

# L'art culinaire dans votre entreprise

g.

GREGORY COUTANCEAU





GRÉGORY  
COUTANCEAU

## Donnez du goût à vos réunions d'entreprise

Vous souhaitez organiser une journée de travail, un séminaire, une réunion, remercier vos collaborateurs en alliant professionnalisme et détente, les établissements de Grégory Coutanceau vous proposent des idées originales pour passer un agréable moment.

Donnez du goût à vos réunions d'entreprise, voici l'objectif principal que la Classe des Gourmets s'est fixée en vous suggérant des activités ludiques et enrichissantes autour de la cuisine gastronomique.

Fédérer l'ensemble de vos collaborateurs autour d'une activité divertissante, renforcer la cohésion d'équipe dans votre entreprise, établir des liens avec vos bons clients en les réunissant sous le coaching d'un chef de cuisine ou encore vous réunir dans un endroit convivial et chaleureux.

Découvrez une multitude de possibilités pour organiser vos réunions d'entreprise.

Ces formules sont données à titre informatif. Nous pouvons les adapter en fonction de vos besoins et de nos disponibilités.

Grégory Coutanceau Développement – 1 Rue de la Chaîne – 17000 La Rochelle  
Tel : 05.46.41.90.79 – Fax : 05.46.41.90.80 – Mail : [contact@gregorycoutanceau.com](mailto:contact@gregorycoutanceau.com)  
[www.gregorycoutanceau.com](http://www.gregorycoutanceau.com)

## FORMULE N°1 : REUNION D'ENTREPRISE

### Descriptif :

Privatisez le Salon de l'étage du Restaurant l'Entracte pour organiser vos réunions d'entreprise. Son côté intimiste et convivial, crée par son décor de velours, ses vieilles affiches et ses boiseries, permettra de consolider les échanges entre vos collaborateurs et favoriser la concentration de chacun. Une atmosphère idéale pour sortir du cadre de l'entreprise et pouvoir répondre aux objectifs que vous vous fixez. Vous choisissez l'agencement de la salle et nous nous occupons du reste : mise en place de la salle, mise à disposition de bouteilles d'eau, d'un écran de projection et d'un paperboard.



### Disposition de la salle :

	Surface en m <sup>2</sup>	U	Ecole	Réunion	Théâtre	Banquet	Cocktail
Salon Privatif	40	15	20	20	45	45	60
Salle du Rdc	100					80	100

### Déjeuner ou dîner :

L'apéritif et le repas sont servis dans la salle du rez-de-chaussée à l'avant du restaurant ou du côté de la cuisine ouverte, qui laisse entrevoir le travail des cuisiniers. Possibilité d'être placé sur des tables rondes ou ovales afin de favoriser vos échanges. Vous pourrez découvrir ou redécouvrir les plats traditionnels de nos grands-mères, qui sont si chers à notre enfance et à notre belle région. Les propositions de menus incluent entrée, plat, dessert, eaux, vins et café.

### Capacité :

De 10 à 60 personnes

### Budget :

A partir de 35 € TTC / 32.31 € HT par personne (mise à disposition de la salle de réunion avec déjeuner ou dîner inclus).

### En supplément :

- Café d'accueil (4.10 € TTC / 3.89 € HT) comprenant café, thé, jus de fruits et viennoiseries
- Pause-café (2.10 € TTC / 1.99 € HT) comprenant café, thé et jus de fruits



### Contact :

Emilie De Cock au 05.46.41.90.79 ou par mail [emiliedecock@gregorycoutanceau.com](mailto:emiliedecock@gregorycoutanceau.com)

## FORMULE N°2 : INCENTIVE COOKING

### Descriptif :

Organisez un cours de cuisine avec vos collaborateurs pour renforcer l'esprit d'équipe de votre entreprise.

A travers ce module, vous découvrirez en groupe tous les aspects de la cuisine gastronomique sous les conseils avisés du chef de cuisine de la Classe des Gourmets.

Après avoir enfilé son tablier, votre équipe pourra débiter la leçon de cuisine en concoctant plusieurs recettes et ainsi connaître les astuces et les tours de mains des grands cuisiniers. Qui n'a jamais rêvé de découvrir les secrets culinaires d'un grand chef, d'expérimenter des épices ou des ustensiles encore inconnus, d'apprendre tous ces petits détails qui font grandir le plaisir de cuisiner, puis de déguster ? Selon la saison, vous pourrez choisir le thème de votre cours de cuisine: « autour du foie gras, voyage au cœur des Iles, détours au Maroc, un apéritif de tapas, les mignardises, etc ».



A la suite du cours, votre équipe s'installera sur une table conviviale et pourra déguster les plats préparés pendant le cours. Placés dans la salle côté cuisine, vous pourrez garder un œil sur le travail des cuisiniers. Le repas comprend apéritif, entrée, plat, dessert, vins, eaux et café.

### Capacité :

De 8 à 10 personnes

### Durée :

De 16h à 19h le cours suivi du dîner au restaurant.

### Période :

Du lundi au vendredi tous les jours de l'année, hors jours fériés.



### Budget :

A partir de 110 € TTC / 94.59 € HT par personne (80 € TTC / 66.89 € HT le cours de 3 heures et le dîner à partir de 30 euros TTC / 27.70 € HT)

### Contact :

Emilie De Cock au 05.46.41.90.79 ou par mail [emiliedecock@gregorycoutanceau.com](mailto:emiliedecock@gregorycoutanceau.com)

## FORMULE N°3 : ATELIER AUTOUR DES VINS

### Descriptif :



Les amateurs comme passionnés de vins, passeront un moment inoubliable en compagnie du sommelier de Grégory Coutanceau.

A l'occasion d'un cours de sommellerie, divertissez votre équipe à la découverte des cépages et des arômes, qui participent à la richesse des vins de nos magnifiques vignobles.

Nous vous proposerons une dégustation de plusieurs vins en provenance d'une région française comme par exemple l'Alsace, le Bordeaux, le Languedoc-Roussillon ou encore la Bourgogne. Vous serez initiés à la dégustation de ces subtils nectars et dégusterez tapas et verrines en accord avec les vins.

**Nouveauté :** Découvrez les meilleurs accords vins et fromages. Pendant 2 heures, vous dégusterez plusieurs vins en adéquation avec des fromages français tels que Comté, Mont d'Or, Chèvre et Camembert.

Le cours de sommellerie sera suivi par un dîner au Restaurant l'Entracte avec entrée, plat, dessert, vins, eaux et café compris.

### Capacité :

De 8 à 10 personnes

### Durée :

De 17h à 19h le cours suivi du dîner au restaurant.

### Période :

Du lundi au vendredi tous les jours de l'année, hors jours fériés.

### Budget :

A partir de 105 € TTC / 90.41 € HT par personne

(75 € TTC / 62.71 € HT pour le cours de sommellerie et dîner à partir de 30 € TTC / 27.70 € HT).

### Contact :

Emilie De Cock au 05.46.41.90.79 ou par mail [emiliedecock@gregorycoutanceau.com](mailto:emiliedecock@gregorycoutanceau.com)



## FORMULE N°4 : FOOD & WINE INCENTIVE

### Descriptif :



Réalisez une expérience culinaire et une dégustation de vins lors de votre prochaine incentive.

Sous les conseils avisés du chef de cuisine, vous découvrirez en compagnie de vos collaborateurs, les secrets et astuces de la cuisine gastronomique Française. Vous pourrez ainsi de façon ludique, renforcer vos connaissances en matière culinaire en concoctant plusieurs recettes en fonction d'un thème choisi : « cuisine du printemps, soufflés, verrines et vaporeux, tapas autour du monde, etc ».

Organisez ensuite une initiation à la sommellerie à la découverte des cépages et des arômes, qui participent à la richesse des vins de nos magnifiques vignobles. Les amateurs comme les passionnés de vins, passeront un moment inoubliable en compagnie du sommelier de Grégory Coutanceau. Vos collaborateurs seront initiés à la dégustation de ces subtils nectars et pourront apprécier plusieurs mets, en association avec les mets proposés.

Vos collaborateurs seront divisés en 2 groupes et se retrouveront ensuite autour d'un dîner convivial et savoureux. Ils pourront alors déguster les plats qu'ils auront concoctés lors du cours de cuisine et apprécier plusieurs vins sélectionnés soigneusement par le sommelier de la maison.

### Capacité :

De 16 à 20 personnes

### Durée :

De 16h à 19h les cours suivis du dîner au restaurant.

### Période :

Du lundi au vendredi tous les jours de l'année, hors jours fériés.

### Budget :

A partir de 101 € TTC / 87.06 € HT par personne

(71 € TTC / 59.36 € HT pour le cours de cuisine et sommellerie et le dîner à partir de 30 € TTC / 27.70 € HT).



### Contact :

Emilie De Cock au 05.46.41.90.79 ou par mail [emiliedecock@gregorycoutanceau.com](mailto:emiliedecock@gregorycoutanceau.com)

## FORMULE N°5 : LE CHALLENGE DES CHEFS

### Descriptif :



Créer une cohésion, améliorer les rapports humains, travailler ensemble tout en respectant l'individu... C'est aussi ça la cuisine !

Nous vous proposons de faire vivre à vos collaborateurs un moment inoubliable à travers la réalisation de mets.

Par groupe de 8 à 10 personnes, nous leur proposons un panier garni avec lequel l'équipe entière devra réaliser un repas.

L'équipe gagnante sera élue « Chefs des chefs ».

Entourée d'un cuisinier expérimenté, travaillant aux côtés de Grégory Coutanceau, l'équipe devra réaliser un repas grâce à un panier garni d'aliments variés qui lui sera remis au début de l'activité. Nous mettons à leur disposition tout le matériel nécessaire à la réalisation des mets : ustensiles de cuisine, récipients et matériel. Chaque participant recevra un tablier siglé « Grégory Coutanceau ». Nous mettons également à disposition assiettes et contenants pour la présentation des mets. A l'issue de la dégustation, l'équipe sera jugée sur la présentation des mets réalisés, le goût, l'esprit de cohésion et l'entente développés pendant l'activité. Le challenge durera deux heures, pendant lesquelles nos cuisiniers seront à la disposition des participants et leur soumettront toutes les techniques et astuces dont ils auront besoin pour réaliser leurs mets.

### Capacité :

De 8 à 14 personnes au restaurant l'Entracte

De 50 à 200 personnes dans un lieu extérieur.

### Durée :

De 16h à 18h le cours. Remise des prix en suivant.

### Période :

Du lundi au vendredi tous les jours de l'année, hors jours fériés.

### Contact :

Emilie De Cock au 05.46.41.90.79 ou par mail [emiliedecock@gregorycoutanceau.com](mailto:emiliedecock@gregorycoutanceau.com)