

A partir du
mois de mai

ANIMATION CHEF !

Grill party



*J'peux pas,
j'ai
barbecue*

 **Durée de l'événement : 4h**

Cours

 **Durée : 1h**

 **Remise de tabliers et
chapeaux de paille
aux participants**

Le groupe est divisé en **plusieurs équipes** réparties sur différents postes de travail comprenant les **denrées** ainsi que le **matériel nécessaire à l'élaboration de la recette**. Les chefs passent de poste en poste pour donner leurs conseils.

Animation cocktails

 **Durée : 30 minutes**

Découvrez ensemble les secrets de fabrication de 3 cocktails :

Mojito, Daiquiri, Honey Moon.

Dégustation

Les chefs assurent le service du repas. Animation Chef mettra à disposition 1 bouteille de vin pour 3 personnes, de l'eau plate et pétillante à discrétion.

Buffet barbecue ou plancha

Entrée

- Taboulé au raisin de Corinthe et amandes effilées
- Tomate mozzarella kiwi et pignons de pin
- Salade de féta, pastèque, oignon rouge, olives noires et basilic

Plat

- Pomme de terre en robe des champs, crème ciboulette et citron
- Ribs ou brochette de poulet mariné à la sauce soja
- Gambas à la coco et piment d'Espelette
- Côte de bœuf marinée au café

Desserts

- Plateau de fromage
- Salade de fruits au gingembre
- Tiramisu aux fruits rouges
- Chantilly au citron vert, fruit du moment et crumble coco choco

Apéritif fourni par nos soins

- Rillettes de sardines, citron confit et crème fermière
- Sucrine, tartare de truite et pointe de raifort aux herbes

Nous fournissons :

- Le petit matériel nécessaire
- Les denrées alimentaires et des boissons
- Les tabliers et les chapeaux de paille
- La vaisselle, la verrerie et le nappage
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier (tables buffet 1 m x 2 m x 90 cm) si besoin, sous réserve d'accès facile
- Le matériel de cuisson (plaque, four) si besoin
- Le barbecue

Nos besoins :

- Le lieu, 2 à 3 heures avant le début de la prestation
- 2 m² par personne minimum
- 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 : 100€ HT/participant (à partir de 15 personnes)