



TEAM COOK

Organiser un cours de cuisine pour stimuler vos collaborateurs, renforcer l'esprit d'équipe ou tisser des liens avec vos clients ou partenaires. Sous les conseils d'un chef de cuisine professionnel, les personnalités se révèlent et doivent coopérer pour concocter un menu qu'ils dégusteront ensuite.

Comment ça se passe ?

Les participants sont accueillis par les Chefs qui leur proposent de réaliser un repas qu'ils dégusteront ensuite.

Revêtu de tabliers, le groupe sera ensuite divisé en équipes. Chaque équipe désigne un leader.

Elle disposera d'une table de travail équipée de tous les ustensiles et denrées culinaires nécessaires.

Objectif pour chacune

Réaliser un plat dans un temps limité pour que le repas puisse avoir lieu en temps et en heure.

Les leaders de chaque équipe seront briefés indépendamment l'un de l'autre par les chefs animateurs sur la séquence du repas que leur équipe aura à réaliser.

Ils devront ensuite restituer les informations à l'ensemble de leur équipe.

Il n'y aura qu'un seul brief par chef d'équipe !

Chaque équipe devra alors s'organiser en définissant des rôles entre ses membres :

découpe, sauce, appareil, cuisson, présentation dans les assiettes, gardien du temps, espion...

Chaque équipe disposera de deux jokers questions qu'elle pourra utiliser comme bon lui semble, sous le contrôle des chefs animateurs.

Formules

Les tarifs pour un minimum de 8 personnes (en dessous demander un devis)

Plat / Dessert - 65€ /pers. - temps imparti 1h

Entrée / Plat / Dessert - 85€ /pers. - temps imparti 1h30

Options

1 verre de vin - 5€/pers # 2 verres de vin - 7€/pers

Cocktail fumant à la neige carbonique - 5€/pers

Plateau apéritif à grignoter (saucisson - fromage) - 4€/pers

TOP CUISTO

Un challenge culinaire idéal pour animer une équipe de professionnel qu'un enterrement de vie de célibataire ! Vous allez former plusieurs équipes, puis vous allez combattre dans l'arène des fourneaux autour du même thème «La revisite». Vous aurez les mêmes ingrédients et 1h top chrono pour réaliser la meilleure revisite. Vous serez jugé à l'aveugle par les chefs animateurs lors de la dégustation.

Comment ça se passe ?

Revêtu de tabliers, le groupe sera ensuite divisé en équipes. Chaque équipe désigne un leader. Elle disposera d'une table de travail équipée de tous les ustensiles.

Les denrées culinaires nécessaires à la revisite seront en commun. Après un brainstorming de 5 min. Seul le chef d'équipe aura 2 minutes au lancement du chrono pour aller piocher dans le garde-manger. Attention tous les ingrédients emportés devront être utilisés.

L'objectif pour chaque équipe est de réaliser une verrine de la revisite en autant d'exemplaires que de participant total. Le temps sera de 1h top chrono. Au buzzer, main en l'air, plus personne ne touche les tables sous peine de disqualification.

Les leaders devront coacher leur équipe et aussi s'assurer de la propreté des plans de travail qui sera noté. Chaque équipe devra alors s'organiser en définissant des rôles entre ses membres :

découpe, sauce, appareil, cuisson, présentation dans les assiettes, gardien du temps, espion...

Chaque équipe disposera de deux jokers questions qu'elle pourra utiliser comme bon lui semble.

A vos marques, prêt, combattez !

Formules

Les tarifs pour un minimum de 8 personnes (en dessous demander un devis)

Revisite «Tarte au pomme» - 45€/pers - 1h30

Options

Récompense équipe vainqueur

1 bouteille de vin de la région - 7€/pers # 1 bouteille de bière de la région - 7€/pers

1 pot de rillette de la région - 7€/pers # 1 sachet de thé de la région - 7€/pers



L'ENIGME DES CHEFS

Un parcours aventure intérieur ponctué d'énigmes, pour une immersion total dans une chasse au trésor où les 5 sens seront sollicités. 60 minutes ludiques pour une expérience totalement inédite, chacun vit la même aventure que vous soyez 10 ou 50 personnes...

Comment ça se passe ?

Vous allez former plusieurs équipes de 2 à 5 personnes
Chaque équipe disposera d'une malette de chef nécessaire pour résoudre l'énigme.

Vous vous mettez dans la peau d'un inspecteur du guide michelin
L'objectif est de retrouver le chef qui obtiendra sa nouvelle étoile.
Pour cela il vous faudra résoudre des énigmes culinaires basées sur les 5 sens (l'ouïe/la vue/l'odorat/le goût/le toucher)

Toutes les équipes sont en compétitions, votre temps est compté. Un classement des équipes sera réalisé. Alors soyez les plus malins et les plus rapides.

Chaque équipe devra alors s'organiser en définissant des rôles entre ses membres : leader, gardien du temps, espion...

Formules

Les tarifs pour un minimum de 10 personnes (en dessous demander un devis)
L'énigme des chef - 35€ /pers - 1h00/1h30 selon les équipes

Options

Récompense équipe vainqueur

1 bouteille de vin de la région - 7€/pers # 1 bouteille de bière de la région - 7€/pers
1 pot de rilette de la région - 7€/pers # 1 sachet de thé de la région - 7€/pers

L'ENIGME DE LA FERME - 25€

Un parcours aventure extérieur ponctué d'énigmes, pour une immersion total dans une chasse au trésor grandeur nature. 60 minutes ludiques pour une expérience totalement inédite, chacun vit la même aventure que vous soyez 10 ou 50 personnes...

Comment ça se passe ?

Vous allez former plusieurs équipes de 2 à 5 personnes
Chaque équipe disposera d'un sac de jardinier nécessaire pour résoudre l'énigme.

Vous vous mettez dans la peau des héritiers du domaine.
L'objectif est de retrouver le veau d'or caché depuis l'époque des romains quelque part dans la ferme.
Pour cela il vous faudra résoudre des énigmes aux 4 coins du domaine basées sur l'agilité, la déduction, la vue.

Toutes les équipes sont en compétitions, votre temps est compté. Un classement des équipes sera réalisé. Alors soyez les plus malins et les plus rapides.

Chaque équipe devra alors s'organiser en définissant des rôles entre ses membres : leader, gardien du temps, espion...

EN COURS DE FABRICATION

Récompense équipe vainqueur

1 bouteille de vin de la région - 7€/pers # 1 bouteille de bière de la région - 7€/pers
1 pot de rilette de la région - 7€/pers # 1 sachet de thé de la région - 7€/pers

Restauration - Activités

CHEVALIER Mehdi

06 52 47 55 44

mehdi@domainedecarthage.com

Selles - Hébergements

BEJAUD Véronique

06 74 45 36 06

veronique@domainedecarthage.com

DomainedeCarthage.com