



Privatisation & teambuilding La Parenthèse Végétale

<https://laparenthesevegetale.fr>

Descriptif

1er semestre 2018 - Tous droits réservés
La Parenthèse Végétale
50, rue de la Réunion
75020 Paris

L'atelier

Superficie : 30 m²

Capacité d'accueil : 20 personnes debout, ou 12 places assises (conseillé)

- Composition :
- cuisine spécialement conçue pour les cours et démonstrations
 - espace modulable en salle à manger ou de conférence
 - toilettes accessibles PMR
 - espace de stockage
 - vitrine et entrée donnant sur la rue

Ambiance : décoration moderne, esthétique & végétale

- Les + :
- un voisinage professionnel orienté bio
 - une bonne isolation sonore pour oublier la trépidante vie parisienne
 - un "cocon" comme à la maison pour un moment hors du temps !



Matériel haute performance mis à disposition :

- ◆ 2 grands éviers
- ◆ 2 fours 72 L Electrolux avec grilles et plaques
- ◆ 2 blenders puissants Vitamix & Omniblend
- ◆ 1 grand frigo américain avec grand congélateur
- ◆ 1 plaque de 4 feux induction fixe Electrolux & 1 plaque portable
- ◆ 5 tables inox professionnelles modulables
- ◆ 20 chaises hautes assorties
- ◆ batterie de cuisine et matériel durable et sain : sauteuses & faitouts inox, plats, moules à gâteaux, verrines, fouet électrique, bouilloire, saladiers, nombreux contenants en verre, etc.
- ◆ 10 couteaux éminceurs professionnels & 12 couteau d'office Victorinox
- ◆ Art de la table : vaisselle complète pour + de 20 couverts
- ◆ nécessaire de nettoyage, compostier, poubelles de recyclage
- ◆ animation positive avec une formatrice de référence : sur devis selon vos besoins
- ◆ connexion internet & Ipad disponible sur demande



Les animations clé en main

► Cours de cuisine bio & végane par Melle Pigut

Préparation, repas, matériel et linge inclus - 3 h à 3 h 30 - 12 personnes max

Un véritable cours pédagogique pour petits groupes suivi d'un bon repas convivial.

► Teambuilding culinaire bio & végane par Melle Pigut

Préparation, dégustation, matériel et linge inclus - 2 h à 3 h - 18 personnes max

Une animation culinaire fun visant à lier les participants suivie d'une dégustation conviviale.

La cuisine est toujours végane, bio, de saison, durable, orientée zéro déchet.

Animation en anglais / consulting : possible sur devis.

Frais en sus en cas de développement de recettes / en vue d'utilisation commerciale.

► Privatisation possible par tranche de 4 h ou à la journée pour séminaires ou réunions.

Demandez un devis

Le déroulement d'un team building

• Notre formatrice Melle Pigut vous accueille avec une boisson chaude en vous présentant l'atelier et le menu de saison.

• Vous préparez les éléments de la dégustation par équipe dans une atmosphère chaleureuse.

• Chaque équipe doit mettre le maximum de bonnes intentions dans sa préparation et faire confiance aux autres équipes pour faire de même. Ainsi, tous les participants sont soudés pour un même objectif : réussir un délicieux repas convivial à partager.

• Tout au long de cet atelier, vous êtes guidés par notre formatrice à travers la découverte de cette cuisine innovante.

• Après avoir reçu des conseils de dressage, chaque participant prépare l'assiette d'un autre membre de l'équipe, faisant preuve de créativité et de bienveillance.

• Vous dégustez votre délicieux repas bio et végane dans une ambiance décontractée.

• Vous vivez une super expérience et repartez repus, avec le sourire !

Cuisine bio & végétale
Craquez pour ces cours de cuisine pas comme les autres !

LA PARENTHÈSE Végétale
ATELIER BIO & COURS DE CUISINE CRÉATIVE

LaParentheseVegetale.fr
Paris 20e
par



Les conditions

- ◆ Les conditions générales de vente s'appliquent à toute transaction
 - ▶ <https://laparenthesevegetale.fr/conditions-generales-de-vente/>
- ◆ L'utilisation de produits d'origine animale est proscrite dans les locaux
 - ▶ sont strictement interdits : viandes, poissons, laits, oeufs, miel, etc.
- ◆ Lors d'une privatisation, un contrat de location est signé avec un état des lieux
- ◆ Le respect de l'hygiène est observé
- ◆ Les locaux sont respectés, l'esprit éthique, écologique et durable du lieu est encouragé
- ◆ Le bien-être et la gourmandise sont inévitables