



## COHÉSION D'ÉQUIPE

Vous êtes à la recherche d'une activité qui développe le lien au sein de vos équipes ?

Avez-vous pensé aux cours de cuisine de loisirs ?  
Laissez-vous tenter par l'assurance d'un moment de détente, de plaisir et de partage, avec nos prestations « clés en main ».



Un cours de cuisine de deux heures, en binôme pour créer des liens, favoriser la cohésion d'équipe, développer la bonne humeur et le plaisir d'être ensemble, dans une ambiance décontractée et chaleureuse !

Contrairement aux idées reçues, cordons bleus, novices, hommes, femmes, jeunes et moins jeunes, chacun prend plaisir dans cette activité culinaire : création, technique, satisfaction, dégustation et bonne humeur !

Faites-nous confiance pour l'organisation de votre animation : déterminons ensemble vos besoins et vos envies, et laissez agir notre expertise au service de la cohésion de vos équipes :

par téléphone au 0243857413  
ou par mail [lemans@atelier-gourmand.fr](mailto:lemans@atelier-gourmand.fr)

Réservations souhaitées  
avant le 15 du mois précédant votre cours.

A partir de 10 personnes.





## LE CONCEPT DE L'ATELIER GOURMAND

L'Atelier, un lieu convivial et vivant, pour des moments de partage et de gourmandise.

Depuis 2005, L'atelier Gourmand propose des cours de cuisine ludiques, dans une ambiance chaleureuse, permettant de réaliser des recettes simples, innovantes et faciles à reproduire chez soi.

Nul besoin d'être un grand chef, bien au contraire, les cours de L'atelier Gourmand s'adressent à tous, amateurs ou passionnés, petits et grands, gourmands comme gourmets.

Des cours sur-mesure ont été conçus spécialement pour les groupes : moment de grande convivialité, ils sont particulièrement prisés des entreprises, qui y voient une excellente manière de fédérer leurs équipes.

Ouvert à tous, il y en a pour tous les goûts, et l'assurance de la réussite au bout de la fourchette !

Un leitmotiv :

**« apprendre à cuisiner bien, bon et beau » !**



Un lieu convivial pour  
un moment de partage

Pour un maximum de confort, chaque participant dispose d'un poste de travail individuel avec un poste de cuisson, les appareils électroménagers et l'ensemble des accessoires nécessaires pour réaliser ses recettes de A à Z.

Des recettes qui se dégustent sur place, ou se savourent à la maison selon la formule choisie.

Avec ses 150m2, L'atelier Gourmand peut accueillir des groupes jusqu'à 32 personnes pour un cours !



**Découvrez nos solutions  
adaptées aux groupes !**





## DÉROULEMENT D'UN COURS DE CUISINE À L'ATELIER GOURMAND

Les cours durent en moyenne deux heures, un laps de temps qui permet aux apprentis cuisiniers de préparer, en binôme ou en équipe, des recettes convenues ensemble lors de la réservation. Il peut s'agir soit d'un menu complet (entrée – plat – dessert), d'un thème autour d'un ingrédient, ou d'une spécialité : le macaron, les sushis, ou encore, en période de fête, le foie gras.

Le cours permet également de découvrir les secrets des aliments, leurs caractéristiques, leurs qualités, la façon de les choisir et les diverses manières de les préparer, de les accommoder, de les présenter.

A l'issue du cours de cuisine, deux possibilités : soit chacun emporte ses préparations chez soi pour les déguster plus tard, avec ses proches ; soit on savoure ensemble, sur place à L'atelier Gourmand, les mets cuisinés, dans une ambiance chaleureuse, un esprit « comme à la maison ».



## Séminaire et salle de réunion

Pour plus de confort et éviter les déplacements inutiles, nous mettons à votre disposition une salle de réunion , entièrement équipée (*vidéoprojecteur, écran, paper-board...*) pour accueillir vos collègues et collaborateurs.

Tarif sur devis







## Pour vous mettre l'eau à la bouche, voici quelques idées de menus :

### Entrées (1 au choix)

Tempura de gambas, sauce aigre-douce  
Vol au vent de courgettes à la crème de parmesan  
Pastilla de poires au bleu et éclats de noix

### Plats (1 au choix)

Médaille de volaille à la tapenade, patates douces au miel  
Gambas flambées, risotto crémeux, sauce gingembre et paprika  
Mignon de porc au chorizo, compote oignons-abricots au vinaigre balsamique

### Desserts (1 au choix)

Tatin bretonne à l'ananas rôti  
Coulant au chocolat à la fleur de sel  
Crème fouettée au miel et mendiants

**Vous pouvez également suivre une séance consacrée aux macarons, au chocolat, bouchées apéritives...**

**Dites nous ce qui vous ferait plaisir !!!**



### Modalités

Les tarifs s'appliquent pour un groupe à partir de 10 personnes. L'atelier Gourmand est équipé pour accueillir 16 personnes ; au-delà, les participants devront travailler en groupe. La réservation définitive doit idéalement se faire au plus tard le 15 du mois précédent. Toute annulation après la réservation définitive entraînera la facturation sur la base de 10 participants.



Offrez à vos collaborateurs un souvenir  
de leur expérience à L'atelier Gourmand avec :



Un **tablier** (marron, vert anis, violet)  
Possibilité de personnalisation du tablier, au nom de  
votre entreprise, au prénom des participants.  
Tarif : 15€ HT (+ 10€20 HT avec personnalisation)



Un **cabas**  
Tarif : 5 HT

Ou encore, un **coffret cadeau** de produits  
gourmands & accessoires culinaires.

**Nous sommes à votre disposition pour organiser la prestation la plus proche de vos envies,  
n'hésitez pas à nous solliciter !**

L'atelier Gourmand  
Zac sud des hunaudières 82 chem de cesar  
02 43 85 74 13  
[lemans@atelier-gourmand.fr](mailto:lemans@atelier-gourmand.fr)  
[www.atelier-gourmand.fr](http://www.atelier-gourmand.fr)

