

Le livre d'Offres Business

L'intégralité de l'univers BtoB
de L'atelier des Chefs *Nantes*



L'atelier  des Chefs
Nantes

Bienvenue à L'atelier des Chefs



Depuis plus de 4 ans, L'atelier des Chefs, spécialiste dans l'animation culinaire, vous donne rendez-vous dans ses cuisines pour passer des moments de partage et de découvertes en toute convivialité. Comprenant les parallèles naturels existant entre les valeurs d'entreprise et la vie d'une brigade de cuisine, nous vous avons concocté un carnet de recettes qui permettra de répondre à un ensemble de problématiques professionnelles.

Depuis l'inauguration du 1er étage en décembre 2011, L'atelier des Chefs de Nantes est devenu unique en son genre. Ce sont maintenant 2 cuisines, 2 espaces dégustation et 2 salles de réunion qui vous sont dédiés.

Les recettes d'événements figurant dans ce livre ont déjà fait leurs preuves mais ne sont pas exhaustives. Libre à vous de les adapter, de les modifier ou même de les mixer pour concocter la formule qui ravira les papilles de vos invités tout en répondant à vos objectifs.



Team Building



Solution Festive



Formation RH



RP/Presse



Cadeaux d'affaires



Offre séminaire



Votre scène...

L'atelier des Chefs de Nantes



Nos Objectifs : Assurer le succès de votre évènement...

L'atelier moderne & tendance

2 cuisines semi-professionnelles entièrement équipées et modulaires.
2 salons dégustation.
2 salles de réunion.

Une équipe de professionnels avertis à votre écoute.

2 Chefs de cuisine en résidence, passionnés par leur métier et ravis de partager leurs compétences avec vous.

Une équipe en salle pour vous assister lors de la dégustation.

Et au besoin, des spécialistes pour assurer le succès de la partie technique.



Le Déjeuner ou Dîner Chic



Vos Objectifs : Motivez,
Stimulez...Cuisinez
Récompensez, Remerciez...Cuisinez

Les Ingrédients :

Nombre de participants: 28 max
Durée: à partir de 30 minutes
Lieu: RDC et/ou 1er étage de l'Atelier

Notre recette :

Vivez une expérience atypique.
Réalisez tous ensemble des mets de saison proposés
par nos Chefs et partagez un véritable moment de
convivialité. Une idée originale qui marquera les
esprits.

Le Switch des Chefs



Vos Objectifs : Motivez,
Stimulez...Cuisinez
Récompensez, Remerciez...Cuisinez

Les Ingrédients :

Nombre de participants: 30 max.

Durée: minimum 3H.

Lieu: RDC et/ou 1er étage de l'Atelier

Notre recette :

Par équipe, alliez votre cours de cuisine à la découverte d'une activité complémentaire. Sélectionnez parmi nos activités celle répondant le mieux à votre problématique :



- Team Building
 - Sculpture sur légumes pour fédérer.
 - Quizz Gastro pour divertir et tester votre culture gastronomique.
 - Photographie culinaire, pour favoriser la communication interne.
 - Faites de la radio pour amplifier la cohésion d'équipe.



- Festive
 - Oenologie / Dégustation de vin.
 - Mixologie de Cocktail.
 - Découverte & dégustation de fromages.



Le Cocktail Participatif



Vos Objectifs : Motivez,
Stimulez...Cuisinez,Récompensez,
Remerciez...Cuisinez

Les Ingrédients :

Nombre de participants: 90 max

Durée: à partir de 2 heures

Lieu: RDC et/ou 1er étage de l'Atelier

Notre recette :

D'un côté nos Chefs animent des stands salés et/ou sucrés, de l'autre nos barmen vous enseignent la réalisation de cocktails avec ou sans alcool.

Au gré de vos envies, déplacez vous d'atelier en atelier en dégustant vos préparations : "Amuses bouches".

En Option nous pourrions vous organiser une compétition culinaire et gourmande permettant d'agrémenter de façon ludique votre événement.

Code : "Brigade en Cuisine"



Vos Objectifs : Créez, cuisinez, partagez...

Les Ingrédients :

Nombre de participants: 28 max

Durée: minimum 3 heures

Lieu: RDC et/ou 1er étage de l'Atelier

Notre recette :

Chaque équipe aura pour mission la création et l'exécution d'un plat de votre menu, à partir du panier mystère. Un chef de cuisine sera présent pour superviser le travail technique et valider les choix de l'équipe.

Durant le repas, tous les participants votent et l'équipe remportant le plus de points est déclarée gagnante.



Mission Cocktail



Formation RH



Vos Objectifs : Formez,
Développez...Cuisinez

Les Ingrédients :

Nombre de participants: 50 max

Durée: une demi journée

Lieu: RDC et/ou 1er étage de l'Atelier

Notre recette :

Par groupe, vous avez pour mission de créer et réaliser des pièces de cocktails salées et sucrées sous l'égide de l'un de nos chefs de cuisine, présent pour l'assistance technique.

Plusieurs étapes à respecter :

- Réflexion et décision de groupe.
- Réalisation de fiches techniques.
- Exécution et composition du Buffet.

Et pour pimenter le tout, en cours de prestation, un jury identifiara la meilleure équipe qui recevra un cadeau gourmand.



Cadeaux d'affaires ou souvenir de représentation



Vos Objectifs : Changez,
Surprenez...Cuisinez

Les Ingrédients :

Durée: à partir d'1 heure de cours
Lieu: l'atelier des Chefs de Nantes

Notre recette :

- Les Coffrets du Chef :
Une gamme de produits culinaires originaux sélectionnés par nos chefs de cuisine, qui surprendra vos collaborateurs.

- Le Très Bon Cadeau :
Faites découvrir le monde de la cuisine en offrant des cartes cadeaux utilisables en cours de cuisine et/ou en boutique. Tout le monde pourra se faire plaisir.

Le Livre << L'atelier des chefs : Techniques culinaires >> 19.90 € TTC par pers.

Le véritable Tablier des Chefs (ergonomique et innovant, sans cordons) 20.00 € HT par pers.



Les Salons de l'atelier



Vos Objectifs : Changez, Surprenez...Cuisinez

Besoin d'une salle de réunion pour 1 heure ?

Projet de réunir vos équipes lors d'un séminaire résidentiel ?

Quel que soit votre objectif, l'équipe de l'atelier des Chefs de Nantes élaborera avec vous une **solution sur-mesure et originale.**

	Grand Salon	Petit Salon
Surface en m2	35m2	21m2
Capacité en théâtre assis	32pers	—
Capacité en cocktail debout	40pers	—
Capacité en pavé assis	24pers	14pers
Climatisation	👍	👍
Système de rétroprojection Bose	👍	👍
Système audio Bose	👍	👍
Paperboard	👍	👍
Wifi	👍	👍



Le premier étage de l'atelier Côté Cuisine



Le premier étage de l'atelier Le Grand & Le Petit Salon



Contactez-nous

L'atelier  des Chefs
Nantes

Le livre d'Offre Business • L'intégralité de l'univers BtoB de L'atelier des Chefs *Nantes*

02 40 47 57 06

jerome.bourgeois@atelierdeschefs.com

11 rue de Clavurerie
44000 Nantes



www.atelierdeschefs.fr