

chefsquare

Vivre la cuisine avec ceux qui l'inventent

NOS OFFRES

Entreprises

TEAM BUILDING SEMINAIRE LANCEMENT PRODUIT LOCATION

2020 - 2021



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



5 lieux
4 adresses en plein cœur
de Paris et 1 à Lyon



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

RÉUNIR

*Chez nous
ou chez vous*

Réunir ses collaborateurs, ses clients ou des influenceurs afin de leur faire vivre un moment unique en cuisine, c'est notre savoir-faire avec nos chefs. Voici nos événements phares :

TEAM COOKING

Comme une brigade de cuisine, coopérez pour réaliser votre déjeuner, goûter ou dîner.

CHALLENGE CULINAIRE

Répartis en équipe, réalisez 2 recettes avec un panier mystère de produits de saison dans un temps imparti.

PARCOURS GOURMAND

Alternez ateliers culinaires et animation cocktails, œnologie, dégustations de chocolat, de fleurs comestibles...

SÉMINAIRE

Associez un atelier culinaire à votre séance de travail pour donner du goût à votre séminaire.

DÉGUSTATIONS

Dégustez avec des experts du vin, du chocolat, du thé, café, bière, ou encore des cocktails avec un mixologue.

BOOKING DE CHEFS

Nous trouvons le chef de vos envies pour rendre mémorable votre événement.



TEAM COOKING

3h30

Le Team Cooking est le format 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 de votre entreprise.

Comme une brigade, coopérez pour réaliser votre déjeuner, goûter ou dîner.

À la carte ? Vous aurez le choix parmi différents menus de saison et cuisine du monde.

Accueil des gourmets

Les ingrédients, les ustensiles et vos tabliers vous attendent. 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. Un moment fort dans la vie de votre équipe, mêlant gourmandise, partage et savoir-faire.

Dégustation

Autour d'un vin soigneusement choisi, 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'événement.



FORMAT
2h00 d'atelier puis
1h30 de dégustation



CAPACITÉ
6 à 45 personnes
Au-delà, la formule Parcours culinaire est conseillée



POINTS FORTS
Activité conviviale et accessible à
tous qui favorise la cohésion



CUISINE OU PÂTISSERIE ?
Recettes à choisir parmi nos
menus de saison [VOIR LES MENUS](#)

TEAM COOKING À DISTANCE

1 ou
2h

Le Team Cooking est le format idéal pour resserrer les liens avec vos collaborateurs quand la distance s'impose. Suivez un cours avec un chef en visioconférence et cuisinez chacun dans vos cuisines. Que ce soit en cuisine ou pâtisserie, gourmandise, partage et savoir-faire sont au rendez-vous pour ce temps fort de votre entreprise.

Connexion des gourmets

Chaque participant, chez lui, a préparé les ingrédients, les ustensiles et son tablier pour vivre le cours en visioconférence. Votre Chef se présente et vous fait découvrir les recettes que vous allez réaliser.

Réalisation des recettes

Tous les participants réalisent chez eux la recette et peuvent se faire aider de leurs proches à leurs côtés. C'est le moment de retrouver vos collègues mais aussi de suivre un cours en famille. Le chef est là pour vous guider et vous donner des conseils personnalisés pas à pas.

Fin de l'atelier

Une fois les recettes terminées, le cours touche à sa fin et vous pouvez à présent les déguster chez vous.

À REVOIR

1

2

3



FORMAT
1h OU 2h



CAPACITÉ
Jusqu'à 12 personnes
Au-delà, mieux vaut privilégier plusieurs sessions



POINTS FORTS
Activité conviviale et accessible à tous qui favorise la cohésion



CUISINE OU PÂTISSERIE ?
Recettes à choisir parmi nos menus de saison [VOIR LES MENUS](#)

CHALLENGE CULINAIRE

3h30

DÉCOUVRIR EN VIDÉO

Répartis en équipe, réalisez 2 recettes en 2h top chrono à l'aide du panier mystère de produits de saison. Chaque équipe dispose de 3 jokers lui permettant de solliciter l'aide du chef-coach.

Sur la base d'une grille d'évaluation, le chef-coach note la qualité des plats confectionnés et l'organisation des brigades. La meilleure équipe sera récompensée d'une surprise gourmande !



FORMAT

2h00 de challenge puis
1h30 de dégustation



CAPACITÉ

15 à 45 personnes



POINTS FORTS

Une activité ludique qui booste
l'esprit d'équipe



PANIER MYSTÈRE

Classique, végétarien
ou pâtisseries ?

Lancement du jeu

Tabliers et ustensiles vous attendent pour vous laisser place à la créativité. Le panier mystère est garni de produits de saison et de l'ingrédient phare choisi en amont.

1

Brainstorm

À votre équipe et à vous d'inventer 2 recettes avec ces ingrédients. Pas de panique, le chef est là pour vous éloigner de la ratatouille ou du crumble (trop facile !). Vous aurez 3 jokers pour lui poser toutes vos questions, attention à ne pas les utiliser trop vite

2

Réalisation des recettes

À la fin de l'atelier, le chef goûte et nomme l'équipe gagnante. Une petite surprise vient la récompenser...

3

Place à la dégustation

Après l'effort, vient le réconfort autour de la dégustation. Votre équipe prendra place à table avec un vin soigneusement choisi pour le déjeuner ou dîner. Eau plate et eau gazeuse seront également proposées. Un café, un thé ou une tisane vous seront offerts pour clôturer l'événement.

4

CHALLENGE PÂTISSIER

3h30

DÉCOUVRIR EN VIDÉO

Répartis en équipe, 3h00 top chrono pour imaginer, réinventer et réaliser une pâtisserie créative à partir d'une recette sucrée traditionnelle : Tarte ou Choux pâtissier.

Chaque équipe dispose de paniers mystères d'ingrédients et de 3 jokers lui permettant de solliciter l'aide du chef-coach. Sur la base d'une grille d'évaluation, le chef-coach note la et récompensera la meilleure équipe d'une surprise gourmande !

Lancement du jeu

Tabliers et ustensiles vous attendent pour vous laisser place à la créativité. Le panier mystère est garni d'une sélection d'ingrédients : fruits secs, fruits frais, herbes....

1

Brainstorm

À votre équipe et à vous de s'unir pour revisiter un classique de la pâtisserie française avec ces ingrédients. Vous aurez 3 jokers pour lui poser toutes vos questions, attention à ne pas les utiliser trop vite

2

Réalisation des recettes

À la fin de l'atelier, le chef goûte et nomme l'équipe gagnante. Une petite surprise vient la récompenser...

3

Place à la dégustation

Après l'effort, vient le réconfort autour de la dégustation. Le moment est venu de déguster ses propres réalisations. Eau plate et eau gazeuse, jus de fruits frais seront également proposées. Un café, un thé ou une tisane vous seront offerts pour clôturer l'événement.

4



FORMAT

3h00 de challenge puis
30 min de dégustation



CAPACITÉ

10 à 45 personnes



POINTS FORTS

Une activité ludique qui booste
l'esprit d'équipe



PANIER MYSTÈRE

Fruits secs, Fruits frais, herbes
aromatiques, épices...

PARCOURS GOURMAND

3h30

DÉCOUVRIR EN VIDÉO

La formule idéale pour les groupes nombreux. Alternez ateliers culinaires et activités en complément au choix. En équipes, les invités participent successivement à deux activités ou circulent librement entre les différents ateliers.

Les ateliers culinaires

Comme une brigade, coopérez pour réaliser un buffet sucré. Un moment fort dans la vie de votre équipe, mêlant gourmandise, partage et savoir-faire. Découvrez nos cartes buffet de bouchées.

Accueil

Tabliers et ustensiles vous attendent pour vous cuisiner ensemble

1

Les activités en +

Dégustations œnologiques Dégustation accords fromages & saké

Dégustation de bières Dégustation de thé ou café

Atelier cocktail Dégustation de chocolat

Dégustation d'huiles d'olive Atelier bouquet de fleurs comestibles Dégustation accords fromages & vin

Cuisinez

Réalisez les recettes avec notre chef et découvrez de nombreuses recettes.

2

Dégustez

C'est le moment de tous vous retrouver et de déguster le buffet réalisé.

3



FORMAT
2h00 d'atelier puis
1h30 de dégustation



CAPACITÉ
45 à 100 personnes



POINTS FORTS
Une grande variété d'ateliers
pour satisfaire tous vos invités



RECETTES
À chaque saison sa carte avec
des produits de saison

PARCOURS GOURMAND SUCRÉ

3h30

DÉCOUVRIR EN VIDÉO

La formule idéale pour les groupes nombreux. Alternez ateliers culinaires et activités en complément au choix. En équipes, les invités participent successivement à deux activités ou circulent librement entre les différents ateliers.

Les ateliers culinaires

Comme une brigade, coopérez pour réaliser un buffet sucré. Un moment fort dans la vie de votre équipe, mêlant gourmandise, partage et savoir-faire. Découvrez nos cartes buffet de bouchées.

Les activités en +

Dégustations œnologiques Dégustation accords fromages & saké

Dégustation de bières Dégustation de thé ou café

Atelier cocktail Dégustation de chocolat

Dégustation d'huiles d'olive Atelier bouquet de fleurs comestibles Dégustation accords fromages & vin

Accueil

Tabliers et ustensiles vous attendent pour vous cuisiner ensemble

Cuisinez

Réalisez les recettes avec notre chef et découvrez de nombreuses recettes.

Dégustez

C'est le moment de tous vous retrouver et de déguster le buffet réalisé.

1

2

3



FORMAT

2h00 d'atelier puis 1h30 de dégustation



CAPACITÉ

45 à 100 personnes



POINTS FORTS

Une grande variété d'ateliers pour satisfaire tous vos invités



RECETTES

A chaque saison sa carte avec des produits de saison





SÉMINAIRE

SUR -
MESURE

La solution parfaite pour conjuguer session de travail, team building et restauration.

INCLUS



Moment gourmand avec thé café, gâteaux maison



Wifi, écran, paperboard, bloc notes et stylos à disposition

EN OPTION



Vidéoprojecteur, imprimante



Petit-déjeuner

Apéritif champagne



FORMAT

A partir d'1/2 journée



CAPACITÉ

Paris 45 pers assises
Lyon 20 pers assises



POINTS FORTS

Tout dans le même lieu,
un seul prestataire



MENU

Cuisine ou pâtisserie
[VOIR LES MENUS](#)

Exemples de journée

MATIN

Réunion en salle

MATIN

Réunion en salle

MIDI

Déjeuner concocté par un chef

MIDI

Team cooking culinaire

APRÈS
MIDI

Team cooking pâtisserie

APRÈS
MIDI

Réunion en salle



DÉGUSTATIONS

2h

Vous souhaitez couvrir lors de votre événement une thématique précise en lien avec les valeurs de votre entreprise ? Nous vous proposons une large offre de dégustations des plus gourmandes aux plus originales. L'occasion de développer de nouvelles connaissances en dégustant avec un spécialiste.



FORMAT
2h de dégustation



CAPACITÉ
6 à 45 personnes



POINTS FORTS
Une thématique précise et originale



RENCONTRE
Echanges et discussions avec un expert



Dégustations œnologiques



Atelier cocktail



Dégustation accords fromages & saké



Dégustation de bières



Atelier bouquet de fleurs comestibles



Dégustation de thé ou café



Dégustation accords fromages & vin



Dégustation de chocolat



Dégustation d'huiles d'olive

Accueil

1

~~Tabliers et ustensiles vous attendent pour vous cuisiner ensemble~~

Cuisinez

2

~~Réalisez les recettes avec notre chef et découvrez de nombreuses recettes.~~

Dégustez

3

~~C'est le moment de tous vous retrouver et de déguster le buffet réalisé.~~

Une idée précise en tête ?

N'hésitez pas à nous en parler, nous pourrions imaginer ensemble votre événement et trouver le bon interlocuteur.



À revoir
avec
Alexander



FORMAT
2h à 4h



CAPACITÉ
Selon la formule



POINTS FORTS
Moment unique et privilégié
avec un chef de renom

BOOKING DE CHEFS

SUR-
MESURE

Nous trouvons le chef de vos envies, voir de vos rêves, pour rendre mémorable votre expérience en cuisine. Vivez avec votre équipe une rencontre culinaire unique avec les chefs les plus en vue de l'hexagone.

EN IMMERSION

Découvrez les coulisses d'une pâtisserie de renom, ou d'un restaurant dont tout le monde parle et vivez un service avec le chef et sa brigade.

EN MASTERCLASS

Rencontrez le chef dans nos ateliers et mettez la main à la pâte ensemble en profitant de son expertise

Notre casting de chefs...



Ryuji Teshima* chez Pages
Formé au Japon et aujourd'hui étoilé, il sublime la cuisine française avec des techniques nippones.



Pierre Sang Boyer chez Signature
Il a aujourd'hui 3 restaurants à Paris où la cuisine reflète ses origines coréennes.
Alan Geaam* chez Alan Geaam Restaurant
Etoilé cet année, Alan vous emmène en voyage à travers sa cuisine aux racines libanaise.



Gilles Marchal chez Pâtisserie Gilles Marchal
I est parmi les meilleurs pâtissiers. Sa spécialité ? La madeleine, dont la recette est bien gardée.



...mais aussi bien d'autres !
[Téléchargez notre catalogue immersion & masterclass](#)

NOS MENUS

Et leurs intentions



Bistronomique

Un menu tradition du terroir français avec de beaux produits AOP issus de petits producteurs. Choix du plat entre poisson ou viande.

[VOIR LE MENU DE SAISON](#)



À partager

Un menu aux influences italiennes servi au plat. Idéal pour des repas conviviaux comme à la maison. Les portions supplémentaires seront distribuées au

samusocial

[VOIR LE MENU DE SAISON](#)



feel-good

Un menu avec des super-aliments, bas carbone. Il est pensé avec des tips anti-gaspi et des recettes saines pour le bien-être des salariés et bonnes pour la planète.

[VOIR LE MENU DE SAISON](#)



Prestige

Un menu avec des recettes plus techniques, un dressage digne d'un grand restaurant et des ingrédients plus nobles. Choix du plat entre poisson ou viande.

[VOIR LE MENU DE SAISON](#)



Cuisines du monde

Chine, Inde, Afrique subsaharienne, Maghreb, Brésil... L'occasion de voyager quelques heures aux côtés d'un chef connaisseur à la découverte de nouvelles saveurs.

[VOIR LE MENU DE SAISON](#)

Les menus changent à chaque saison afin de profiter des meilleurs produits

NOS OPTIONS

Sur-mesure



Tablier

Offrez à vos équipes un tablier en coton qu'ils pourront garder. Le tablier Chefsquare est personnalisable avec votre logo et les noms de vos collaborateurs.



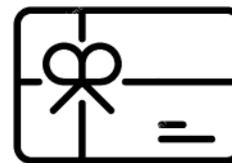
Champagne

Célébrez votre rendez-vous autour d'une coupe de champagne pour débiter ou clôturer l'événement.



Pochette cadeau

Offrez à vos équipes un assortiment de produits d'épicerie fine ou des accessoires culinaires pour qu'ils poursuivent la gourmandise chez eux.



Carte cadeau

Offrez à vos équipes leur prochain cours de cuisine avec une carte cadeau personnelle. Montant au choix, valable 1 an.



Photographe

Immortalisez ce moment avec un photographe le temps de votre événement.

Une envie particulière ?

Dites-nous ce qui rendrait votre événement mémorable, et nos équipes feront le maximum pour vous satisfaire !

RÉVÉLER

*Votre
produit*

Le goût, la cuisine sont des éléments phares de vos produits ? Nous sommes là pour vous accompagner sur la création de contenu culinaire mais aussi sur la mise à disposition de cuisines toutes équipées.

CRÉATION DE CONTENU CULINAIRE

Vous souhaitez créer des recettes avec vos produits ?
Vous êtes à la recherche d'un chef pour tester et faire découvrir vos produits autrement ?
Chefsquare peut vous conseiller et vous accompagner dans la production de contenu culinaire.

LOCATION DE LIEUX

Nos lieux d'exception à Paris et à Lyon sont équipés de matériel haut de gamme pour vos lancements produits, tournages ou shootings. Nous disposons de cuisines mais aussi de salles de réunion pour accueillir tous vos événements

CRÉATION DE CONTENU

SUR -
MESURE

Révéler le potentiel de produits et ingrédients passe toujours par de belles recettes et le savoir-faire en cuisine. Nous vous proposons en fonction de votre problématique un accompagnement afin de créer du contenu éditorial, photographique mais aussi expérimentiel avec nos chefs.

Création de recettes

Vous souhaitez créer des recettes avec vos produits ?
Vous êtes à la recherche d'un chef pour tester et faire découvrir vos produits autrement ?
Nos chefs sont là pour vous accompagner et créer.

Événement de présentation produit

Vous souhaitez faire découvrir vos produits à vos collaborateurs ? Vos clients ? Influenceurs ?
Ou au public lors d'un salon ? Nous pouvons confectionner sur mesure une animation pour sublimer et dévoiler votre produit et ses secrets.



FORFAIT

à la recette ou à la demi-journée



CHEF

Le chef est choisi par notre équipe en fonction de vos attentes.



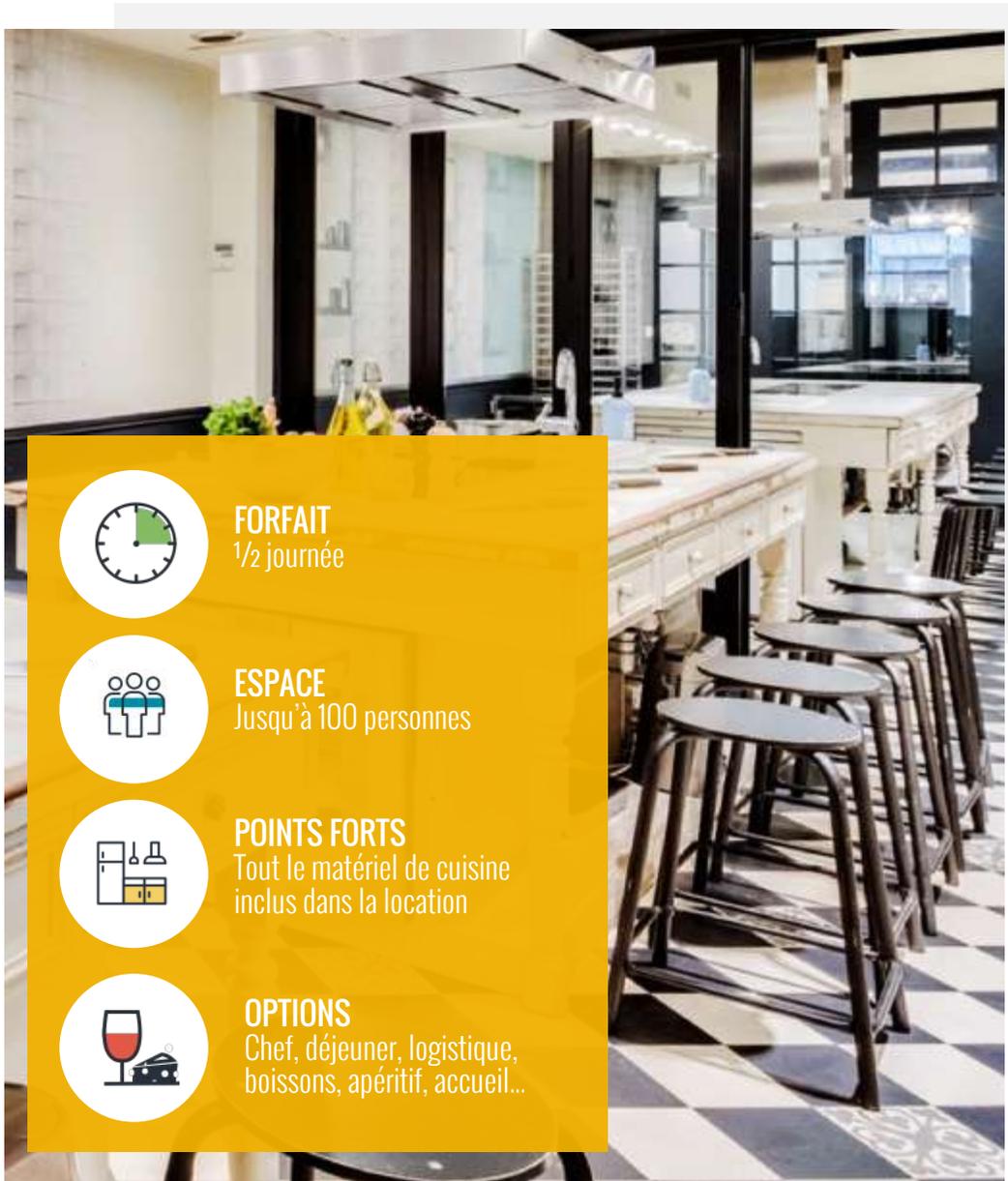
EN CUISINE

Prise de brief et dégustation test.



+ PHOTOGRAPHIE

Nous pouvons booker un photographe culinaire



FORFAIT
1/2 journée



ESPACE
Jusqu'à 100 personnes



POINTS FORTS
Tout le matériel de cuisine
inclus dans la location



OPTIONS
Chef, déjeuner, logistique,
boissons, apéritif, accueil...

LOCATION DE LIEUX

SUR-
MESURE

Nous disposons de 9 cuisines en plein cœur de Paris, et de 2 cuisines à Lyon.

Location de cuisine

Un tournage ou un shooting produit ?

Un lancement ou test produit avec vos clients ?

Nos cuisines entièrement équipées peuvent être louées avec ou sans chef.

Location de salle de réunion

À la recherche d'une salle pour vous réunir avec vos collaborateurs ?

Nos lieux de Beaubourg, Haussmann et d'Aligre disposent d'une salle de réunion où paperboard, bloc notes et stylos sont à votre disposition.

NOS LIEUX



Haussmann *Paris 9e*

 32 rue Vignon 75009 Paris

 3 cuisines

 38 personnes

 1 salle de réunion

Beaubourg *Paris 3e*

 10 rue du Bourg L'Abbé 75003 Paris

 2 cuisines

 100 personnes

 2 salles de réunion

Bastille *Paris 11e*

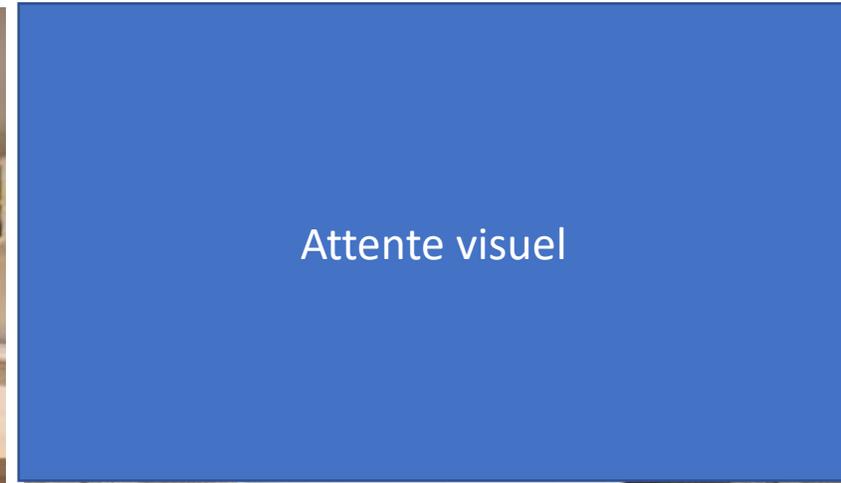
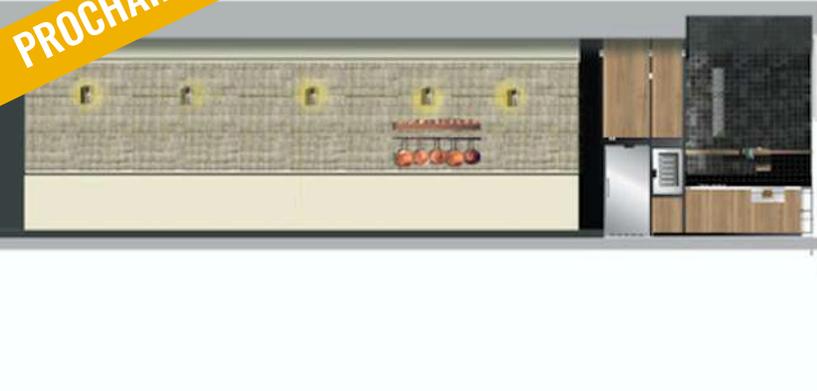
 40 rue Sedaine 75011 Paris

 2 cuisines

 32 personnes

NOS LIEUX

PROCHAINEMENT



Attente visuel

Aligre *Paris 12e*

 **rue Saint-Nicolas 75012 Paris**

 2 cuisines

 60 personnes

 1 salle de réunion

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



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 de vous être proposé.

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

Le **menu solidaire** est pensé pour pouvoir agir
localement en partenariat avec *le Samu Social*.

Les cours de cuisine peuvent être revus selon des
régimes particuliers comme le régime cétogène
auquel nous répondons avec *l'Hôpital Necker*.

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

chefsquare

Vivre la cuisine avec ceux qui l'inventent

UN PROJET CULINAIRE À NOUS CONFIER ?

Notre équipe vous écoute

Julie Cartigny

Directrice commerciale & événementiel
julie@chefsquare.fr
01 87 39 11 58
06 XX XX XX XX

Camille Bourdon

Chef de projet événementiel
camille.bourdon@chefsquare.fr
01 87 39 11 59
06 XX XX XX XX

✓ DEVIS RAPIDE

✓ CONSEILS PERSONNALISÉS

✓ CHEF DE PROJET DÉDIÉ



RETROUVEZ-NOUS SUR

 @CHEFSQUARE

 CHEFSQUARE

 CHEFSQUARE

WWW.CHEFSQUARE.COM