



📍 1 rue Édouard Legrand
14920 Mathieu

☎ 06 85 54 61 01

✉ c2lacuisine@gmail.com

NOS COURS DE CUISINE ET ATELIERS AUX FORMATS CLASSIQUES - DÉGUSTATION NON INCLUSE

L'ensemble de nos tarifs 2025 "Cours, ateliers et challenges" vous sont proposés TTC par personne, dégustation non incluse.

Pour la quiétude du moment, nos cours et ateliers sont toujours précédés d'un jus de fruits ou café d'accueil servi en toute convivialité - Tous nos cours sans dégustation sur place comportent, à leur terme, un temps de mini-dégustation.

- **Offre disponible en réservation individuelle selon planning disponible sur notre site OU en privatisation pour groupes organisés sur réservation préalable :**

COURS DE CUISINE " Secrets de Chef – Accord parfait » - Deux plats - 68,00€ :

Durée: 2h00 hors dégustation - Box pour dégustation au domicile fournies.

Une cuisine autour de produits de saison sublimes - Création d'une formule "entrée-plat ou plat-dessert"

COURS DE CUISINE "Secrets de Chef – Le grand voyage " - Trois plats - 79,00€ :

Durée: 3h00 hors dégustation - Box pour dégustation au domicile fournies.

Une cuisine autour de produits de saison sublimes - création d'un menu en 3 temps "Entrée-plat-dessert".

ATELIER DE PÂTISSERIE OU MISES EN BOUCHES - Nous consulter:

Durée: 2h00 hors dégustation - Box pour dégustation au domicile fournies.

Selon contenu mis en place, intervention d'un chef pâtissier pour la création de desserts gourmands.

COURS DE CUISINE GASTRONOMIQUE PERSONNALISÉ " Secrets de Chef - Esprit d'Épicure " - Quatre temps - À partir de 98,00€ :

Durée: 3h00 hors dégustation sur place - Box pour dégustation au domicile fournies.

Produits plus rares et de saison pour les créations originales d'un menu en quatre temps "Mise en bouche-entrée-plat-dessert".

> Vous êtes un groupe organisé et souhaitez déguster sur place?

Bénéficiez d'une remise minimum de 10% sur nos prestations culinaires "Cours, atelier et challenge" pour toute dégustation à 25,00€ par personne - Toute dégustation sur place nécessite un devis personnalisé fourni sur simple demande.

NOS CHALLENGES CULINAIRES - DÉGUSTATION NON INCLUSE

Uniquement disponibles pour groupes préalablement organisés d'un minimum de 6 personnes, ces contenus sont particulièrement adaptés pour :

- **Les particuliers dans le cadre d'une activité fun et gourmande, parfois déroutante, lors d'un évènement familiale intergénérationnel,**
- **Les entreprises afin de favoriser la cohésion entre collaborateurs, améliorer la Qualité de Vie au Travail.**

Outre la fourniture de l'ensemble des produits alimentaires comme pour un cours classique, ces prestations requièrent :

- des produits complémentaires pour les diverses créations réalisées lors des épreuves,
- une mise en place en amont de 2h30 afin d'assurer un enchaînement fluide des épreuves et des notations pour tous les âges,
- des défis supplémentaires, anticipés à l'avance mais intégrables de manière improvisée, qui enrichissent les notations et dynamisent l'expérience,
- un véritable savoir-faire, indispensable à la réussite du challenge sélectionné.

CHALLENGE CULINAIRE PAR ÉQUIPE "VIRTUOSO" - 98,00€ :

Le must de nos prestations de cohésion

Durée: 3h00 environ hors dégustation sur place.

CRÉATIONS D'UN MENU ENTRÉE OU MISES EN BOUCHE-PLAT-DESSERT - AVEC DÉFIS ET NOTATIONS - Un cadeau et un diplôme personnalisé à chaque membre de l'équipe gagnante.

CHALLENGE CULINAIRE PAR ÉQUIPE "PRONTO" - 84,00€ :

Adapté à une plage horaire plus restreinte - Un temps et un budget disponible plus limités encore? nous avons la solution - Consultez-nous!

Durée: De 1h30 à 2h00, hors dégustation sur place.

CRÉATIONS D'UNE FORMULE "PLAT-DESSERT" OU CRÉATIONS DE MISES EN BOUCHES SALÉES ET SUCRÉES, D'UN GOÛTER - AVEC DÉFIS ET NOTATIONS - Un cadeau et un diplôme personnalisé à chaque membre de l'équipe gagnante.

Vous souhaitez déguster sur place dans la continuité?

> Bénéficiez d'une remise minimum de 10% sur le tarif du cours ou du challenge choisi - Uniquement sur devis.

LA DÉGUSTATION

LA DÉGUSTATION AU CERCLE CULINAIRE - Durée: 2h00 - 25,00€ TTC par personne :

Notre showroom reste disponible pour votre dégustation sur place afin de prolonger cette expérience gourmande.

Nous mettons à votre disposition l'art de la table nécessaire en fonction du contenu choisi et vous assurons un service en toute convivialité et discrétion selon vos attentes.

Pour toute dégustation sur place, bénéficiez d'une remise minimum de 10% sur nos prestations "Cours, ateliers et challenges culinaires"

À NOTER :

Toute dégustation sur place nécessite un devis personnalisé fourni sur simple demande.

Parallèlement à l'ensemble de notre offre proposée au Cercle Culinaire, C2laCuisine assure de nombreuses prestations culinaires mobiles qui peuvent limiter notre disponibilité et générer certains reports de session - Merci de votre compréhension.

NOS PRESTATIONS CONTEMPLATIVES ET GOURMANDES

LIVE COOKING - L'HAPPENING CULINAIRE by C2laCuisine - Nous consulter :

Durée : À partir de 1h30 - Hors boisson et privatisation.

Véritable alternative à la prestation cocktail traiteur, vous êtes les spectateurs et dégustateurs de ce moment de cuisine en Live fait d'échanges tout en gourmandise. Taillage, fumage, flambage... Créations culinaires gourmandes à déguster composées de mises en bouches et planchas cuisinées devant vous .

LES BOISSONS ET PAUSES

- **Forfait pause boissons sans alcool disponible à volonté** : Eau plate et pétillante, jus de fruits, café, thé et infusion - 6,50€
- **Forfait "L'INSTANT COCKTAIL"** : Création d'un cocktail original, léger et surprenant, disponibles au verre - 30cl par personne, soit 2 à 3 verres par personne - La pièce: 19,00€
- **Forfait 3 vins "Accord mets et vins"** - Vins sélectionnés en fonction de votre menu - La pièce: 19,50€
- **Bar à cidre** : Une sélection de différents crus insoupçonnés de cidres AOP de Normandie à découvrir - La bouteille: 19,00€
- **Vins issus d'une sélection de coups de coeur de notre sommelier - Vin au verre** : à partir de 7,00€ - **Vin à la bouteille 75cl** - à partir de 29,00€ la bouteille
- **VINS DE PRODUCTEURS ET GRANDS CRUS à disposition** :

Vos attentes s'orientent vers un Champagne, des vins, blancs, rouges ou rosés de crus supérieurs? Nous consulter préalablement.

LA PRIVATISATION DE NOTRE SHOWROOM

FORFAIT "PRIVATISATION DE NOTRE SHOWROOM" - jusqu'à 480,00€ TTC la journée selon prestation.

Ce lieu est disponible pour des groupes organisés jusqu'à 12 personnes environ.

Pour assemblée privée ou pour présentation produits, selon la prestation choisie, nous vous fournissons :

- L'ensemble du matériel, des produits d'épicerie et alimentaires de complément sélectionnés, nécessaires à la votre journée
- L'ensemble de la logistique technique et organisationnelle de votre journée,
- Le chef de cuisine dédié à votre prestation - Éventuel personnel de complément en supplément.

OPTION SUPPLÉMENTAIRE DISPONIBLE :

- **PRIVATISATION DU SHOWROOM POUR RÉUNION EN APRÈS-MIDI - 120,00€ TTC La demi-journée :**

Contenu : Mise en configuration atelier ou réunion avec matériel vidéo - paper board - parking privatif pour ce lieu tout équipé, modulable et hybride - Capacité maximum en réunion : 12 personnes. Supplément tarifaire remis si associé à une de nos prestations culinaires. Possibilité de déjeuner ou dîner privatisé en amont ou aval de votre réunion : Nous consulter.

NOS DIFFÉRENCES

- La qualité de notre lieu : À la fois laboratoire culinaire et lieu de vie cosy, confortable et raffiné, privatisante selon vos envies - avec équipement vidéo, paper board et parking privatif.
- Un service simplifié au terme de ces moments de cuisine afin de prolonger l'échange, l'expérience.
- Des Chefs intervenants aux nombreuses références, expérimentés à ce type de prestation et partageant impérativement nos valeurs.