

chefsquare
Partageons plus que la cuisine



**NOS
ATELIERS**

2022

CUISINEZ
CÉLÉBREZ
DÉGUSTEZ.

RETROUVEZ-VOUS !



DE 8 À 1000 PERSONNES



CHACUN DANS SES CUISINES
CONNECTÉS À ZOOM



+ DE 1500 COURS EN 1 AN
DISPENSÉS AUSSI EN ANGLAIS



LIVRAISON DE PANIERS
D'INGRÉDIENTS DISPONIBLE

Votre chef vous attend en direct pour vous délivrer techniques culinaires et astuces !

Bénéficiez d'un atelier privatisé rien que pour vous sur le créneau horaire et jour de votre choix. Ingrédients, matériels et tuto Zoom vous sont envoyés quelques jours avant le cours pour vous préparer.

Bonus : vos proches peuvent vous rejoindre pour mettre la main à la pâte le temps de ce cours.





1H

EN CUISINE AVEC UN CHEF ET VOS SALARIÉS

Nos différentes thématiques à vivre
en présentiel ou à distance

L'heure de l'apéro

TROP CHOUX SALÉS POUR L'APERO

Gougères au Comté
Mini éclair au chèvre et à la ciboulette
Chou chantilly

APÉRO PROVENCALE

Fougasse express
Rillettes de sardines
Tapenade provençale

APÉRO THAÏ

Brochettes de poulet satay
Rouleaux de crevettes marinées

En cuisine

BISTRO EXPRESS

Salade d'épeautre au citron confit, œuf mollet, brousse de brebis
Filet mignon de veau en croûte d'herbes, asperges rôties

BURGER VEGGIE

Burger veggie, ketchup maison et potatoes
Mi-cuit chocolat-piment à partager

PASTA FRESCA

Orechiette maison aux brocolis et olives
Réalisation de la pâte fraîche maison (sans machine à pâtes)

RISOTTO DE SAISON

Risotto primavera au parmesan

60 MINUTES CHRONO

Tataki de bœuf, sauce chimichurri
Moelleux chocolat, coulis de fruits rouges

ROULEAUX DE PRINTEMPS

Végétarien, sauce maison

FALAFELS EXPRESS

Falafels traditionnels végétariens aux pois chiches
Sauce tahini à base de purée de sésame

FUSION EXPRESS

Saumon teriyaki, riz pilaf
Tarte au citron

MEXICO

Guacamole
Tortillas maison au poulet

Les pâtisseries

CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES

Vous réaliserez 1 charlotte aux fruits pour 4 personnes.

FLAN PÂTISSIER

Flan pâtissier caramélisée pour 6 personnes

CHOCOLAT DE PÂQUES

Truffes au chocolat noir
Mendiants
Orangettes

CITRON ADDICT

Tarte au citron meringuée

Pour les parents/enfants

MADELEINES ET MUFFINS

Madeleines nature, au citron ou chocolat
Muffins avec insert à la confiture ou à la pâte à tartiner
(matériel à prévoir : moules à madeleines et muffins)

TOUT CHOCO

4 super moelleux fondant au chocolat
15 US Cookies aux pépites de chocolat

UNE ENVIE CULINAIRE ?

N'hésitez pas à nous en faire part, nous
cuisinons à vos côtés 7 jours sur 7.



2H

EN CUISINE AVEC UN CHEF ET VOS SALARIÉS

Nos différentes thématiques à vivre
en présentiel ou à distance

À partager

PIZZA PARTY

Pâte à pizza et sa sauce tomate maison à agrémenter selon vos envies. : jambon cuit, mozzarella, champignon, ou bresaola, gorgonzola, aubergine ou encore blanc de poulet émincé, chèvre frais, roquette et tomate confite ?

En cuisine

BISTRONOMIQUE

Ballotine de poulet pané, mousseline de carotte, sauce au vinaigre de pomme et jus de raisin
Tarte abricots pistache

PANIER DE SAISON

Rougets à l'huile de thym citron, ail confit, ratatouille au vert
Charlotte framboises-estragon

100% VÉGÉTAL

Buddha bowl aux céréales, légumes rôtis, houmous, pickles de légumes et crudités
Cheesecake vegan avec un coulis de fruits de saison

BARBECUE PARTY

Salade de pois et fèves à la menthe et à la ricotta
Cuisses de poulet, marinade sauce chien et pommes de terre papillote
Cookies chocolat-noisettes

CUISINE THAÏ

Pâte de curry rouge maison
Curry de légumes de saison au basilic thaï et riz jasmin
Banane vapeur sauce coco-cannelle

GYOZA EN FUSION

Vous réaliserez des gyozas pour 4 personnes
Réalisation de la pâte, de la farce, pliages et cuisson

Les pâtisseries

MERVELLEUX ET PAVLOVA

Merveilleux chocolat noir
Pavlova aux fraises

BABKA ET CINNAMON ROLLS

Les gâteaux tendances du moment !
Brioche zébrée au chocolat et brioches roulées à la cannelle

FRAISIER

Génoise maison
Crème diplomate vanille, confit de fraise

PÂTISSERIES SUPER ALIMENTS

Cookies crisp
Green frozen smoothie
Chia pudding
Rocher coco-citron vert

STARS DES CAKES

Lemon cake
Carrot cake

Pour les parents/enfants

MAMMA MIA

Boulette de boeuf, spaghetti à la tomate, parmesan, spaghetti
Tiramisu nutella

FAST GOOD FOOD

Hamburger de poulet et potatoes maison
Brownies tout choco

ÉCLAIRS AU CHOCOLAT

CHOCO DE PÂQUES

Sablé lapin, mousse au chocolat
Nid de pâques en rose des sables

LAPIN DE PÂQUES

Brioche en forme de lapin
Ganache chocolat



ŒNOLOGIE, MIXOLOGIE, DÉGUSTATION AVEC UN EXPERT ET VOS SALARIÉS

Nos différentes thématiques à vivre
en présentiel ou à distance

Mixologie

En 1 heure

En compagnie d'un mixologue, réalisation pour
2 personnes de 2 cocktails, thématique au choix :

Thématique GIN

Cocktails : la création et le classique.

Zoom sur les « Garnishes » pour décorer vos verres de façon
aromatique.

Thématique RHUM

Cocktails : Mojito et Daiquiri.

Zoom sur les « Garnishes » pour décorer vos verres de façon
aromatique.

Œnologie

En 1 heure

LA BIODYNAMIE ET LE VIN

Que se cache-t-il derrière ce terme ? Comment s'applique-t-elle ? Comment impacte-t-elle le goût du vin ? Autant de questions pour autant de réponse à travers cet atelier interactif où se mêlera information, pédagogie, humour et dégustation autour de 3 vins.

Option : le pack de 3 bouteilles livré à domicile



3 vins surprise de producteurs engagés :
2 vins rouges et 1 blanc en biodynamie sélectionnés par notre
œnologue et notre partenaire Le Petit Ballon.

50€HT/le pack

Dégustation de chocolats

En 1 heure

Dégustation animée

En compagnie de notre experte chocolatologue, initiez-vous à la
dégustation de chocolat de crus. A partir d'expériences
sensorielles pratiques et de dégustations, vous identifierez et
mémoriserez les saveurs et arômes...

Dégustation en visio de 5 chocolats

Livraison à domicile du coffret de chocolats



22 pièces de la Maison Le Roux pour la dégustation
et après...

35HT/coffret



TARIFS

ATELIER EN VISIO 1H

400€HT pour 8 connexions avec un Chef Chefsquare
40€HT la connexion supplémentaire

Cours dispensé en anglais au forfait 50€HT

ATELIER EN VISIO 2H

500€HT pour 8 connexions avec un Chef Chefsquare
50€HT la connexion supplémentaire

Cours dispensé en anglais au forfait 50€HT

WEBINAR- SHOW COOKING 1H

De 60 à 99 personnes > 12€HT/personne
De 100 à 199 personnes > 10€HT/personne
De 200 à 499 personnes > 8€HT/personne
De 500 à 999 personnes > 6€HT/personne

Cours dispensé en anglais au forfait 200 €HT

WEBINAR- SHOW COOKING 2H

De 60 à 99 personnes > 14€HT/personne
De 100 à 199 personnes > 12€HT/personne
De 200 à 499 personnes > 10€HT/personne
De 500 à 999 personnes > 8€HT/personne

Cours dispensé en anglais au forfait 200 €HT



TABLIER CHEFSQUARE

30€HT/TABLIER

Tablier en coton blanc
avec logo Chefsquare,
possible avec livraison
de Kit d'ingrédients
uniquement

KIT INGRÉDIENTS

60€HT/KIT DESSERT
70€HT/KIT MENU

Box pour 2-3 personnes
Min de 10 commandes

* En France métropolitaine et pour un minimum de 10 commandes

NOS LIEUX



Beaubourg *Paris 3e*

 10 rue du Bourg L'Abbé 75003 Paris

 2 cuisines

 100 personnes

 2 salles de réunion

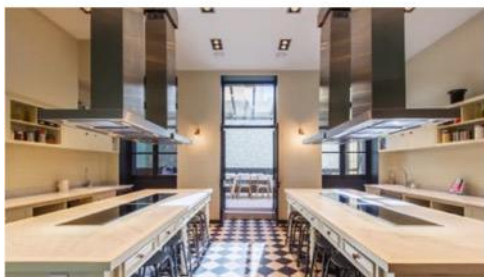


Bastille *Paris 11e*

 40 rue Sedaine 75011 Paris

 2 cuisines

 32 personnes



Garibaldi *Lyon 6e*

 55 rue Garibaldi 69006 Lyon

 2 cuisines

 60 personnes

 1 salle de réunion



La Pop-up Kitchen® *Partout*

Cuisine mobile et modulable pour des ateliers de cuisine éphémères dans le lieu de votre choix.

 À l'adresse de votre choix

 Jusqu'à 300 personnes

VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UN COURS ?

DISCUTONS ENSEMBLE DE VOS SOUHAITS

JULIE CARTIGNY - 01 87 39 11 58 - JULIE@CHEFSQUARE.FR

RETROUVEZ-NOUS SUR



@CHEFSQUARE



CHEFSQUARE



CHEFSQUARE

WWW.CHEFSQUARE.FR