

Les événements d'entreprise à La Cuisine de Flore

Pourquoi un évènement culinaire?



Dans un grand restaurant, la brigade de cuisine forme une équipe soudée où les compétences de chacun permettent d'atteindre un objectif commun: la qualité dans l'assiette pour la satisfaction du client.

La cuisine est une activité agréable et conviviale qui favorise la collaboration. Un cours de cuisine vous permettra de renforcer l'esprit d'équipe, de resserrer des liens, de créer des solidarités, tout cela dans une ambiance conviviale et détendue.

Une équipe dynamique à votre service

La Cuisine de Flore organise depuis plusieurs années déjà des évènements culinaires pour entreprises (voir les témoignages page 3).

Nous vous accueillerons avec le sourire et dans la bonne humeur pour faire de votre évènement un moment de détente absolue.

L'évènement peut avoir lieu en français ou en anglais, c'est vous qui décidez!



La convivialité, le maître mot!



Parce que la cuisine est avant tout un partage, l'atelier est un endroit chaleureux où il fait bon cuisiner, dans une atmosphère détendue et conviviale !

Les chefs partagent en toute simplicité leurs secrets. Puis, place à la dégustation : on partage le fruit de nos efforts, tous autour de la table !

Des recettes épatantes avec des produits de qualité!

Des recettes qui surprennent et changent du quotidien, mais avec des ingrédients et des ustensiles que vous retrouvez facilement chez vous : c'est ce que nous vous apprendrons!

Tous les participants mettent la main à la pâte: ce que vous dégusterez, vous l'aurez cuisiné vous-même, et vous en serez épaté! Les fiches recettes sont remises à la fin du cours afin de les refaire sans soucis chez soi.

Nous sélectionnons nos matières premières avec soin pour leurs qualités et leur goût, c'est la base d'une recette réussie!





Le cours de cuisine

Menu 4 services

- Nous cuisinons ensemble une mise en bouche, une entrée, un plat & un dessert que nous dégustons ensuite ensemble sur place après avoir dressé les plus belles assiettes.
- La mise en bouche est préparée en moins d'un quart d'heure afin de la déguster immédiatement avec l'apéritif: on ne cuisine pas l'estomac vide!
- Vous élaborerez le menu vous-même à partir de nos propositions de saison (en pièce jointe).



Boissons

- Apéritif: 1 verre de vin blanc;
- Vin: 1/3 bouteille par personne, puis à votre convenance 20€HT la bouteille supplémentaire;
- Eaux, softs (jus d'orange et jus de pomme) & café ou thé.



Durée

Il faut compter environ 1h30 de cuisine, puis nous dégustons le repas à notre aise. Nous pouvons organiser le cours pour une dégustation sur l'heure du midi ou en soirée.



Cuisine

Nous cuisinons ensemble les différentes recettes, vous n'êtes pas divisé en groupe, l'objectif est de rester en équipe (*sauf si + 16 pers, alors 2 groupes pour une prestation de qualité*)! L'atelier est entièrement équipé, vous n'avez rien besoin d'apporter, si ce n'est votre bonne humeur!



Tarif : 55€ HT par personne.

Votre budget est plus limité? N'hésitez pas à nous contactez!



Les options à la carte

CHAMPAGNE ET VIN +

Apéritif au champagne et carte des vins personnalisée en fonction du menu choisi.

- 1 coupe de champagne par personne + 1/2 bouteille de vin par personne.
- **Tarif**: + 15€ HT par pers.



COURS D'ŒNOLOGIE avec un de nos sommelier professionnel (*Tim Vandeput, meilleur sommelier de Belgique 2009 ou Xavier Nouger, sommelier au Comme Chez Soi*)

- Dégustation d'environ 6 à 8 vins.
- Le cours d'œnologie sera suivi du cours de cuisine.
- **Tarif**: + 30€ / 40€ HT par pers.



ANIMATION CULINAIRE

- Quizz culinaire avec épreuves pratiques & théoriques afin de développer facilement et naturellement des liens entre les différents participants: monter une mayonnaise, tailler un légume...
- **Tarif**: + 20€ HT par pers.



CADEAU AUX PARTICIPANTS

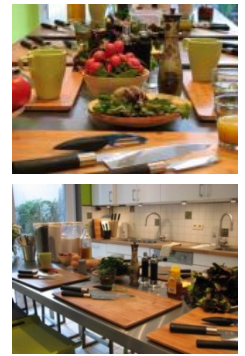
- Vous souhaitez remercier vos collaborateurs, ou simplement laisser une trace pérenne de cet événement? Nous choisissons ensemble un petit ou grand cadeau (moules à gâteau, spatules)...
- **Tarif**: à partir de +10€ HT par pers.



Salle de réunion

De nombreuses entreprises combinent événement culinaires & réunions importantes: le fait d'associer un cours de cuisine à une réunion de cet ordre donne souvent plus d'impact au message que vous souhaitez faire passer et engendre dans de nombreux cas des discussions constructives.

- Mise à disposition d'une salle équipée avec paperboard et vidéoprojecteur;
- Capacité de 20 pers. assises avec table ou 30 pers. assises sans table;
- Collation incluse: boissons (eaux, thé, café, jus d'orange et jus de pomme) + une petite gourmandise sucrée;
- Tarif: 150€ HT pour une durée de 3 heures environ.



Informations complémentaires



Les cours sont donnés en **français** ou en **anglais**.



Les team building s'organisent pour des **groupes** de 8 à 30 personnes:

- pour un groupe de 6 à 8 pers., un supplément est demandé :+ 10€ HT par pers.
- pour les groupes de + de 16 pers, les activités vin & cuisine peuvent s'effectuer en alternance; dans tous les cas, le groupe est divisé en 2 afin d'assurer une prestation de qualité.



Nous organisons également des **cours d'œnologie (seul)**: dégustation de 8 vins + mises-en-bouche, soit 2 heures avec un de nos sommeliers professionnel.

- Tarif: 42€ HT par personne.



Les prix sont indiqués **hors TVA** de 21%.

Ils ont déjà cuisiné chez nous: témoignages

Commission Européenne, Electrabel, Solvay, Petit Bateau, Johnson & Johnson, KBC, ING, Kraft Foods, La Poste, Fortis, DeutscheBank, Clinique, Abbott, Euroclear, Cosucra, Delta Lloyd, Exxon Mobile, Danone, Boston Consulting Group, Mc Kinsey, Fintro, BASF, Nuskin, Siemens, UCB Pharma, GDF Suez, Avertim, Toyota, Erec, N-Allo, Shell, Comexis, Vuitton, Electrolux, Novartis, Axa, GSK, Roche, BNP Paribas....

Ce petit message pour te remercier à nouveau pour la belle soirée que nous avons passée en ta compagnie. C'était vraiment "extra" à tout point de vue ! Extra-bon, extra-enrichissant et extra-sympa !!! Toutes les clientes du groupe étaient ravies. Quant à moi, j'épate tous mes proches grâce à tes bons conseils ! Je ne manquerai pas de réorganiser un événement dans ta belle cuisine ! Laurence, Abbott.

Un grand merci pour avoir si bien animé notre soirée teambuilding. Toute l'équipe était ravie et place cette activité au top de toutes celles déjà réalisées. Je n'hésiterai pas à vous conseiller ni à reproduire vos recettes ! Chérine, F9Languages.

Encore merci pour hier soir ... Chacun était très content de la soirée dans sa globalité, mais plus particulièrement de l'ambiance que vous avez installée, du professionnalisme de votre "cours", et du résultat dans l'assiette évidemment ! Merci donc pour votre convivialité et votre sympathie. Olivier, CBC.

Nous tenions encore à vous remercier pour la merveilleuse soirée que nous avons passée. L'équipe a été enchantée par les p'tites astuces que nous avons apprises et par les délicieuses recettes que nous avons préparées! Charlotte, Euroclear.

Thank you so much for the team building cooking class for UCB. We had such a wonderful time and it was a treat being taught secrets of a chef. Really loved the event. Kristin, UCB.