

NOS OFFRES

Entreprises

- Team Cooking -

TEAM BUILDING SEMINAIRE LANCEMENT PRODUIT LOCATION

2022 - 2023





chefsquare *en chiffres*



Pionnier

Cours de cuisine et pâtisserie depuis 2004



40 000

participants par an dans nos ateliers



8 cuisines privatisables

3 adresses en plein cœur de Paris et 1 à Lyon



+ de 1200

entreprises nous font confiance chaque année



80 chefs formateurs reconnus



De 10 à 100 personnes

dans nos ateliers et jusqu'à **1000** chez vous avec notre Pop-up Kitchen



2 formats - En atelier ou en visio

TEAM COOKING

-midi ou soir-

- Le Team Cooking est le format idéal pour resserrer les liens avec vos collaborateurs. Que ce soit en cuisine ou pâtisserie, gourmandise, partage et savoir-faire sont au rendez-vous pour ce temps fort de votre entreprise.
- Comme une brigade, coopérez pour réaliser votre déjeuner, goûter ou dîner.
- À la carte ? Vous aurez le choix parmi différents menus élaborés avec des produits de saison, sourcés localement.

MIDI 10H00
SOIR 18H30

Accueil des gourmets

Les ingrédients, les ustensiles et vos tabliers vous attendent dans une cuisine privatisée. Votre Chef présente et vous fait découvrir les recettes que vous allez réaliser.

MIDI 10H00
SOIR 18H30

Préparation des mets

Comme une brigade de cuisine, coopérez pour réaliser un menu Entrée, Plat et Dessert de saison. Un moment fort dans la vie de votre équipe, mêlant gourmandise, partage et savoir-faire.

MIDI 12H00
SOIR 20H30

Dégustation

Autour d'un vin soigneusement choisi (1 bouteille pour 3 personnes). Eaux plates et eaux gazeuses seront également proposées, le moment est venu de déguster le fruit de vos efforts collectifs.

MIDI 13H30
SOIR 22H00

Fin de l'atelier

Un café, un thé ou une tisane vous sont proposés pour clôturer l'événement. Les recettes sont transmises par e-mail à l'issue de l'événement.



FORMAT
2h00 d'atelier puis
1h30 de dégustation



CAPACITÉ
10 à 45 personnes
Au-delà, la formule Parcours culinaire
est conseillée



POINTS FORTS
Activité conviviale et accessible à
tous qui favorise la cohésion



ENGAGEMENTS
Un atelier de cuisine
éco-responsable et inclusif

A LA CARTE | Printemps - Été 2022

Bistronomique

- Jaune confit, salicornes et haricots et pois gourmands sautés, croûtons maison
- Filet de canette **Ou** filet de lieu noir, gnocchis aux herbes, légumes d'été, jus court aux olives
- Pavlova aux premières fraises, crème montée basilic-huile d'olive

Dolce vita | +10€ HT / PERSONNE

- Ravioli de courgettes, crème de burrata
- Poulpe à la Lucia, pesto de roquette, tomates confites au thym
- Chou à l'italienne citron-pistache

Un air de japon | +10€ HT / PERSONNE

- Tartare de poisson bleu, mayonnaise au wasabi, pickles de radis blanc
- Filet mignon de veau, sauce ponzu, crème d'aubergines au miso, salade d'herbes japonaises
- Cheesecake matcha-framboise

Retour Du Marché

- Salade de truite fumée, tzatziki de radis roses
- Pêche du jour **Ou** volaille fermière, sauce chimichurri, risotto de sarrasin aux légumes
- Tarte fine aux abricots, croquant amande

Veggie et solidaire

- Houmous et pain pita maison
- Aubergines grillées, sauce yaourt-tahini menthe et pickles d'oignon
- Salade d'haricots verts et plats, féta, citron confit, graines caramélisées
- Boulgour à la tomate et à la mélasse de grenade
- Flan comme un mouhalabieh à la fleur d'oranger

Principe du Menu solidaire

 =
PORTIONS CUISINÉES



1 PORTION DÉGUSTÉE SUR PLACE
1 PORTION DISTRIBUÉE À UNE ASSOCIATION

Nos Engagements

- ✓ Œufs bio ferme Mont St-Père
- ✓ Pêche durable
- ✓ Fruits et légumes bio
- ✓ Viande 100% française

Au fil des Saisons

* Nos fruits et légumes sont bios et peuvent varier selon nos arrivages afin de vous offrir des produits gorgés de fraîcheur et de saveur.



NOS OPTIONS

Sur-mesure

Tablier



Offrez à vos équipes un tablier en coton qu'ils pourront garder. Le tablier Chefsquare est personnalisable avec votre logo et les prénoms de vos collaborateurs.

- Tablier Chefsquare - 20€ HT
- Tablier avec logo ou prénom - 25€ HT
- Tablier avec logo et prénom - 28€ HT

Champagne



Célébrez votre rendez-vous autour d'une coupe de champagne *Bruno Paillard*, viticulteur durable pour débiter ou clôturer l'événement.

- Coupe de Champagne - 12€ HT
- Coupe de Champagne et gougères faites maison au comté AOP Ou feuilletés : 15€ HT

Carte cadeau



Offrez à vos équipes leur prochain cours de cuisine avec une carte cadeau personnelle. Montant au choix, valable 1 an.

Photographe



Immortalisez ce moment avec un photographe le temps de votre événement. 450€ HT

Une envie particulière ?

■ Dites-nous ce qui rendrait votre événement mémorable, et nos équipes feront le maximum pour vous satisfaire ! ■

NOS OPTIONS

Pochettes Cadeaux

Offrez à vos équipes un assortiment de produits d'épicerie fines ou des accessoires culinaires pour qu'ils poursuivent la gourmandise chez eux.

POCHETTE EPICERIE FINE - 25€ HT



Biscuit sablé bio
aux 3 poivres



Framboise bio,
La confiture Parisienne



Crème fine bio
d'artichauts



Tablette Guanaja
Valrhona

POCHETTE PÂTISSERIE - 20€ HT



Chocolat pâtissier
Valrhona 250g



Thé Kodama
découverte



Lot de poches pâtissières et
douille unie

POCHETTE DE SAISON - 20€ HT



Amandes/noisettes,
chocolat Valrhona



Thé de saison Kodama
Découverte



Crème fine de basilic
AOP et parmesan

POCHETTE BARBECUE - 25€ HT



Crackers sésame
et sel



Set d'épices Nomie - brochettes
poulet, sésame et gingembre



Olives vertes
françaises

NOS ENGAGEMENTS

TRANSMETTRE LES SAVOIR-FAIRE CULINAIRES AVEC
passion, joie et engagement

Des recettes réfléchies

- Nous choisissons des **produits frais de saison** et privilégions au maximum les **produits bas carbone**.
- Le **menu solidaire** est pensé pour lutter localement contre la **précarité alimentaire** en partenariat avec des **associations** de proximité.
- Nos cours de cuisine peuvent s'adapter aux **régimes particuliers** quelle qu'en soit la raison (santé, conviction, religion) afin que votre événement respecte votre équipe dans toute sa **diversité**.

Des gestes quotidiens

- Les fruits, les légumes et les poissons sont **livrés en caisses réutilisables** plutôt qu'en cartons
- **Bouteilles d'eau en verre** remplies par les fontaines d'eau filtrée *Castalie*
- **Suppression des gobelets jetables**, remplacés par des gobelets en mélamine
- **Les biodéchets sont compostés** et valorisés par *Les Alchimistes*
- **Produits d'entretien naturels**

Des fournisseurs rigoureux

- **Fruits et légumes bios et locaux** grâce au *Comptoir des Producteurs*
- **Œufs bio** en direct de la *ferme Mont St-Père*
- **Café en grains bio et équitable** *Esperanza* et **Thé bio** *Kodama*
- **Viande 100% française** et poisson issu de la **pêche durable**

Nos certifications



Ce **label** récompense toutes les actions quotidiennes mises en place dans nos ateliers : **des produits de saison bio** et en **circuit court**, des ateliers tournés vers le végétarisme et le végétal, un tri pointilleux des déchets...