

Equipe en toque



Partager
Echanger
Déguster

L Durée de l'événement : 4h

Cours

L Durée : 1h

Remise de tabliers et toques aux participants

Le groupe est divisé en **différentes équipes** réparties sur différents postes de travail comprenant les **denrées** ainsi que le **matériel nécessaire à l'élaboration de la recette**. Les chefs passent de poste en poste pour donner leurs conseils.

Animation cocktails

L Durée : 30 minutes

Découvrez ensemble les secrets de fabrication de 3 cocktails :

Mojito, Daïquiri et l'Honey Moon.

Dégustation

Les chefs assurent le service du repas. Animation Chef mettra à disposition 1 bouteille de vin pour 3 personnes, de l'eau plate et pétillante à discrétion, le café et le thé.

Menu

CHOISIR 1 ENTRÉE, 1 PLAT, 1 DESSERT POUR LE GROUPE

Entrée au choix

- Asperges vertes rôties, œufs parfaits, mayonnaise allégée et hareng fumé
- Velouté de petits pois à la menthe et ceviche de daurade au citron vert
- Cube de tempeh croustillant, pickles de légumes, copeaux de champignons et sauce chimichurri

Plat au choix

- Filet de rouget, mousse d'oignons caramélisés, petits pois et chips de bresaola
- Mignon de veau, mini carottes rôties et girolles, sauce fruits secs
- Jardin de mini-légumes rôtis et purée d'ail

Dessert au choix

- Baba au limoncello, chantilly de mascarpone et jardin cress
- Sablé au thym, crème fermière à l'huile de noix et framboises
- Biscuit dattes, feuillantine pralin, pâtissière gingembre et déclinaison de fraise

Mises en bouche

- Rillettes de sardines, citron confit et crème fermière
- Sucrine, tartare de truite et pointe de raifort aux herbes

Nous fournissons :

- Le petit matériel nécessaire
- Les tabliers et les toques
- La vaisselle, la verrerie et le nappage
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier (tables buffet 1 m x 2 m x 90 cm) si besoin et sous réserve d'accès facile
- Le matériel de cuisson (plaque, four) si besoin

Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de la prestation
- 2 m² par personne minimum
- Le mobilier pour la dégustation (tables et assises)
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc
- Accès office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid.