

Ateliers / Team Building Cuisine & Pâtisserie pour adultes et enfants

Nous avons décidé de partager avec vous ce qui est devenu pour nous un véritable « Art de vivre » ! La cuisine, ça s'apprend facilement sans être compliqué, ça s'apprivoise, ça se prépare dans la bonne humeur, ça détend. Elle se déguste accompagnée de bons petits vins, choisis selon les mets, autour d'une belle table ! Le choix de la nappe, des couleurs, de la vaisselle et de la décoration florale a toute son importance et nous vous aiderons à créer une belle harmonie.

Dans une ambiance très conviviale, chacun met la main à la pâte, coupe, décortique, épluche, touille, écume, hache. On apprend les différents modes de cuisson et leurs intérêts diététiques. La plupart des ateliers s'articulent autour d'un thème culinaire et les menus sont établis en fonction de la saison ou d'un événement particulier.

Les cours sont donnés avec du matériel de type ménager, afin que vous puissiez reproduire chez vous les différentes recettes réalisées. Elles sont élaborées à partir d'un budget raisonnable, « marchés » ou « grandes surfaces », façon pertinente de prouver que ces recettes sont accessibles à tous ! Vous repartirez avec un cahier reprenant toutes les recettes réalisées en atelier, nos petites astuces, secrets culinaires et quelques bonnes adresses et de bons souvenirs de ce joyeux moment passé ensemble.

Ateliers en français, le chef traduit également en anglais et espagnol. Le tarif de chaque atelier comprend les boissons (eaux, jus de fruits et vin).

Enfilez votre tablier, c'est vous qui cuisinez !



Françoise & ses Florentines

Tél : +32 478 629 879

francoise@tablesenfete.be

Règlement de l'atelier ou acompte 50% par virement bancaire au
compte BNP Paribas Fortis : BE50 2100 3134 7018 | BIC : GEBABEBB

Vous souhaitez des cours entre amis ou sur mesure ?

Un goûter d'anniversaire pour votre enfant ?

L'atelier peut aussi être organisé chez vous, en fonction de l'infrastructure.

Contactez-nous ! Un prix forfaitaire sera alors établi.

Découvrez ci-dessous nos différentes formules d'atelier, pour adultes et enfants ...

Les ateliers ADULTES mixtes, de 8 à 12 personnes Lieu : Uccle ou chez vous

Jour : mardi (ou autre jour)

Durée : 3h30 (de 19h à 22h30)

COÛT* : 75€/pers. tout inclus

FORMULE 1 : Atelier cuisine

Préparation d'un repas 3 services (entrée-plat-dessert).

Les participants goûteront les créations culinaires au fur et à mesure de leur réalisation.

Jour : dimanche (ou samedi)

**Durée
Atelier :** 4h30 (de 16h à 20h30)

**Tables
d'hôtes :** jusqu'à 23h

COÛT* : 95€/pers. tout inclus

FORMULE 2 : Atelier + Table d'Hôtes

Préparation plus élaborée du repas 4 services (mises en bouche - entrée plat - dessert), réalisation des zakouskis-tapas en vue de l'apéritif ou comme une 1^{ère} entrée.

Cet atelier culinaire se terminera par un dîner assis en formule "table d'hôtes", tous réunis autour d'une belle table décorée selon la saison (fleurs, nappage, ...) et d'un vin choisi selon le menu.

Le Chef vous conseillera également en art de la table.

***Les prix sont basés sur un groupe de min. 8 personnes et seront à déterminer s'il y a moins de participants.**



FORMULE 3 : « A la carte », selon votre demande

Vous réunissez un groupe de 8 à 12 personnes et nous convenons d'un jour et de la formule d'atelier culinaire (1 ou 2).

Coût* : pourrait être supérieur à 75€ ou 95€ en fonction de la formule choisie (type d'événement, nombre de participants, choix du menu et du vin, etc.)

- Formules d'abonnement possibles (de 1 à 4 ateliers par mois. Prix en fonction du nombre d'ateliers)
- PRIVILEGE/Parrainage : le 1er atelier culinaire sera offert à la personne qui aura constitué le groupe !

Les ateliers « enfants », de 7 à 14 ans

Lieu : Uccle ou chez vous

Jour : mercredi (ou samedi)

Durée : 3h (de 14h à 17h)

COÛT* : 45€/enfant tout inclus

FORMULE 1 : Atelier cuisine

Préparation d'un plat salé et réalisation de pâtisseries (gâteau ou biscuits ou friandises ou glace-sorbet).

Entracte : GOUTER avec dégustations, eau et jus de fruits.

Puis, finitions et les enfants ramèneront chez eux ce qu'ils auront réalisé sur place avec leur cahier de recettes.

* OPTION possible : 1^{ère} partie Atelier : cuisine ou pâtisserie
2^{ème} partie Atelier : décoration florale.

Jour : à convenir (matinée ou après-midi)

Durée : 3h

COÛT* : 45€/enfant tout inclus

FORMULE 2 : Atelier cuisine pour votre groupe

Vous réunissez un groupe de 6 à 12 enfants de plus ou moins du même âge, et nous convenons du jour et du timing de cet Atelier.

* OPTION possible : 1^{ère} partie Atelier : cuisine ou pâtisserie
2^{ème} partie Atelier : décoration florale.

*Les prix sont basés sur un groupe de min. 8 personnes. En-dessous de ce nombre, le prix sera de 60€/pers.



FORMULE 3 : « À la carte » (à Uccle ou à votre domicile)

Possibilité d'organiser des STAGES durant les vacances scolaires et des ANIMATIONS (à Uccle à votre domicile) pour des anniversaires ou pour toute autre occasion. Coût en fonction du type d'événement et du nombre d'enfants.

Coût à déterminer.

- Formules d'abonnement possible (de 1 à 4 ateliers par mois. Prix en fonction du nombre d'ateliers)
- PRIVILEGE/Parrainage : le 1^{er} atelier culinaire sera offert aux parents qui auront constitué le groupe d'enfants-ados.

Conditions générales :

1. Toute réservation doit s'effectuer au minimum une semaine avant l'événement.
2. Les ateliers seront annulés, en cas de nombres insuffisants de personnes inscrites (en dessous de 8 personnes).
3. Les inscriptions seront clôturées 1 semaine avant la date du cours pour veiller à la bonne organisation du cours et, afin de prévenir les autres participants suffisamment tôt d'une annulation éventuelle.
4. Les désistements ne seront pris en compte que s'ils sont effectués minimum 3 jours à l'avance.
5. Nous demandons aux participants de respecter strictement les horaires afin de ne pas retarder ou déranger le groupe pendant les ateliers.
6. Pour les ateliers enfants, il n'est pas prévu de garderie après le cours. Merci d'avance de bien vouloir respecter les horaires pour récupérer vos enfants à la fin du cours.
7. Petite entreprise soumise au régime de la franchise de taxe. TVA non applicable.