

Découvrir vos talents cachés dans les coulisses du cuisinier

Si un instant vous changiez de **rôle** dans votre entreprise !

Offrez-vous un moment pour être un **acteur** différent de celui que vous êtes tous les jours. Pourquoi ne pas participer à un **atelier culinaire** pour égayer votre repas et développer des compétences ou des passions inavouées ?

Notre savoir-faire est à votre disposition pour **être aux commandes** et devenir **créateur** de ce que vous dégustez. C'est vous le chef que nous mettons en avant lors de ce moment singulier.

Venez-vous informer !
Nous allons vous étonner.

Nos offres

ATELIER SAVEURS DE BRETAGNE

Démonstration de notre chef crêpière sur le tournage des crêpes et galettes de notre région. Participation à l'élaboration de votre repas.

ATELIER LIGNE TRADITION

Démonstration de notre chef cuisinier sur des techniques de base autour de produits traditionnels de France ou d'ailleurs. Participation à l'élaboration d'un élément de votre repas.

LA PAUSE OBLIGATOIRE DE LA JOURNÉE

COCKTAIL OU/ET
REPAS (DEJEUNER/DINER)
BOISSONS COMPRISES

ATELIER LIGNE GASTRONOMIQUE

Démonstration de notre chef cuisinier alliant produits d'exception et présentant originalement mets et pièces géométriquement sculptés. Participation à l'élaboration d'un élément de votre repas.

Nos prix

Formules clé en main pour 30 personnes :

La pause obligatoire de la journée (cocktail ou repas, prestation de 2 heures avec service, dans vos locaux)

+ atelier ligne tradition : à partir de 33 euros / personne

La pause obligatoire de la journée (cocktail ou repas, prestation de 2 heures avec service, dans vos locaux)

+ atelier ligne gastronomique : à partir de 39 euros / personne

La pause obligatoire de la journée (cocktail ou repas, prestation de 2 heures avec service, dans vos locaux)

+ atelier saveurs de Bretagne : à partir de 33 euros / personne

Formules sur mesure :
sur devis personnalisé.

La signature de vos réceptions