

COURS DE CUISINE « A LA CARTE »

1. ADULTES : PARTICULIERS ET ENTREPRISES

- **Lieu** : la prestation se déroule au sein de l'atelier de cuisine **A LA CARTE** situé au 104 rue Oberkampf 75011 Paris. Elle se compose d'un cours de cuisine et de la dégustation des plats préparés par les participants, sous la direction du Chef.



- **Dégustation des plats** : après avoir réalisé la présentation sur assiette, les participants se réunissent ensuite autour d'une table pour déguster les recettes ainsi élaborées. L'atelier est assuré en français et en anglais selon vos besoins.
- **Déroulement des cours de cuisine** : les participants sont invités à partager la passion du chef cuisinier, qui livrera ses secrets et ses recettes et plongera chaque participant dans l'univers de la cuisine accessible et délicate. Les participants sont répartis en groupes, chaque groupe préparant une partie des recettes en suivant les conseils du Chef.
- **Définition d'un menu ou d'un atelier thématique** : en fonction de la durée du cours de cuisine (2 ou 3 heures) et du nombre de participants, nous définissons ensemble son contenu soit autour d'un menu (entrée/plat ou plat/dessert pour un cours de 2 heures ou entrée/plat/dessert pour un cours de 3 heures), soit autour d'un atelier thématique.

- **Quelques exemples de menu :**

- « Cuisine de bistrot »: crumble de Saint-Jacques aux endives et sa tuile à la mimolette vieille, moelleux au chocolat et crème anglaise
- « Moments d'exception »: millefeuille de pommes de terre et foie gras, volaille de Bresse truffée et légumes d'hiver oubliés, granité au Champagne et trait d'union aux fruits secs



- **Quelques exemples d'ateliers thématiques :**

- autour d'un produit : poisson, viande, légume, fromage, sauce, épice, chocolat, etc.
- autour d'une technique de fabrication ou de cuisson, etc.
- autour d'un thème : « fêtes et réceptions », « toute une assiette dans un verre », « boulangerie et viennoiserie »,

« desserts à l'assiette »,
« confiserie », etc.

- **Tarif :** nous établissons un devis sur mesure sous 24 heures en fonction du nombre d'heures choisies, du menu sélectionné et du nombre de participants. La prestation globale comprend :
- la prestation d'un Chef
 - la privatisation de l'atelier A LA CARTE
 - les aliments frais (livrés au plus tard 48 heures avant le début du cours) et les produits utilisés lors de l'atelier
 - le prêt des outils de travail : récipients, couverts, ustensiles
 - la dégustation des mets élaborés ainsi que les boissons (1 verre de vin par personne et eau minérale EVIAN à volonté)
 - la remise d'un cahier de Recettes & Astuces
 - la mise à disposition de tabliers



2. ENFANTS

à partir de 6 ans

- **Lieu** : la prestation se déroule au sein de l'atelier de cuisine A LA CARTE situé au 104 rue Oberkampf 75011 Paris. Elle se compose d'un cours de cuisine et de la dégustation des plats préparés par les enfants.



du menu sur la base des aliments préférés de l'enfant qui fête son anniversaire, sur ce qu'il aime ou n'aime pas, sur d'éventuelles allergies ou interdits religieux.



- **Déroulement du GOUTER D'ANNIV'**: le Chef élabore avec ses élèves chaque recette (2 à 3 par atelier) et détaille les étapes de leur réalisation tout en révélant des astuces et des tours de mains. Ces ateliers abordent également les bases de la cuisine : utilisation du matériel de cuisine, les proportions, les temps de préparation et de cuisson. A l'issue de ces ateliers, les enfants dégustent les recettes réalisées autour d'une table avec des boissons rafraîchissantes.
- **Définition du menu pour le goûter d'anniv'** : nous définissons ensemble le contenu

- **Quelques exemples de menu** :
 - o « J'invite mes copains » : minicake tomates-mozzarella, brochette de veau et ananas Victoria, gâteau cadeau
 - o « Bombec mania » : pommes au four en habit feuilleté sauce Carambar, quatre-quart disco, glace Maltesers



- « Made in U.S.A. » : cheese burger home made, brochette de potatoes, milk-shake au Snickers
 - « Plateau télé » : bâtonnets de carottes et concombres et dip, tacos au bœuf, milk-shake au Snickers
 - « Un menu de fête » : oeuf cocotte aux crevettes roses, escalope de veau Cordon Bleu et tomates confites, profiteroles au chocolat
- **Tarif** : forfait de 300€ pour un groupe de 6 enfants. Durée du cours de cuisine avec dégustation : 2 heures 30 mn.



à la carte
événements gastronomiques sur mesure