15 COUR DES CRÉATEURS .COM

Teambuilding

Art de Vivre Culinaire

DONNEZ VOTRE AVIS SUR tripadvisor

Tous nos évènements sont conçus pour respecter ces critères éco- responsables

ECO RESPONSABLE

Menus de saison

Fournisseurs sélectionnés sur leur politique RSE. Savez vous que **notre poisson** et **notre pain** nous sont livrés quotidiennement par des commerçants voisins ?

Nos chefs vous proposent d'illustrer durant le cours la réutilisation de **2 à 3 déchets du cours** qui auraient fini à la poubelle.

Savez vous que l'on fait les meilleures sauces avec les carapaces des poissons et des crustacés ?

Nos chefs vous donneront des conseils pratiques pour **réutiliser** les restes du repas au frigo.

Tourtes, quiches, soupes, pain perdu, un rappel bien nécessaire de pratiques oubliées pour ne plus jeter 30% de nos frigos !

Gestion de l'eau : **Eau du robinet filtrée** par un système Culligan dans notre atelier du 2ième.

Formation : Nos chefs et Intervenants sont sensibilisés aux éco- gestes au sein de notre établissement

Tri sélectif : poubelles de tri durant nos animations

TOP CHEF
Challenge culinaire

* Partez pour une **expérience culinaire** gourmande et créative
* Vos équipes vont rivaliser de **créativité**
* **Créez** de A à Z votre repas coachés par le chef à partir d'un panier d'ingrédients
* Possibilité de faire un **top chef** uniquement au dessert ou sur une partie du repas

105 eur HT*/personne (ou 75 eur HT* pour l'animation 1h)

- chez nous
(la privatisation de notre loft situé 10 rue st joseph 75002 Paris est incluse)

- dans nos lofts
(coût de la privatisation à rajouter)
minimum de privatisation de 900 eur HT pour 2h d'animation quel que soit le nombre de participants

- chez vous*
(recettes sans cuisson)

l'animation culinaire interactive de
- 1h (plat/dessert ou 9 pièces cocktails)
- 2h (entrée/plat/ dessert jusqu'à 24 personnes ou 15 pièces cocktails)

le repas (1h) préparé par les participants

l'apéritif vin blanc ou vin rosé et ses 3 amuses bouche

vins de Bordeaux Blanc ou Rosé ou Rouge, eaux filtrées en carafe plates et pétillantes, café ou thé

*de 1 à 300 personnes

+ tva 10 ou 20%

15% COUR DES CRÉATEURS .COM

Animation éco-responsable

TEAM COOKING
cours de cuisine

* Notre signature, un **cours de cuisine convivial** avec des chefs passionnés

* Un bel espace **au coeur de Paris** pour votre repas entre collègues

* Un commis pour **libérer le chef à 100%** sur l'animation

105 eur HT*/personne (ou 75 eur HT* pour l'animation 1h)

- chez nous
(la privatisation de notre loft situé 10 rue st joseph 75002 Paris est incluse)

- dans nos lofts
(coût de la privatisation à rajouter)

- chez vous*
(recettes sans cuisson)

l'animation culinaire interactive de
- 1h (plat/dessert ou 9 pièces cocktails)
- 2h (entrée/plat/ dessert jusqu'à 24 personnes ou 15 pièces cocktails)

le repas (1h) préparé par les participants

l'apéritif vin blanc ou vin rosé et ses 3 amuses bouche

vins de Bordeaux Blanc ou Rosé ou Rouge, eaux filtrées en carafe plates et pétillantes, café ou thé

Options (voir les options disponibles page 9)

o animation challenge culinaire top chef
o dégustation de vin durant le repas,
o tour du marché (1h)
o Quizz durant le cours de cuisine
o animation ludique surprenante,
o réunion de travail avant ou après

+ tva 10 ou 20%

15% COUR DES CRÉATEURS .COM

Autour du déjeuner ou du dîner

Pitchez votre concept

TEAMBUILDING
culinaire

- Imaginer **la nouvelle carte**, **le logo** et **le positionnement** de votre restaurant
- Tour du marché: Partez **acheter vos ingrédients** du plat signature
- **Cuisiner** votre plat
- **Pitcher** votre concept
- Déguster votre **buffet fait maison**

139 eur HT*/personne

- chez nous
(la privatisation de notre loft situé 10 rue st joseph 75002 Paris est incluse)
- dans nos lofts
(coût de la privatisation à rajouter)

brainstorming marketing (1h)

tour du marché
l'animation culinaire interactive de
- 1h (plat/dessert ou 9 pièces cocktails)
- 2h (entrée/plat/ dessert jusqu'à 24 personnes ou 15 pièces cocktails)

le repas (1h) préparé par les participants

l'apéritif vin blanc ou vin rosé et ses 3 amuses bouche

vins de Bordeaux Blanc ou Rosé ou Rouge, eaux filtrées en carafe plates et pétillantes, café ou thé

Options (voir les options disponibles page 9)

o options: dégustation de vin, animation ludique surprenante, réunion avant ou après

** tva 10 ou 20%*

15% COUR DES CRÉATEURS .COM

Apprentis Restaurateurs

Les options d'animation

Tour du marché (1h)
Sillonnez le marché Montorgueil avec un chef, découvrez ses conseils de saison, dégustez fromages et pâtisseries et revenez votre panier sous le bras cuisiner vos achats

Animation Ludique (20mn)
et si vous corsiez le tout avec un tablier siamois ? Fous rires garantis avec ces objets un peu fous

Dégustations de vins (1h à 2h)
sélection de forfait vin en accord mets et vins avec votre menu ou présence d'un oenologue lors de votre repas

Quizz
émaillez votre cours de cuisine de questions en relation avec vos recettes pour pimenter

NOS TARIFS

€

Tour du marché (1H)

19 eur HT*/personne

Animation Ludique

19 eur HT*/jeu

Dégustation de vins

à partir de 150 eur HT*/6 bouteilles

ou 35 eur HT*/personne avec la présence d'un oenologue,

Quizz inclus

** + tva 10 ou 20%*

Identique pour l'ensemble du groupe

MENU

ENTRÉE

Tatin de foie gras

Velouté de courges et son espuma de foie gras

Thon au sésame mariné au soja et gingembre, avocat et citron vert

Sablé breton à la mousse de champignons roquette et tomates confites

Risotto de potimarron chataigne cebette

PLAT

Filet de boeuf, purée de topinambour, crumble romarin et sauce balsamique

Magret de canard, sauce coriandre et jus de volaille avec pomme de terre ratte

Saumon mi-cuit laqué au vinaigre de riz et cassonade, riz complet, carottes glacées à l'orange et mousseline de Panais

Daurade au Citron , mousseline de carottes à la Tonka, Emulsion coco infusée à la citronnelle

DESSERT

Tiramisu Limoncello della Nonna

Fondant chocolat cœur coulant caramel

Macarons au citron vert

Choux Chantilly au Craquelin

Crumble de poires et coing espuma de fromage blanc

15 COUR DES CRÉATEURS .COM

Menu à composer

Pièces froides réalisables en tous lieux !

MENU
PIÈCES COCKTAIL SALÉES

PIÈCES VÉGÉTARIENNES

Maki de pain complet concombre, poisson fumé, fromage frais et ciboulette

Burger Végétarien

Pince de courgettes, pomme et radis noir et sa sauce de yaourt épicé aux cacahuètes

Rouleau de printemps de saumon fumé à la coriandre et vermicelles de riz, sauce soja

PIÈCES FROIDES

Verrine de Ceviche de poisson blanc aux fruits de saison

Verrine de chèvre frais, pommes vertes et jambon cru

Mini Wrap à la crème d'olive, tomate séchées et pancetta

Navette fromage de chèvre, mousse de betterave et aneth

Blinis Hareng Mariné, crème de cassis et œufs de poisson

Rouleau de printemps au bœuf, marinade gravelax

Pain suédois, mousse de poisson fumé

PIÈCES CHAUDES

Burger Canard/Bœuf

Roulé de pain de mie au chorizo, coulis doux de courge

Bouchées de magret de canard fumé, pommes caramélisées au beurre salé et flambées au Calvados

Velouté de Courges, espuma de parmesan

Pièces cocktail dinatoire salées

15% COUR DES CRÉATEURS .COM

Pièces froides réalisables en tous lieux !

MENU PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

PIÈCES FROIDES

Macaron Vanille, Airelles et Myrtilles

Tiramisu de la nonna Limoncello et spéculoos

Aeplekage, gateau danois aux pommes

PIÈCES CHAUDES

Financiers

Choux crème pâtissière ou cannelle avec fruits caramélisés

Verrine exotique banane caramélisée au beurre salé, lait de coco, et zeste d'orange

Verrine tarte au citron meringue déstructurée

Mini Tartelette aux fruits de saison

Fondant Chocolat

15 COUR DES CRÉATEURS .COM

Pièces de cocktail dinatoire sucrées

Avant/Après votre cours de cuisine: Tendances Food et Mode

Circuit Artisanat du Luxe (2h)
Découvrez des adresses du luxe confidentielles et secrètes, rencontrez les créateurs ou leur shop manager et partagez avec eux leur aventure entrepreneuriale, découvrez l'adn de leur marque.

Art Floral (2h)
Offrez un bijou floral éphèmère à vos invités ou personnalisez durant votre soirée des bijoux floraux. Une activité originale classe et surprenante pour égayer vos soirées à thème

Parfum (2h)
sélection de forfait vin en accord mets et vins avec votre menu ou présence d'un oenologue lors de votre repas

NOS TARIFS

€

Circuit Artisanat de Luxe (1H)

100 eur HT*/personne

Art Floral (2h)

75 eur HT*/jeu

Parfum (2h)

89 eur HT*/personne Eft 50ml emportée

**+ tva 10 ou 20%*

LA BOX À PLANTER

à partir de 21 € TTC

LE TABLIER DE CUISINE

à partir de 21 € TTC

LE COFFRET DE CONFITURES

à partir de 21 € TTC

15% COUR DES CRÉATEURS .COM

Récompenser vos équipes

Des lieux pour vos cours de cuisine jusqu'à 200 personnes

15 COUR DES CRÉATEURS .COM

Appartements, lofts, galeries, péniche avec croisière sur la seine,...des lieux conviviaux sélectionnés pour leur charme à la française et adaptés à votre animation culinaire

Des lieux pour vos cours de cuisine jusqu'à 200 personnes

SITUÉ DANS LE SILICON SENTIER À 2 PAS DE LA RUE MONTORGUEIL ET DE LA BOURSE !

Le Bar Mode est unespace atypique, inspirant, baigné de lumière du jour .
Une grande hauteur sous plafond de 2M85, le calme de la rue, le parquet en chêne et son accessibilité aux personnes à mobilité réduite complète le charme de notre établissement.

Vous vous sentirez comme à la maison.
Réunions, forma(ons commerciales, showroom, lancement produit, événement presse et blogueurs
Services à la carte : restauration, animations culinaires, art de la table
Faites-nous part de vos envies, un chef de projet dédié vous accompagne pas à pas

15 COUR DES CRÉATEURS .COM

Nos références

Plus de 2500 entreprises nous ont accordé leur confiance

Nos références sont nombreuses depuis 15 ans que nous proposons des animations culinaires en français ou anglais sur Paris.

Nos animations sont conçues sur-mesure dans des lieux sélectionnés pour graver les esprits et passer une expérience mémorable.

15 COUR DES CRÉATEURS .COM

15 COUR DES CRÉATEURS .COM

Teambuilding

Art de Vivre Culinaire depuis 15 ans

ACTUALITÉS À RETROUVER SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !

DONNEZ VOTRE AVIS SUR tripadvisor

Cour des Créateurs, SARL au capital de 20 000 euros, RCS Paris 478901804, APE 8559A, TVA 15478901804