atelier cuisine ? Choisissez parmi nos différentes formules.



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

JAPONAIS

Nous vous proposons des ateliers sushis **d'une à trois heures**, animés par de **véritables maîtres sushi**. Nos cours sont **100% participatif**, ainsi chaque participant réalisera ses propres sushis.

ATELIER 2 H : *Initiation aux bases de la fabrication des makis et californias Japonais*

- Préparation et assaisonnement du riz rond japonais
- **Réalisation de 6 makis et 6 californias**

ATELIER 2H30 : *Maîtriser les étapes de la préparation des sushis grâce à un cours complet*

- Préparation et assaisonnement du riz rond japonais
- Découpe du poisson
- Préparation de la natte de bambou traditionnelle
- **Réalisation de 5 sushis nigiri, 6 makis et 6 californias**

Atelier 3h : *Devenez un spécialiste dans l'art et la maîtrise de la fabrication du sushi*

- Préparation et assaisonnement du riz rond japonais
- Découpe du poisson
- Préparation de la natte de bambou traditionnelle
- **Réalisation de 5 sushis nigiri, 6 californias, 6 makis, 2 temakis et une tulipe saumon**

Les **conseils et astuces** vous seront dévoilés tout au long de ces ateliers.

Tout est compris dans la prestation, la **participation au cours** de cuisine sushi, ainsi que la dégustation avec **vos boissons**, et **les condiments** (wasabi, gingembre, sauce soja) si vous souhaitez déguster sur place. Dans le cas où vous souhaitez emporter vos créations nous vous remettons tout le matériel nécessaire.



■ MOLECULAIRE ■

Les ateliers de cuisine moléculaire, **animés par des chefs spécialisés**, permettront aux participants de découvrir une gastronomie hors du commun.

D'une à trois heures, nos ateliers s'adaptent à toutes vos envies.

Selon la formule, les participants exécuteront différentes techniques moléculaires telles que la sphérification, l'émulsification et la gélification.



ATELIER 2H30 : *Initiation aux mystères de la cuisine moléculaire en un rien de temps*

- Présentation de la cuisine moléculaire et des ingrédients
- **Réalisation de 3 recettes**

Exemple de recettes

Sorbet express au citron vert et saumon fumé

Cubes surprise au chocolat

Meringue de roquette et parmesan

ATELIER 3 H : *Plongez dans les profondeurs de la cuisine moléculaire avec ce cours complet*

- Présentation de la cuisine moléculaire et des ingrédients
- **Réalisation d'un menu complet (entrée, plat, dessert)**

Exemple de menu

Mozzarella de bufflonne façon « œuf poché » à la tomate,
vinaigre balsamique et sa poudre d'huile d'olive

Côtelette d'agneau au café, sauce qui mousse et dés de potiron

Mangue chaude et froide, très très froide.

Tout est compris dans la prestation : la participation aux cours de cuisine et la dégustation avec vos boissons.

ORIENTALE

Découvrez les saveurs authentiques de la cuisine orientale au travers de nos ateliers **animés par des chefs spécialisés**. Les cours se déclinent sous 3 formes différentes pour s'adapter aux mieux à vos envies.



ATELIER 2h30 Cocktail : *Préparez de délicieux bouchés grâce à ce cours*

- Présentation de la cuisine orientale au travers d'une introduction
- **Réalisation de plusieurs recettes**

Exemple de recettes

Pastilla (fruits de mer, poulet)

Brochettes Kefta

Mini Crêpes orientales (Beghrir / Rghaif)

ATELIER 3h Menu : *Apprenez à confectionner un repas comme un vrai chef oriental*

- Présentation de la cuisine orientale au travers d'une introduction
- **Réalisation d'une entrée, un plat et dessert parmi de recettes que nous vous proposons**

Exemple de menu

Entrée : Bricks

Plat : Couscous royal

Dessert : Cornes de gazelle

Tout est compris dans la prestation : la participation aux cours de cuisine et la dégustation avec vos boissons.



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

■ CUISINE FRANCAISE ■

Redécouvrez cette cuisine variée et gourmande grâce à nos ateliers **animés par des chefs spécialisés**. Les cours se déclinent sous 3 formes différentes pour s'adapter au mieux à vos envies.

ATELIER 2h30 Cocktail : *Préparez de bonnes bouchées grâce à ce cours*

- Présentation du cours et de ses ingrédients
- **Réalisation de plusieurs recettes**

Exemple de recettes

Aiguillette de volaille aux céréales et sauce savora et herbes
Fraiche
Bruschetta de rilette au saumon
Verrine d'agrume et crème au spéculoos

ATELIER 3h Menu : *Préparez un repas gastronomique de A à Z*

- Présentation du cours et de ses ingrédients
- **Réalisation d'une entrée, un plat et dessert parmi de recettes que nous vous proposons**

Exemple de menu

Tartare de saumon, salade d'agrumes, mayonnaise aux herbes
Ballotin de volaille farcie au fromage blanc, betterave et
pignons de pin avec marinade de courgettes
Mousse au citron zesté

Tout est compris dans la prestation : la participation aux cours de cuisine et la dégustation avec vos boissons.

■ APPRENDRE A CUISINER VOS RESTES ■

Un **évènement entre amis amusant et utile**, sensibiliser votre groupe au gaspillage alimentaire de manière ludique grâce à cet atelier pendant lequel **les participants élaboreront plusieurs recettes à partir de restes**.

Choisissez parmi nos formules d'une à trois heures.

ATELIER 2h: *Préparez de délicieux bouchés grâce à ce cours*

- Présentation du cours et de ses ingrédients
- **Réalisation de deux recettes**

Exemple de recettes

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

ATELIER 3h: *Préparez un repas gastronomique de A à Z*

- Présentation du cours et de ses ingrédients
- **Réalisation de trois recettes**

Exemple de recettes

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

Tout est compris dans la prestation : la participation aux cours de cuisine et la dégustation avec vos boissons.

■ PATISSERIE ■

Atteignez un niveau supérieur grâce à notre atelier pâtisserie où vous apprendrez l'art et la maîtrise de la confection d'excellentes gourmandises. Laissez-vous aller durant un atelier pâtisserie puis prenez le temps de déguster avec les autres participants ces délicieuses saveurs sucrées.

ATELIER 2h: *Préparez de délicieuses pâtisseries grâce à ce cours*

- Présentation du cours et de ses ingrédients
- **Réalisation d'une pâtisserie au choix**

Exemple de recettes

Macarons
Cupcake

ATELIER 3h: *Préparez de délicieuses pâtisseries grâce à ce cours*

- Présentation du cours et de ses ingrédients
- **Réalisation de 2 pâtisseries au choix**

Exemple de recettes

Macarons
Woopies
Cupcake

Tout est compris dans la prestation : la participation aux cours de cuisine et la dégustation avec vos boissons.

■ CUISINE ITALIENNE ■

Vous avez toujours rêvé de cuisiner italien ? Apprenez la vraie cuisine italienne, en confectionnant un menu du début à la fin. Notre chef vous guidera dans la préparation d'entrées, de plats ou de desserts typiquement italiens qui feront de vous le chef étoilé de votre foyer.

ATELIER 2h30: *Préparez de délicieux mets grâce à ce cours*

- Présentation du cours et de ses ingrédients
- **Réalisation de deux recettes au choix**

Exemple de recettes

Mozzarella in Carrozza (typique de la Calabria, Naples)

Tiramisu traditionnelle au café

Pannacotta traditionnel, coulis de fruits et caramel

ATELIER 3h: *Préparez de délicieux mets grâce à ce cours*

- Présentation du cours et de ses ingrédients
- **Réalisation d'un menu complet au choix**

Exemple de menu

Panzanella Toscana (salade typique de la région de Florence)

Ravioli farcie de foie gras sauce figue balsamique

Pannacotta traditionnel coulis de fruits et caramel

Tout est compris dans la prestation : la participation aux cours de cuisine et la dégustation avec vos boissons.

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

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

- 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



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

NOTRE EXPERIENCE ET NOS REFERENCES

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

« J'ai passé un excellent moment! Le concept est très bon, l'accueil professionnel, les cours adaptés au niveau et à la dextérité de chacun et l'ambiance conviviale. Et pour couronner le tout, les produits utilisés sont d'une grande fraîcheur et la propreté de l'atelier impeccable! Cadeau idéal ? Homme femme et tout âge »

« Ambiance chaleureuse pour un programme appétissant avec Sushi4You !
Merci encore à l'équipe et au maître des sushis ! »

« Bravo et merci au chef pour tous ces bons conseils !
Nous sommes venues entre filles... et le moment fut une réussite !!!
Nous allons pouvoir épater nos moitiés et amis avec des makis et sushis bien réussis !
Merci encore à l'équipe »

C'est **plus de 300 entreprises** qui nous ont fait confiance :



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