



Cooking battle®

Déjeunatoire
d'appoint



 **Durée de l'événement : 3h**




Cours

 **Durée : 1h**

 **Remise de tabliers et toques
aux participants**

 **Réalisation en figure libre de 4
recettes salées et 4 recettes
sucrées**

 **Remise de 2 pass'conseils
de 3 minutes chacun
à chaque équipe**

Chaque équipe dispose d'un poste de travail comprenant un panier de denrées, le matériel nécessaire pour inventer différentes recettes et **2 pass'conseils de 3 minutes chacun**. Les chefs passent de poste en poste pour épauler les créateurs en échange des pass'conseils chronométrés.

Toutes les équipes devront **confectionner des pièces identiques de chaque recette inventée**, pour la dégustation ainsi que pour la notation, dans un délai d'1 heure. Les chefs noteront chaque équipe sur les critères suivants : Organisation générale, propreté du poste, originalité des mets, présentation, goût, assaisonnement et ambiance dans l'équipe.

Dégustation

Animation Chef met à votre disposition :

- 1 flûte de champagne par personne
- 1 bouteille de vin pour 3 personnes
- L'eau plate et pétillante et le café
- Les bouchées supplémentaires à déguster en complément des bouchées réalisées par les participants.

Lors de la dégustation, les chefs annonceront les résultats et offriront **3 mois d'abonnement sur Les Food'Cuisine à chaque membre de l'équipe gagnante !**

Bouchées supplémentaires

EN COMPLÉMENT DES BOUCHÉES RÉALISÉES
PAR LES PARTICIPANTS

**Dégustation de 20 pièces par personne dans la globalité.
Recettes à titre indicatif, mises à jour lors des dernières mises au point**

- Mini wrap à la crème curcuma, poulet tandoori et poivrons verts
 - Blinis à la crème citronnée et truite fumée
 - Paris-Brest de chèvre au miel et noix concassées
 - Croûton de rilette d'oie à l'ancienne et cornichon
 - Mousseline de petits pois à la menthe, crèmeux féta et raifort
-
- Sablé chocolat noir à la fleur de sel, mascarpone vanillé et clémentine
 - Roses des sables revisitées au chocolat blanc Valrhona et beurre de cacahuète

Option « petit plat chaud » : +10€HT/participant

Recettes de saison chaude, 2 pièces/personne

Sous réserve de possibilité de réchauffer sur place

Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires et des boissons
- Le petit matériel nécessaire
- Les tabliers et les toques
- La verrerie
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier et la dégustation si besoin, sous réserve d'accès facile (tables buffet 1 m x 2 m x 90 cm)

Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de la prestation
- 2 m² par personne minimum
- Le mobilier pour la dégustation (tables)
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.
- Accès office cuisine si possible ou au minimum à un stockage froid

Tarif : 90€ HT/participant (à partir de 15 personnes)