

chefsquare
Partageons plus que la cuisine

NOS OFFRES

*Comités
d'Entreprise*

2022 - 2023



chefsquare *en chiffres*



Référence
de cours de cuisine et
pâtisserie depuis 2004



40 000
participants par an
dans nos ateliers



+ de 1200
entreprises nous font
confiance chaque année



80
chefs formateurs
reconnus



3 lieux
2 adresses en plein cœur
de Paris et 1 à Lyon



De 6 à 100 personnes
dans nos ateliers et
jusqu'à 300 chez vous

LES ATELIERS CSE en présentiel



L'organisation d'ateliers privatifs est idéal pour resserrer les liens avec vos collaborateurs. Que ce soit en cuisine ou pâtisserie, gourmandise, partage et savoir-faire sont au rendez-vous pour ce temps fort entre collègues.

À la carte ? Vous aurez le choix parmi différents menus élaborés avec des produits de saison tout au long de l'année, sourcés localement.

Nous serons heureux de vous recevoir dans l'un de nos 3 ateliers (Paris & Lyon)

Accueil des gourmets

Les ingrédients, les ustensiles et vos tabliers vous attendent dans une cuisine privatisée. Votre Chef se présente et vous fait découvrir les recettes que vous allez réaliser.

Préparation des mets

Comme une brigade de cuisine, coopérez pour réaliser un menu complet et de saison (3h) ou un plat et un dessert (2h).
Un moment fort dans la vie de votre équipe, mêlant gourmandise, partage et savoir-faire.

Dégustation

Autour d'un vin soigneusement choisi (1 bouteille pour 3 personnes), d'eau plate et d'eau gazeuse, le moment est venu de déguster le fruit de vos efforts collectifs.

fin de l'atelier

Un café, un thé ou une tisane vous sont proposés pour clôturer l'évènement. Les recettes sont transmises par e-mail à l'issue de l'évènement

NOS ACTIVITÉS



- **ATELIERS DE CUISINE FRANÇAISE**
- **ATELIERS DE CUISINE DU MONDE**
- **ATELIERS DE PÂTISSERIE**
- **ATELIERS LITTLE CHEF (6-15 ANS)**
- **ATELIERS OENOLOGIE**

LES FAVORIS DES CSE

CUISINE FRANÇAISE

MENU DE SAISON (3H)

Elaborez un menu complet avec les meilleurs ingrédients du moment.

L'ART DU COUTEAU (3H)

3 recettes pour manier le couteau comme un chef : tailler les légumes, découper une volaille, lever des filets de poisson.

TROIS (VIANDES, CUISSONS, SAUCES) (3H)

Maîtrisez la cuisson des viandes, réussissez vos sauces et vos accompagnements.

LES MEILLEURS POISSONS (3H)

3 recettes et toutes les techniques pour sublimer les produits de la mer.

LE FOIE GRAS (3H)

Cuisinez le foie gras sous toutes ses formes et repartez avec une terrine à la maison.

FOOD SCIENCE (3H)

Initiez-vous à la cuisine moléculaire : espuma, sphérification, cuisson basse température...

PÂTISSERIE

TROP CHOUX (2H)

Maîtrisez la pâte à choux, maniez la poche à douille et réussissez la crème pâtissière.

MACARONS (3H)

Parfums chocolat, café et framboise. Zoom sur la meringue italienne, le macaronnage et la ganache au chocolat.

GRANDS CLASSIQUES (3H)

Personne n'y résiste : Millefeuille vanille, éclair chocolat et Paris-Brest.

VIENNOISERIES (3H)

Préparez un petit déj' maison : croissants, pains au chocolat, pains aux raisins.

CHOCOLAT (3H)

Pour les fondus de cacao : tarte tiède choco, éclair choco intense, macaron tout choco.

STARS DES CAKES (2H)

3 gâteaux anglo-saxons so delicious ! Cheesecake, carrot cake et lemon cake.

CUISINE ASIATIQUE

JAPON (3H)

Avec chef Narumu, découvrez l'art du sushi et du maki japonais.

VIETNAM (2H)

Avec chef Kong, pâtés impériaux (nems) et bobun n'auront plus de secrets pour vous.

CHINE (3H)

Avec chef Wen, confectionnez des raviolis chinois : pâte à ravioli maison, 3 farces, 3 types de pliage.

INDE (3H)

Avec Anil, mariez les épices pour réaliser byriani, raïta, masala, etc.

THAÏLANDE (2H)

Mariez les parfums de la cuisine thaïe : crevettes au lait de coco, pad thaï au poulet et tapioca aux fruits exotiques

LES FAVORIS DES CSE

OENOLOGIE

INITIATION (2H)

Initiez-vous à l'art de la dégustation en 5 vins.

PERFECTIONNEMENT (2H)

Approfondissez vos connaissances sur une région, les vins bio ou les meilleurs accords

CUISINE ITALIENNE

RISOTTO (2H)

Maîtrisez la cuisson du risotto et déclinez à l'infini cette savoureuse spécialité italienne.

PASTA (3H)

Réalisez vos pâtes fraîches maison en plusieurs formes, ravioli, tortellini, tagliatelle... et les sauces qui les accompagnent.

PIZZA (2H)

Elaborez et pétrissez la pâte à pain et garnissez vos pizza et focaccia

LITTLE CHEFS

| 6 - 15 ANS |

LITTLE CHEFS 6-11 ANS (2H)

Boulettes, pizza, cupcakes... avec nos chefs, la cuisine devient un jeu d'enfant.

TEEN COOKING 11-15 ANS (2H)

Les ados vont s'éclater en cuisine, s'initier au cake design et apprendre que fast food peut rimer avec good.

PARENT – LITTLE CHEF (2H)

Partagez un moment gourmand en cuisinant à 4 mains avec votre enfant.



CUISINE OU PÂTISSERIE ?

Retrouvez l'ensemble de nos cours (150 cours proposés chaque mois) sur notre site internet [Chefsquare.fr](https://chefsquare.fr)

L'OFFRE BILLETTERIE CSE

Vos salariés sont tentés par des cours de cuisine mais il vous paraît utopique de trouver une date et un thème qui conviennent à tout le monde ?

Bénéficiez de tarifs préférentiels (dès 10 cours achetés) sur nos cours collectifs : une gestion allégée, et des salariés comblés !

Les réservations individuelles se font directement sur le site de chefsquare.fr

Les cours



Cours 1H

Prix public: 36€
Tarifs CSE: 30,60€



Cours 2H

Prix public: 68€ -
Tarifs CSE: 57,80€



Cours 3H

Prix public: 92€
Tarifs CSE: 78,20€



Cours 4H

Prix public: 125€
Tarifs CSE: 106,25€

Les abonnements



Abonnement 5h

Prix public: 150€
Tarifs CSE: 127,50€



Abonnement 10h

Prix public: 270€
Tarifs CSE: 229,50€



Abonnement 15h

Prix public: 390€
Tarifs CSE: 331,50€

L'UTILISATION DU BON CADEAU

Heureux détenteur d'un bon cadeau Chefsquare ?

Pour l'utiliser, il vous suffit de vous créer un compte client sur le site de chefsquare.fr. Une fois votre compte créé, rendez-vous dans l'onglet « Mon Forfait » puis dans l'encart « Vous avez un code cadeau » et renseignez le code qui se trouve sur la carte cadeau que vous avez reçu.



Vous avez un code cadeau, créditez votre compte pour réserver des expériences.

Valider

**Bravo ! Votre compte est bien crédité.
Il ne vous reste plus qu'à en profiter et à réserver
l'expérience Chefsquare de votre choix.**



NOS ENGAGEMENTS

Du panier à l'assiette

Des recettes réfléchies

Nos menus sont **revus et pensés à chaque saison.**

Chaque menu est testé par l'équipe avant d'être proposé.

Nous choisissons des produits de saison et privilégions au maximum les **produits bas carbone.**

Des gestes quotidiens

Les fruits, les légumes et les poissons sont **livrés en caisses réutilisables** plutôt qu'en cartons

Bouteilles d'eau en verre remplies par les fontaines *Castalie*

Suppression des gobelets jetables, remplacés par des gobelets en mélamine

Les **biodéchets sont compostés** et valorisés par *Les Alchimistes*

Produits d'entretien naturels

Des fournisseurs rigoureux

Fruits et légumes locaux grâce au *Comptoir des Producteurs*

Bio de rigueur pour les œufs et les agrumes

Machine à café en grains bio et équitable *Esperanza*

Thé bio *Kodama*

Nos certifications

ecovadis

écotable®
Niveau 3