

A kitchen scene featuring a wooden cutting board leaning against a white subway tile backsplash. In the foreground, a white ceramic mortar and pestle sits on a marble countertop. To the right, a white ceramic pitcher is visible, along with a wooden citrus squeezer and a wooden spoon resting on a small white plate. The background shows a kitchen sink with a chrome faucet and a potted plant.

CHEFS EN CUISINE

L'Atelier Culinaire pour Equipes

Que fait Chefs en Cuisine?



- ♦ Chefs en Cuisine organise depuis 2017 des expériences culinaires autour du vivre ensemble.
- ♦ Chefs en Cuisine offre un espace chaleureux propice aux moments ludiques et conviviaux.
- ♦ Chefs en Cuisine propose des ateliers culinaires pour prendre plaisir à être ensemble.



Le pouvoir de cuisiner ensemble



- ◆ Une activité en cuisine permet de fédérer autour d'un objectif commun.
- ◆ Autour de quelques légumes, les participant.es ont l'opportunité d'être un maillon indispensable au groupe.
- ◆ Les participant.es sont porté.es par le groupe et motivé.es à donner le meilleur de leurs capacités.

L'Atelier Culinaire Pour Equipes



UN MENU
SUR-MESURE
VALIDÉ EN
AMONT



2H À
CUISINER EN
GROUPES



2H À
SAVOURER
LES PLATS



Déroulement de l'Atelier Culinaire



- ◆ L'équipe est accueillie en plein centre-ville de Bienne, à la Rue de Morat 7.
- ◆ Des groupes sont formés aléatoirement.
- ◆ Chaque groupe prépare un plat ensemble.
- ◆ Pendant la préparation des plats, les participant.es ont l'opportunité de se découvrir des points communs.
- ◆ Pendant la dégustation du repas, les participant.es ont l'opportunité d'approfondir les liens nouvellement créés entre eux.

Atelier Culinaire à 150 CHF



Groupe à partir de 10 personnes



Menu raffiné de 3 plats y compris un verre d'accueil



Plats adaptés aux tolérances des participant.es



Un.e chef.fe dédié.e pour accompagner les participant.es durant l'Atelier



Possibilité de personnalisation de l'atelier

Atelier Culinaire à 60 CHF



Groupe à partir de 10 personnes



Courses faites pour préparer un menu simple de 3 plats hors boissons



Courses adaptées aux tolérances des participant.es



1h d'accompagnement pour se familiariser aux cuisines



Possibilité de personnalisation de l'atelier

Rendez-vous en centre-ville de Bienne

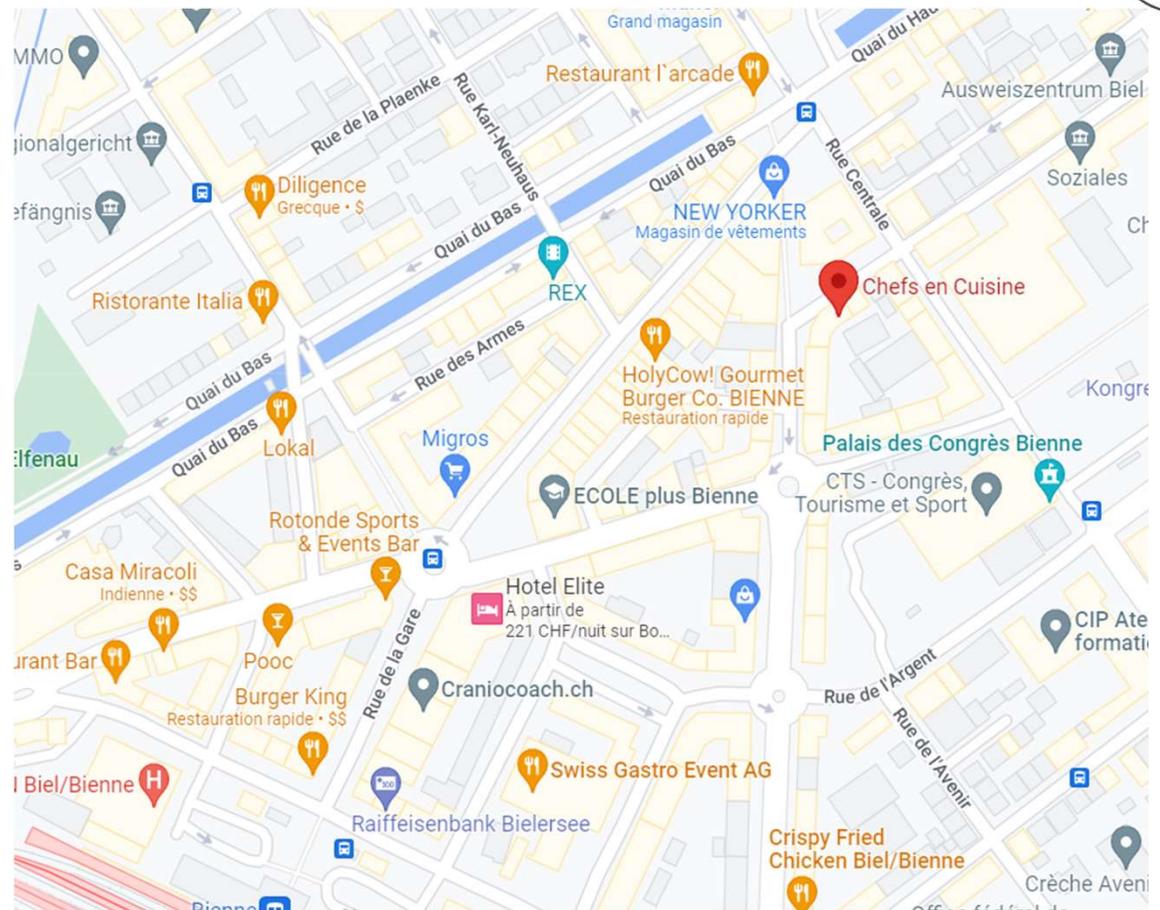


Venez à pied, en train, en bus ou en voiture

Les cuisines sont :

- ◆ A 5 mins de la gare
- ◆ A quelques mètres de l'arrêt de bus Place Centrale
- ◆ A quelques mètres des parkings du Palais des Congrès et de Manor

Les cuisines sont également adaptées pour les personnes à mobilité réduite.



**Contactez-moi pour organiser
Votre Atelier Culinaire en Cuisine**

Hélène Moulin

✉ helene@chefsencuisine.ch

☎ 078.951.48.83

