

**chefsquare**  
*Partageons plus que la cuisine*

**NOS  
ATELIERS  
EN VISIO**

*Printemps 2021*



**CUISINEZ  
CÉLÉBREZ  
DÉGUSTEZ.**

**RETROUVEZ-VOUS !**



**DE 8 À 1000 PERSONNES**



**CHACUN DANS SES CUISINES  
CONNECTÉS À ZOOM**



**+ DE 1500 COURS EN 1 AN  
DISPENSÉS AUSSI EN ANGLAIS**



**LIVRAISON DE PANIERS  
D'INGRÉDIENTS DISPONIBLE**

Votre chef vous attend en direct pour vous délivrer techniques culinaires et astuces !

Bénéficiez d'un atelier privatisé rien que pour vous sur le créneau horaire et jour de votre choix. Ingrédients, matériels et tuto Zoom vous sont envoyés quelques jours avant le cours pour vous préparer.

Bonus : vos proches peuvent vous rejoindre pour mettre la main à la pâte le temps de ce cours.





# 1H

## EN CUISINE AVEC UN CHEF ET VOS SALARIÉS

Nos différentes thématiques à vivre  
en présentiel ou à distance

### *L'afterwork du printemps*

#### **APÉRO PROVENÇAL**

Rillettes de sardines  
Tapenade d'olives vertes  
Fougasse express au chorizo

#### **APÉRO PIQUE-NIQUE**

Gaspacho de maïs, tomates jaunes, passion  
Tapenade olive figue  
Shortbread thym comté  
Financiers petits pois, cacahuète, basilic

#### **APÉRO TAPAS**

Patatas bravas  
Tortilla  
Pan con tomate  
Sangria maison

#### **MEZZE LIBANAIS**

Véritable tabbouleh libanais  
Hommos de pois chiches maison  
Kafta de boeuf  
Toum : crème à l'ail

#### **TROP CHOUX SALÉS**

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

### *Comme au bistrot*

#### **MENU PRINTANIER**

Salade de pois et fèves à la ricotta et menthe  
Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes, condiments  
pamplemousse verveine

#### **RISOTTO PRIMAVERA**

Risotto crémeux aux légumes verts croquants

### *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)

#### **PAUSE HEALTHY**

Buddha bowl aux céréales, hommos, pickles de  
légumes et crudités  
Energy balls

#### **ROULEAUX DE PRINTEMPS**

Végétarien, sauce maison

### *Pâtisserie*

#### **CHARLOTTE AUX FRAISES**

Biscuits maison et crème onctueuse

### *En famille*

#### **FAST GOOD FOOD**

Hamburger de poulet  
Potatoes maison

#### **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



# 2H

## EN CUISINE AVEC UN CHEF ET VOS SALARIÉS

Nos différentes thématiques à vivre  
en présentiel ou à distance

### *Pause déjeuner au soleil*

#### **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 ?

#### **BARBECUE**

Cuisses de poulet marinées, sauce chien et pommes de terre en papillote  
Brochettes de bœuf tandoori et raita  
Salade de roquette aux tagliatelles de légumes marinés et copeaux de parmesan

#### **BISTRONOMIQUE**

Salade d'épeautre au citron confit, œuf mollet, brousse de brebis  
Filet mignon de veau en croûte d'herbes, asperges vertes rôties  
Cookies chocolat noisettes

#### **MAMMA MIA**

Risotto primavera  
Panna cotta vanille

#### **GOYZA EN FUSION**

Réalisation de la pâte, de la farce, pliages et cuisson

#### **LES TARTES**

Tartelette du jardin, crème de radis, sablé au parmesan et tapenade  
Tarte graphique aux fraises

### *Feel good*

#### **MENU ANTI GASPI**

Velouté d'asperges au parmesan et sésame torréfiée  
Risotto de pâtes, têtes d'asperges rôties, pesto de queues d'asperges jaune d'œufs confit  
Financiers aux framboises

### *Les pâtisseries*

#### **100% MERINGUE**

Merveilleux chocolat noir  
Pavlova aux fruits rouges

#### **FRAISIER**

Génoise aérienne, sirop d'imbibage, confit de fraises et crème diplomate vanille.

#### **MACARONS - au choix -**

Ganache chocolat ou framboises

#### **STARS DES CAKES**

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

### *En famille*

#### **BRUNCH EN FAMILLE**

Œufs pochés, sauce hollandaise sur sablés au parmesan  
Granola maison, fromage blanc, miel  
Pancakes aux fruits frais de saison

#### **VIVA ITALIA**

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

#### **ECLAIRS AU CHOCOLAT**

Pâte à choux et ganache au chocolat maison

#### **UNE ENVIE CULINAIRE ?**

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

# LES CHEF INVITÉS

## LE MENU DE SAISON

*David  
Gallienne*

Vainqueur TopChef 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

### DESSERT

Cake glacé au citron



### ALEXIA DUCHÊNE, CANDIDATE TOP CHEF 2019 ESCAPADE CULINAIRE EN ITALIE

Tortellini ricotta, citron, estragon, beurre d'agrumes Raviolo pomme de terre, jaune d'oeuf coulant et parmesan  
Spaghetti au ragout de légumes et guanciale Mezze Maniche au pesto de pain, basilic et amande



### LE PÂTISSIER TIMOTHY BRÉTON 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

### ILS NOUS FONT CONFIANCE :

Yoni Saada, Juan Arbelaez, Alexia Duchêne, Pierre Sang, Cyril Lignac, Denny Imbroisi, Alexis Braconnier, Nina Métayer, Hélène Darroze...

### UN AUTRE CHEF EN TÊTE ?

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

# MIXOLOGIE, ŒNOLOGIE, 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.

## 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



## 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



## ELLE A ESSAYÉ LE TEAM-BUILDING EN VISIO





"Nous organisons déjà des ateliers culinaires et pendant le confinement nous voulions continuer à maintenir le lien entre collègues. Quoi de mieux que la cuisine ? Je n'étais pas certaine du résultat car la cuisine à distance était une expérience inédite mais ce fut un plaisir et un succès !"

Isabelle Faure, SAP

# 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](mailto:JULIE@CHEFSQUARE.FR)

RETROUVEZ-NOUS SUR



@CHEFSQUARE



CHEFSQUARE



CHEFSQUARE

[WWW.CHEFSQUARE.FR](http://WWW.CHEFSQUARE.FR)