

chefsquare
Partageons plus que la cuisine

NOS ATELIERS

Été 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 CHOIX 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

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

VIVA ITALIA

Boulette de boeuf, 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

RETROUVEZ-NOUS SUR



@CHEFSQUARE



CHEFSQUARE



CHEFSQUARE

WWW.CHEFSQUARE.FR