

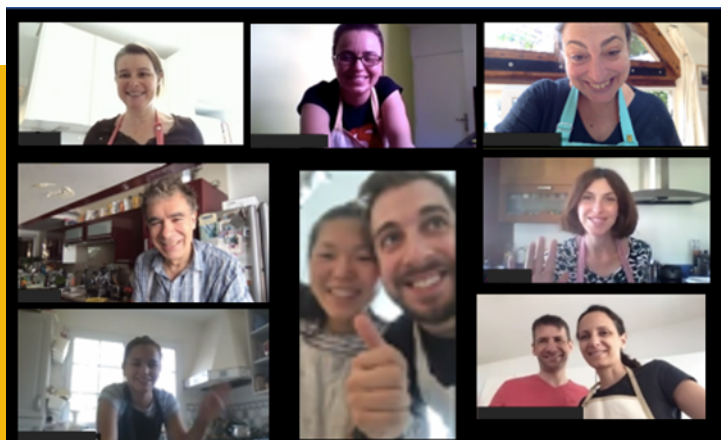
chefsquare
Partageons plus que la cuisine

**NOS
ATELIERS
EN VISIO**

2021



CUISINEZ
CÉLÉBREZ
DÉGUSTEZ.



RETROUVEZ-VOUS !

EN VISIO



De 8 à 1000 personnes



Chacun dans ses cuisines
connectés à Zoom

Votre chef vous attend en direct pour vous délivrer recettes et astuces. Bénéficiez d'un atelier privatisé rien que pour vous sur le créneau horaire et jour de votre choix. Proposez à vos proches de mettre la main à la pâte le temps de ce cours !



LES CHEF INVITÉS

LE MENU DE SAISON

*David
Gallienne*

Vainqueur Top Chef 2020



David Gallienne est un chef étoilé* pour son restaurant Le Jardin des Plumes situés à Giverny. Il est le vainqueur de la saison 11 de Top Chef.

PLAT

Tartelettes fines aux champignons, compotée d'oignons au soja



Ou

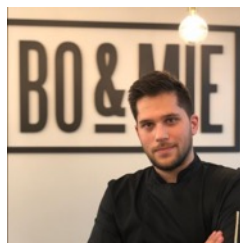
Brandade de haddock croustillante au lait de coco

DESSERT

Cake glacé au citron

Ou

Paris-Giverny



TIMOTHY BRETON PARIS-BREST CITRON ET SÉSAME

Une pâte à choux croustillante et légère

Une crème mousseline onctueuse au sésame blanc

Deux pralinés gourmands et soyeux au sésame blanc et sésame noir

Un confit de citron acidulé



ARNAUD RYCKEBUSH DE TARTELETTES LES TARTES CRÉATIVES DE SAISON

Cuisinez avec le chef et propriétaire de Tartelettes, la boutique des fans de pâtes brisées et sucrées. Concoctez le repas du soir en préparant deux tartes de saison.

UN AUTRE CHEF EN TÊTE ?

Nous trouvons le chef de vos envies, voir de vos rêves, pour rendre mémorable votre expérience en cuisine.

1H

EN CUISINE AVEC UN CHEF ET VOS SALARIÉS

Nos différentes thématiques à vivre
en présentiel ou à distance



L'heure de l'apéro

TROP CHOUX SALÉS POUR L'APERO

Gougères au Comté
Mini éclair au chèvre et à la ciboulette
Chou chantilly

ACCRAS POUR L'APÉRO

Accras de morue, de poulet et noix de Coco pour accompagner ces spécialités créoles sauce chien et mayonnaise citronnée

APÉRO BRÉSILIEN

Pao Quejo et Caïpirinha

Cuisine française

BISTRO EXPRESS

Filet de poulet pané à l'anglaise, fine crème d'oignons, pommes de terre confites
Moelleux citron pavot

CHAUD DEVANT

Poulet miel-sésame et riz parfumé au gingembre
Mi-cuit chocolat-piment à partager



World food

PASTA FRESCA

Orechiette maison aux brocolis et olives
Ou
Lasagnes maison à la bolognaise

RISOTTO de SAISON

Risotto au parmesan et aux légumes de saison

MAKIS

Au saumon et végétarien

ROULEAUX DE PRINTEMPS

Végétarien, sauce maison

FALAFELS EXPRESS

Falafels traditionnels végétariens aux pois chiches
Sauce tahini à base de purée de sésame

Feel good

BIEN MANGER EN TÉLÉTRAVAIL

Coaching culinaire interactif et pratique
Gérer ses envies de sucre et de sel
Cuisiner des encas sains
(matériel à prévoir : blender)

LE SUPER BRUNCH

Acai bowl
Tartine gourmande
Smoothie énergie

Les pâtisseries

CHARLOTTE AUX POIRES

Vous réaliserez 1 charlotte aux poires pour 4 personnes.

GALETTE DES ROIS

Galette pour 6 personnes à la frangipane



CHOCOLAT DE PÂQUES

Truffles au chocolat noir
Mendiants
Orangettes



Pour les parents/enfants

MADELEINES ET MUFFINS

Madeleines nature, au citron ou chocolat
Muffins avec insert à la confiture ou à la pâte à tartiner
(matériel à prévoir : moules à madeleines et muffins)

TOUT CHOCO

4 super moelleux fondant au chocolat
15 US Cookies aux pépites de chocolat

UNE ENVIE CULINAIRE ?

N'hésitez pas à nous en faire part, nous cuisinons à vos côtés 7 jours sur 7.

2H

EN CUISINE AVEC UN CHEF ET VOS SALARIÉS

Nos différentes thématiques à vivre
en présentiel ou à distance



À partager

PIZZA PARTY

Pâte à pizza et sa sauce tomate maison à agrémenter selon vos envies. : jambon cuit, mozzarella, champignon, ou bresaola, gorgonzola, aubergine ou encore blanc de poulet émincé, chèvre frais, roquette et tomate confite ?

Cuisine française

BISTRONOMIQUE

Salade de lentilles aux herbes folles et oeuf mollet
Filet mignon de veau en croûte d'herbes, butternut et champignons rôtis
Cookies chocolat noisettes

FUSION

Saumon teriyaki, riz pilaf
Tarte au citron



World food

CUISINE NORDIQUE

Gravlax de saumon
Boulettes de bœuf et porc, pommes de terre hasselback

CUISINE THAÏ

Pâte de curry rouge maison
Curry de potiron au basilic thaï et riz jasmin
Banane vapeur sauce coco-cannelle

GYOZA EN FUSION

Vous réaliserez des gyozas pour 4 personnes
Réalisation de la pâte, de la farce, pliages et cuisson

BANH BAO

La pâte à brioche pour 8 Bahn Bao
Banh bao salés à l'œuf et au porc (ou autre viande blanche)

Feel good

BUDDHA BOWL 100% VÉGÉTAL

Buddha bowl aux céréales, légumes rôtis, houmous, pickles de légumes et crudités
Cheesecake vegan avec un coulis de fruits de saison

Les pâtisseries

« MERVEILLEUX » ET PAVLOVA

Merveilleux chocolat noir
Pavlova aux fruits de saison

BABKA ET CINNAMON ROLLS

Les gâteaux tendances du moment !
Brioche zébrée au chocolat et brioches roulées à la cannelle

MACARONS -au choix-

Ganache chocolat ou framboises

STARS DES CAKES

Un carrot cake comme aux States
Un lemon cake comme à London

PÂTISSERIES ORIENTALES

Bricks au miel et aux amandes, cornes de gazelle

Pour les parents/enfants

MAMMA MIA

Boulette de boeuf, spaghetti à la tomate, parmesan, spaghetti
Tiramisu nutella

FAST GOOD FOOD

Hamburger de poulet et potatoes maison
Brownies tout choco

ÉCLAIRS AU CHOCOLAT

CHOCO DE PÂQUES

Sablé lapin, mousse au chocolat
Nid de pâques en rose des sables



ŒNOLOGIE, MIXOLOGIE, DÉGUSTATION AVEC UN EXPERT ET VOS SALARIÉS

Nos différentes thématiques à vivre
en présentiel ou à distance

Mixologie

En 1 heure

En compagnie d'un mixologue, réalisation pour
2 personnes de 2 cocktails, thématique au choix :

Thématique GIN

Cocktails : la création et le classique.

Zoom sur les « Garnishes » pour décorer vos verres de façon
aromatique.

Thématique RHUM

Cocktails : Mojito et Daiquiri.

Zoom sur les « Garnishes » pour décorer vos verres de façon
aromatique.

Œnologie

En 1 heure

LA BIODYNAMIE ET LE VIN

Que se cache-t-il derrière ce terme ? Comment s'applique-t-elle ? Comment impacte-t-elle le goût du vin ? Autant de questions pour autant de réponse à travers cet atelier interactif où se mêlera information, pédagogie, humour et dégustation autour de 3 vins.

Option : le pack de 3 bouteilles livré à domicile



3 vins surprise de producteurs engagés :
2 vins rouges et 1 blanc en biodynamie sélectionnés par notre
œnologue et notre partenaire Le Petit Ballon.

50€HT/le pack

Dégustation de chocolats

En 1 heure

Dégustation animée

En compagnie de notre experte chocolatologue, initiez-vous à la
dégustation de chocolat de crus. A partir d'expériences
sensorielles pratiques et de dégustations, vous identifierez et
mémoriserez les saveurs et arômes...

Dégustation en visio de 5 chocolats

Livraison à domicile du coffret de chocolats



22 pièces de la Maison Le Roux pour la dégustation
et après...

35HT/coffret

NOS LIEUX



Beaubourg *Paris 3e*

 10 rue du Bourg L'Abbé 75003 Paris

 2 cuisines

 100 personnes

 2 salles de réunion

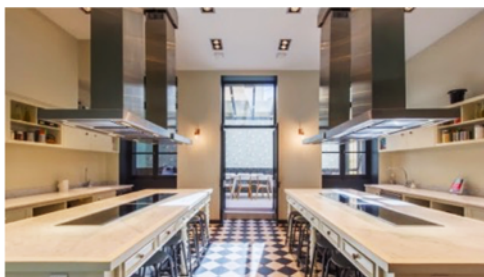


Bastille *Paris 11e*

 40 rue Sedaine 75011 Paris

 2 cuisines

 32 personnes



Garibaldi *Lyon 6e*

 55 rue Garibaldi 69006 Lyon

 2 cuisines

 60 personnes

 1 salle de réunion



La Pop-up Kitchen® *Partout*

Cuisine mobile et modulable pour des ateliers de cuisine éphémères dans le lieu de votre choix.

 À l'adresse de votre choix

 Jusqu'à 300 personnes

VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UN COURS ?

DISCUTONS ENSEMBLE DE VOS SOUHAITS

JULIE CARTIGNY - 01 87 39 11 58 - JULIE@CHEFSQUARE.FR

RETROUVEZ-NOUS SUR



@CHEFSQUARE



CHEFSQUARE



CHEFSQUARE

WWW.CHEFSQUARE.FR