

LA PRIVATISATION DE NOTRE SHOWROOM "LE CERCLE CULINAIRE"

FORFAIT "PRIVATISATION DE NOTRE SHOWROOM" - 480,00€ TTC la journée :
Ce lieu est disponible pour des groupes organisés jusqu'à 12 personnes.

Selon la durée et la prestation choisie :

- L'ensemble du matériel, des produits d'épicerie et alimentaires de complément sélectionnés, nécessaires à la création des recettes de l'atelier,
- L'ensemble de la logistique technique et organisationnelle de votre session : Achats - Mises en place matériel - Mises en place des challenges si formule choisie,
- L'ensemble des tabliers jetables ou tissus, des toques en papier selon la formule choisie,
- Le chef de cuisine nécessaire à votre encadrement.

OPTION SUPPLÉMENTAIRE DISPONIBLE :

- **PRIVATISATION DU SHOWROOM POUR RÉUNION EN APRÈS-MIDI - Supplément de 140,00€ TTC La demi-journée :**

Contenu : Mise en configuration atelier ou réunion avec matériel vidéo, paperboard, parking privatif pour ce lieu tout équipé, modulable et hybride - Capacité maximum en réunion : 14 personnes.

Supplément tarifaire remis si associé à une de nos prestations culinaires.

LA DÉGUSTATION

LA DÉGUSTATION AU CERCLE CULINAIRE - 2h environ - 25,00€ :

Notre showroom reste disponible pour votre dégustation sur place afin de prolonger ce moment convivial, 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.

Si votre timing ou votre choix s'oriente vers une dégustation en dehors de notre lieu, nous préparons vos créations "à emporter" afin de faciliter celle-ci où vous le souhaitez!

Pour toute dégustation sur place , bénéficiez d'une remise de 10% sur nos prestations "Cours, atelier et challenge" choisies !

NOS COURS ET ATELIERS AUX FORMATS CLASSIQUES

Pour votre confort et la quiétude du moment, nos cours et ateliers sont toujours précédé d'un verre ou d'un café d'accueil servi en toute convivialité.

COURS DE CUISINE "MID' DEJ" - 68,00€ :

Durée: 1h30 hors dégustation

Disponible uniquement le MIDI

Création d'une formule "entrée - plat OU plat-dessert" autour de produits du quotidien sublimé, de saison.

COURS DE CUISINE BISTRONOMIQUE "PLAISIR" - 79,00€ :

Durée: 3h00 hors dégustation

Disponible MIDI ET SOIR

Autour de produits du quotidien sublimé, de saison, création d'un menu en 3 temps "Entrée - Plat - Dessert".

COURS DE CUISINE GASTRONOMIQUE "ÉPICURE" - 98,00€ :

Durée: 3h00 hors dégustation

Disponible MIDI ET SOIR

Produits de grande qualité et de saison pour la création d'un menu en quatre temps "Mise en bouche - Entrée - Plat - Dessert".

COURS DE CUISINE GASTRONOMIQUE "EXCELLENCE" - Nous consulter:

Durée: 3h00 hors dégustation

Disponible MIDI ET SOIR

Menu gastronomique en quatre temps "Mise en bouche - Entrée - Plat - Dessert" aux produits sélectionnés tels que le foie gras, le homard, le filet de boeuf, le ris de veau...

ATELIER DE PÂTISSERIE - Nous consulter:

Durée: 2h00 sans dégustation sur place

Disponible uniquement L'APRÈS-MIDI

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

Bénéficiez d'une remise de 10% sur nos prestations culinaires "Cours, atelier et challenge" pour toute dégustation sur place.



NOS CHALLENGES CULINAIRES

À noter:

Ces contenus de cohésion pour particuliers et entreprises sont uniquement disponibles pour groupes préalablement organisés d'un minimum de 6 personnes.

Outre la fourniture de l'ensemble des produits alimentaires tel un cours classique, ces prestations sont complétées par:

- des produits de complément nécessaires aux épreuves,
- une mise en place préalable de 2h00 afin de vous assurer différents épreuves adaptées permettant les notations,
- les défis complémentaires préalablement anticipés et entrant dans les notations de votre challenge peuvent être ajoutés de manière improvisée. Cette approche nous garantit un contenu soutenu, sans décrochage,
- un réel savoir-faire, essentiel à la réussite du challenge choisi.

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

Le must de nos prestations team building de cohésion

CRÉATIONS D'UN MENU ENTRÉE-PLAT-DESSERT, AVEC DÉFIS ET NOTATIONS.

Durée: 3h00 - Dégustation non incluse.

DISPONIBLE MIDI ET SOIR.

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

Adapté à un temps plus limité et répondant à vos attentes de cohésion

CRÉATIONS D'UNE FORMULE "PLAT-DESSERT" OU DE CRÉATIONS DE MISES EN BOUCHES SALÉES OU SUCRÉES, D'UN GOÛTER, AVEC DÉFIS ET NOTATIONS.

Durée: 2h00 - Dégustation non incluse.

DISPONIBLE LE MIDI ET L'APRÈS-MIDI.

NOS PRESTATIONS CONTEMPLATIVES ET GOURMANDES

LIVE COOKING - HAPPENING CULINAIRE - Nous consulter :

Durée : À partir de 1h30.

Vous êtes les spectateurs et dégustateurs de ce moment de cuisine en Live fait d'échanges tout en gourmandise avec le Chef.

Taillage, fumage, flambage...Créations culinaires gourmandes composées de mises en bouches et planchas cuisinées devant vous.

Possibilité de dîner ou déjeuner privatisé : Nous consulter.

LES BOISSONS ET PAUSES

- **Forfait pause boisson sans alcool** - Eau plate et pétillante, jus de fruits, café, thé et infusion - 6,50€ - Café: 2,00€
- **Forfait "L'INSTANT COCKTAIL"** : Création d'un cocktail original, léger et surprenant, disponibles au verre - 30cl par personne, soit 2 verres environ 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 de cidres Aop de Normandie disponibles à la bouteille, à découvrir et consommer sans modération - La bouteille: 19,00€
- **Vin au verre** - Vins issus d'un sélection de notre sommelier - Le verre: 6,90€
- **Vin à la bouteille 75cl** - Selon les coup de coeur de notre sommelier - La bouteille : 31,00€
- **VINS DE PRODUCTEURS ET GRANDS CRUS :**

Vos attentes s'orientent vers un Champagne, une méthode champenoise, des vins blancs, rouges et rosés de crus supérieurs, nous vous invitons à nous consulter préalablement à votre prestation.

NOS DIFFÉRENCES

- La qualité de notre lieu : À la fois laboratoire culinaire et lieu de vie cosy, confortable et raffiné, avec équipement vidéo, paper board et parking privatif.
- Pas de frais de restauration à prévoir, la dégustation étant assurée dans la continuité.
- L'utilisation de produits de qualité.
- 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.