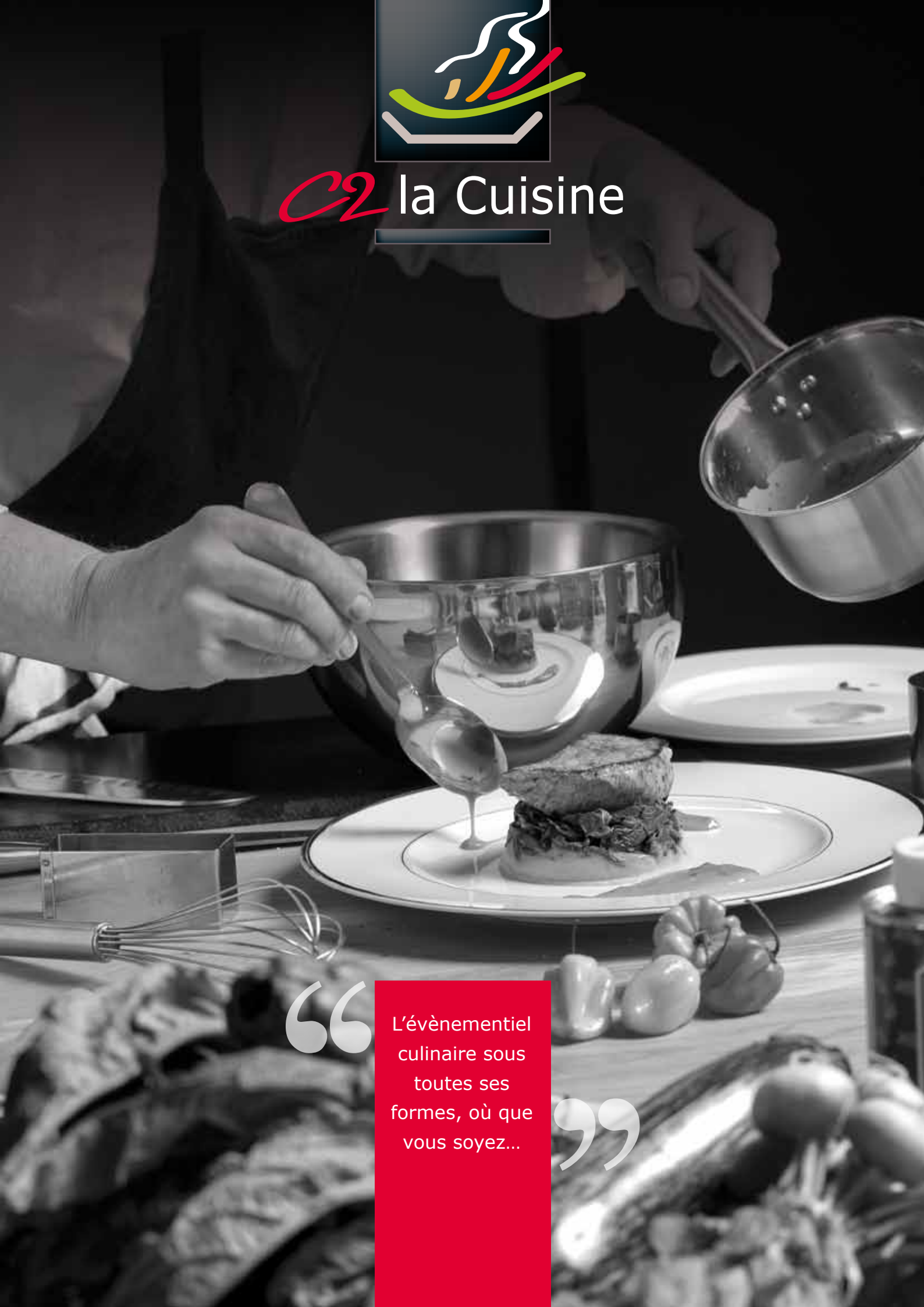




C2 la Cuisine



“

L'évènementiel
culinaire sous
toutes ses
formes, où que
vous soyez...

”



LES TEAM BUILDING CULINAIRES C2LACUISINE

« Aider votre entreprise, votre structure à recréer du lien entre collaborateurs par des challenges culinaires surprenants, ludiques et gourmands... »

Le **TEAM BUILDING CULINAIRE** comme nous l'avons imaginé permet à des équipes de passer du stade de la collection de personnes à une **équipe véritablement plus performante**.

Plébiscité par nos clients et animés tel un jeu TV, notre CHALLENGE CULINAIRE VIRTUOSO « CONCOURS DE CUISINE PAR ÉQUIPE » composés de **défis chronométrés**, créent un **climat de confiance et de solidarité**, obligation naturelle pour parvenir à la performance.

Pour l'amélioration de la communication au sein de vos équipes, servir de nouvelles idées directrices, l'optimisation de la coordination, intégrer de nouveaux collaborateurs, nos contenus ont été imaginé dans un souci d'éviter toutes nuisances liées à cette pratique et peuvent être **organisé où que vous soyez...**

En somme, nous vous donnons rendez-vous pour un réel partage d'émotion, particulièrement bon pour la cohésion d'un service, d'une entreprise.

Nous définissons ensemble :

- **La situation : Convention – Séminaire – Congrès – Moment de cohésion**
- **Le public concerné : Âge – Pourcentage homme/femme...**
- **Vos attentes concernant les participants et collaborateurs**
- **Les conditions de durée, de lieu**

Nous concevons ensuite **un contenu adapté au public concerné, au temps imparti**, tout en privilégiant un moment de dégustation, pouvant être limité ou sur l'ensemble du temps de repas, afin de prolonger l'expérience et favoriser l'échange, renforcer la cohésion retrouvée.

Durée : De 1h30 à 3h00, hors dégustation

Lieu : Une salle, aussi bien dans vos locaux que sur le site même de votre convention, votre séminaire

Parmi nos 45 différents défis adaptés à cette approche :

« La mise en boîtes » - « Histoire de se mettre en bouche » - « Chicken vibration » - « Madame Vanille et Monsieur Cuisine » - « Le défi mystère... » - « Quizz Sergent Pepper Spicy » - « L'œuf tout n'œuf » - « Wraps and Co » - « Tartare, carpaccio et compagnie » - « L'assiette mystère » - « L'œuf au ski » - « Taste and guess » - « Design cake de l'entreprise » - « Sushis sans souci » - « Fou de dessert » - « Improvisation du saumon à l'emporte-pièce » - « L'ananas, c'est trop chou » Liste non exhaustive

Nos plus :

- Nos faibles nuisances et notre cahier des charges techniques très réduit visant à favoriser notre accueil en tout lieu
- Nos challenges culinaires sont réellement animés de manière très professionnelle afin de favoriser la cohésion recherchée, tout en respectant le timing et la convivialité nécessaire au succès de votre événement,
- Nos contenus peuvent inclure une dégustation à table ou un service plus court et simplifié afin de prolonger les échanges,
- Notre possibilité de réaliser également des cours de cuisine classiques ainsi que des **COMBAT DES CHEFS** : Nos Chefs et leurs assistants, vos collaborateurs comme cuisiniers, des produits communs, des recettes différentes – Avec dégustation,
- Notre force de proposition, notre adaptabilité,
- Notre professionnalisme, notre expérience ainsi que nos nombreuses références font de C2laCuisine un acteur majeur dans le domaine culinaire mobile.

Nous vous fournissons :

Les personnels d'encadrement selon les défis mis en place – L'ensemble du matériel, des produits alimentaires, des tabliers jetables (possibilité de tabliers tissus avec votre logo en supplément) – L'organisation, la logistique, la mise en place technique et de contenu avec votre direction et votre lieu d'accueil – Une prestation « Clé en main » favorisant le développement des différents sens de vos collaborateurs visant à améliorer la cohésion.

Votre interlocuteur : Patrick COIGNARD – 06 85 54 61 01



C2laCuisine.com - S.A.R.L au capital de 10 000 euros

5 Résidence l'Orée d'Hastings - 14000 CAEN

Tél : 06 85 54 61 01 - c2lacuisine@gmail.com - www.c2lacuisine.com

Siret 53933932500018 – APE : 5621.Z - RCS CAEN 539 339 325 – TVA FR78539339325



COURS DE CUISINE ET CHALLENGES CULINAIRES TEAM BUILDING - PROPOSITIONS TARIFAIRES 2020

□ TEAM COOKING « MISES EN BOUCHE » OU « GOÛTER GOURMAND » :

Durée : 1h30, dégustation de 45mn maxi

Réalisation par les participants : Mises en bouches salées pour l'apéritif ou sucrées ou encore création d'un goûter

Nombre minimum : 20 pax - Possibilité avec un nombre plus limité de participants : Nous consulter

Service simplifié afin de prolonger l'échange

TARIF : À partir de 62,00€ HT par personne

□ CHALLENGE CULINAIRE « BISTRO » :

Durée : 1h15 suivi de la dégustation de 45mn environ

Répartition en équipes selon le nombre pour la réalisation du menu avec un défi complémentaire : « l'épreuve de la mayonnaise »

Réalisation par les participants : Mises en bouches salées ou sucrée en guise d'entrée ou de dessert - Salade folle ou création froide en guise de plat

Nombre minimum : 20 pax - Possibilité avec un nombre plus limité de participants : Nous consulter

Service simplifié afin de prolonger l'échange

TARIF : À partir de 79,00€ HT par personne

□ CHALLENGE CULINAIRE « VIRTUOSO » - CONCOURS DE CUISINE PAR ÉQUIPE - PRESTATION PREMIUM :

Durée : 2h00 suivi de la dégustation de 1h30 environ

Réalisation par les participants : Mises en bouches salées - Création froide en guise de plat – Dessert. L'ensemble dressé en assiettes et verrines.

Nombre minimum : 20 pax - Possibilité avec un nombre plus limité de participants : Nous consulter

Répartition en équipes selon le nombre pour la réalisation du menu avec défis complémentaires dont « l'épreuve de la mayonnaise »

Service simplifié afin de prolonger l'échange

TARIF : À partir de 89,00€ HT par personne

□ TEAM COOKING « COURS DE CUISINE CLASSIQUE AVEC SERVICE ASSIS » – PRESTATION PREMIUM :

Durée : 2h00 environ suivi de la dégustation assise de 1h30 environ

Réalisation par les participants : Entrée ou mises en bouches salées – Création d'un plat chaud à base de viande de qualité ou poisson frais sélectionné – Dessert à l'assiette, selon suggestion du menu

Nombre minimum : 20 pax - Possibilité avec un nombre plus limité de participants : Nous consulter

Service assis assuré par nos personnels de salle

TARIF : À partir de 98,00€ HT par personne

□ TEAM COOKING « COMBAT DES CHEFS AVEC SERVICE ASSIS » – PRESTATION PREMIUM :

Durée : 2h00 environ suivi de l'apéritif et la dégustation assise de 2h00 environ

DES PRODUITS COMMUNS – DES RECETTES DIFFÉRENTES POUR CHAQUE ÉQUIPE

Répartition en équipes selon le nombre pour la réalisation du menu avec possibles défis complémentaires dont « l'épreuve de la mayonnaise... »

Réalisation par les participants : Entrée ou mises en bouches salées – Création d'un plat chaud à base de viande choisie ou poisson frais sélectionné – Dessert à l'assiette, selon suggestion du menu

Nombre minimum : 20 pax - Possibilité avec un nombre plus limité de participants : Nous consulter

Service assis assuré par nos personnels de salle

1 cadeau offert à chaque participant

TARIF : À partir de 118,00€ HT par personne

Nos tarifs s'entendent hors frais de déplacement et de location, hors forfait boissons

Votre interlocuteur : Patrick COIGNARD – 06 85 54 61 01



√ NOS FORAITS BOISSONS :

- « **E COMME EXPÉRIENCE** » : Soft, jus de fruits, eau plate et pétillante à volonté - L'ensemble servi en gobelet jetable durant et au terme de l'atelier : **5,00€ HT/personne**
- « **E COMME ÉMOTION** » : 1 Cocktail maison – 1 Crémant ou 1 vin de producteur sélectionné par notre sommelier - 1 bouteille pour 4 pax : **11,00€ HT/personne**
- « **E COMME ÉLÉGANCE** » : 1 Cocktail maison – 1 Crémant et 2 vins de producteurs sélectionnés par notre sommelier - 1 bouteille pour 4 pax : **15,00€ HT/personne**
- « **E COMME EXCEPTION** » : Choix de 2 Cocktails maison – 2 vins de producteurs de cru reconnu sélectionné par notre sommelier - 1 bouteille pour 4 pax : **22,00€ HT/personne**
- « **BAR À COCKTAILS** » : **Création de 2 cocktails originaux et légers, disponibles en fontaine – 300ml par personne, soit 2 verres environ : 11,00€ HT par personne**
- « **CHAMPAGNE ET VOUS** » La bouteille sélectionnée par notre sommelier : **39,00€ HT**

Exemple de cocktails suggérés, légers et surprenants :

- « *Russian Vibes* » : Vodka – Jus de fraise – Pétillant
- « *Norman Cider Spritz* » : Aperol – Cidre – Perrier – Rondelle d'orange

En cas de fourniture des boissons par vos soins : Location verrerie incluant casse éventuelle et droit de bouchon : 3,00€ HT/personne

√ AUTRES OPTIONS DISPONIBLES :

- Cadeau à l'ensemble des participants : À partir de 5,00€ HT par personne
- Création de tabliers tissés avec votre logo : À partir de 8,80€ HT par personne
- Supplément « Protection des moquettes et sols » : À partir de 120,00€ HT l'ensemble
- Location de tables et chaises en supplément, si non fournies lors de votre prestation

√ NOS PRESTATIONS COMPRENNENT :

- L'ensemble de la logistique en amont de l'évènement
- L'ensemble des tabliers et verrines jetables, les toques en papier selon la formule
- L'ensemble du matériel nécessaire aux ateliers
- L'ensemble des produits d'épicerie et alimentaires sélectionnés par nos soins, nécessaires aux ateliers
- L'ensemble du personnel d'encadrement : Chefs – Assistants – Personnels de salle, selon la formule choisie
- L'animation soutenue, ludique et conviviale d'un de nos Chefs durant l'évènement, avec délibéré des résultats selon la formule choisie
- L'ensemble de la location de nappage et serviettes, tissus ou jetable, de la vaisselle et verrerie, casse incluse, selon la formule choisie
- La sonorisation au-delà de 50 personnes

√ À METTRE À NOTRE DISPOSITION :

- Tables et chaise en nombre selon votre choix de prestation ou possibilité de location
- Office ou local d'appoint avec eau chaude et froide pour nettoyage, hygiène et entretien du site et de notre matériel
- Accessibilité de plain-pied ou avec ascenseur pour déploiement de notre concept de cuisine mobile. En cas d'impossibilité et dans le cadre de la formule « Bistro », nous assurerons la prestation avec un matériel portatif de qualité, en excellent état.

À noter :

- Pour le confort de nos clients et dans un souci de respect des lieux d'accueil, nous prenons systématiquement en considération les particularités techniques de ce dernier afin de favoriser et faciliter notre intervention au niveau technique : Puissances électriques nécessaires limitées – Local d'appoint pour nettoyage – Possibilité de protection des moquettes ...
- La logistique et l'élaboration de certaines préparations en amont de l'évènement sont incluses dans nos tarifs

Parmi nos références en matière d'organisation, de gestion d'évènements autour des produits, de la cuisine sous toutes ses formes :

CAFFI DG FRANCE - SYSTEME U - EIFFAGE - AGGLOMERATION CAEN LA MER - SYNERGIA - FORUM DIGITAL - VILLE D'HOULGATE-CARREFOUR PLANET BARENTIN - GROUPE DELOITTE - IN EXTENSO - BOUYGUES IMMOBILIER - EASY W3 - CODICA - MAIRIE DU HAVRE - TIPIAK - NORMANDY MC - CCA WAD - ANNEXE DE COM - FETE DU VENTRE ROUEN - CLARANET - NATIXIS - COMET - SPHERE EVENEMENTS - NORMANDIE AMENAGEMENT - ALTAREA COGEDIM - VILLE DE CAUDEBEC - THERMOR FRANCE - PIKO - SAFER - VILLE DE PONT-LÉVÊQUE - ROBUR - WE&CIE - ERDF - EM NORMANDIE - PALACE HOTEL ROYAL BARRIERE DEAUVILLE - EMMAUS CONNECT - VILLE DE OUISTREHAM - SMITH CORPORATE - LIDL FRANCE - PALACE HOTEL NORMANDY BARRIERE DEAUVILLE - NEXTFORMATION - NAP EVENTS - TRANSDEV - NOVOVIANDE - COFEL - NOVABOX - NEOEVENT - LUNOR - ORANGINA - BONGRAIN - SCOPELEC - CHATEAU LARRIVET HAUT BRION - EURIAL - INNOVANCE - OPTICAL CENTER - PARC EXPO DE ROUEN – BLABLACAR - IKEA - CHATEAU DE POMMARD - DG MICHELIN - JAGUAR EUROPE – LACTALIS - DINACTIS – KPMG – ODIGO – CID DEAUVILLE...



c2 la Cuisine



Patrick COIGNARD

5, Résidence
l'Orée d'Hastings
14000 CAEN

09 52 75 80 93
06 85 54 61 01
c2lacuisine@gmail.com
www.c2lacuisine.com



Paris - Lille
Deauville
Caen - Rennes
Le Mans - Tours
Bordeaux
...