



*LE BAR MODE , EVENEMENTS  
PRIVES POUR PARTICULIERS ET  
ENTREPRISES*



*COUR DES CRÉATEURS,  
ANIMATIONS MODE ET CUISINE*



## 1. Le Lieu

*Notre espace, un loft appartement où vous vous sentirez « comme chez vous »*

---

Nous vous proposons pour votre événement, notre **loft le Bar Mode** situé **proche des Grands Boulevards, de la rue Montorgueil et de la Bourse de Paris**, en plein cœur de Paris

Le Bar Mode est un espace de **71 m2** alliant la cuisine à la mode au **rez-de-chaussée d'un immeuble du XVIIème siècle**.

En entrant dans ce lieu lumineux, dans des tonalités contrastées de blanc brillant et de noir mat, vous trouverez la sérénité nécessaire à vos projets.



La salle de réunion et de dégustation bénéficie de la **lumière naturelle** par les larges baies vitrées sur rue. La fenêtre sur cour baigne également la cuisine de lumière naturelle.

***Cour des Créateurs a sélectionné des objets design d'Europe du Nord et installé une cuisine Vénitienne équipée de la marque Rosières pour un agencement moderne et convivial.***

---



## 2. Votre journée d'étude

*Notre accueil chaleureux et personnalisé*



bloc de feuilles et 1 stylo par personne compris

Durant votre journée d'étude, vous avez la possibilité de **profiter d'un lieu** entièrement privatisé et d'une animation (en option).

Voici le programme qui vous est proposé de 9h à 17h ;

- \* **accueil petit déjeuner** avec café servi dans des tasses de porcelaine, choix de thés, 3 viennoiseries, jus d'oranges frais, eaux plates et pétillantes.

- \* **Une pause** à volonté (matin et après-midi) est également prévue.

- \* Enfin, le **repas** (entrée, plat et dessert, eau, café et vin compris) **préparé par notre chef** avec des produits frais et des recettes créatives vous sera servi. (consultez les documents « Menu des journées d'étude » ou « Menu des cours de cuisine »)

- \* **Equipements pour votre séminaire :** WIFI, Paperboards, écran motorisé, vidéoprojecteur,



**LE BAR MODE 10 RUE ST JOSEPH  
75002 PARIS - M3 BOURSE - M8,9  
GRANDS BOULEVARDS - RER A  
CHATELET - BUS 20 ARRET  
MONTMARTRE - PARKING VINCI  
BOURSE**



### 3. En option Votre cours de cuisine ou Votre cours de création de cocktail

*depuis 2004, Cour des Créateurs s'est forgé une réputation dans les animations d'équipe<sup>1</sup>*

---



Votre **cours de cuisine** se déroule soit à la place du déjeuner soit l'après-midi (**cours de pâtisserie**) pendant 1h ou 2h (au choix). Le **cours de création de cocktails** (2h) se déroule l'après-midi.

**Tabliers en coton**, torchons, couteaux, vous voilà équipés pour commencer vos recettes. .

Vous **refaites les gestes du chef**, au fur et à mesure le menu s'élabore. En 2h, chacun échange, pose des questions.

**Le cours est interactif** et chacun contribue à la **réalisation de l'ensemble du menu**.

Les **recettes envoyées** par email le lendemain vous permettent de refaire le menu à la maison. Ce cours de cuisine peut également s'organiser sous

forme de **challenge culinaire**.

Durant le cours de création de cocktails, le bartender vous propose d'apprendre à réaliser 4 à 5 recettes de cocktails avec ou sans alcools.

Un **vin Merlot sélectionné** par le chef vient compléter la dégustation (une bouteille pour 5 personnes comprises).

***Notre crédo, une cuisine créative pas banale. Cour des Créateurs a développé des partenariats commerciaux avec des fournisseurs de Rungis qui livrent chaque jour poissons, viandes et légumes frais et de saison.***



---

<sup>1</sup> Consultez notre catalogue Animations Entreprise pour découvrir nos autres propositions : circuit mode, défilés, bar à tee-shirts,...



## 4. Votre Devis et vos options

- \* **La journée d'étude de 9h à 18h** est de **120 eurHT/personne** soit **140 eur TTC (TVA 10 et 20%)** pour **15** personnes à 25 personnes. (Compter 140 eurHT/personne de 10 à 14 personnes)

### Options Animations (prix valables de 15 à 25 personnes)

- ✓ **L'animation culinaire** soit le cours de cuisine (entrée, plat, dessert) (2h)+ dégustation (1H) revient à **100 eurHT** soit **116,67 eurTTC (Tva 10 et 20%)** par personne pour 15-25 personnes, Vin, thé ou café, eaux plates et pétillantes servis à table.
- ✓ **La création de cocktail (2H)** soit le cours et la dégustation revient à **70 eurHT** soit **84 eurTTC (Tva 20 %)** par personne pour 15 à 25 personnes.
- ✓ un atelier création de cocktail (avec ou sans alcool) intégré à un cours de cuisine 19eurHT/cocktail (TVA 20%)
- ✓ un cours de cuisine 1h (plat+dessert) +1h dégustation, 68 eurHT/personne
- ✓ un cours de pâtisserie 2h, 70 eurHT/personne

### Options Boisson, TVA 20% comprise

- ✓ bouteille de vin supplémentaire Fontaine du Clos (Merlot (Rouge), Muscat Sec (Blanc), 18eurTTC/bouteille.
- ✓ bouteille de vin supplémentaire St Amour (Gamay (Rouge), 26 eurTTC/bouteille.
- ✓ bouteille de vin supplémentaire St Emilion (Bordeaux (Rouge), 36 eurTTC/bouteille.
- ✓ Coupe de champagne Françoise Crochet Brut Réserve, 8 eurTTC/pers
- ✓ Thé Kusmi TEA, 3 eurTTC
- ✓ Espresso Café BIO, 1 eurTTC

### Options Tabliers, TVA 20% comprise

- ✓ Tabliers en coton, à votre logo, 20 eur TTC (délai de 2 à 3 semaines)
- ✓ Tabliers en coton logo cour des Créateurs, 20 eurTTC (disponible sous réserve de stock)

### Option Heures Supplémentaires

- ✓ 300 eurht/heure (TVA 20%), toute heure entamée est dûe





## 5. Réservation

***Vous confirmez votre intérêt en nous renvoyant le devis ci-joint signé avec la mention bon pour accord, accompagné des arrhes de 50%.  
Le solde sera à payer pour le jour de l'évènement.***



***Toutes nos animations peuvent se dérouler aussi bien en français qu'en Anglais.***

***Nous avons des disponibilités, le délai d'option est fixé à 8 jours.***

***Je reste à votre disposition,***

***Isabelle Szedleski,***

***Direction Cour des Créateurs tél direct 06 75 02 45 40***

***« Passionnée par le développement personnel et les tendances mode et culinaires, Isabelle Szedleski à créé Cour des Créateurs en 2004. Après plusieurs années en conseil en conduite du changement (Accenture) et dans les ressources humaines (L'Oréal), elle orchestre une équipe de plus de 15 professionnels pour partager sa vision corporate et innovante de la cohésion d'équipe. En 2012, Cour des Créateurs investit dans un lieu le BAR MODE situé en plein cœur du quartier de la mode à Paris »***

---



## 6. Quelques références

