

## FORMULE N°2 : INCENTIVE COOKING

### Descriptif :

Organisez un cours de cuisine avec vos collaborateurs pour renforcer l'esprit d'équipe de votre entreprise.

A travers ce module, vous découvrirez en groupe tous les aspects de la cuisine gastronomique sous les conseils avisés du chef de cuisine de la Classe des Gourmets.

Après avoir enfilé son tablier, votre équipe pourra débiter la leçon de cuisine en concoctant plusieurs recettes et ainsi connaître les astuces et les tours de mains des grands cuisiniers. Qui n'a jamais rêvé de découvrir les secrets culinaires d'un grand chef, d'expérimenter des épices ou des ustensiles encore inconnus, d'apprendre tous ces petits détails qui font grandir le plaisir de cuisiner, puis de déguster ? Selon la saison, vous pourrez choisir le thème de votre cours de cuisine: « autour du foie gras, voyage au cœur des Iles, détours au Maroc, un apéritif de tapas, les mignardises, etc ».



A la suite du cours, votre équipe s'installera sur une table conviviale et pourra déguster les plats préparés pendant le cours. Placés dans la salle côté cuisine, vous pourrez garder un œil sur le travail des cuisiniers. Le repas comprend apéritif, entrée, plat, dessert, vins, eaux et café.

### Capacité :

De 8 à 10 personnes

### Durée :

De 16h à 19h le cours suivi du dîner au restaurant.

### Période :

Du lundi au vendredi tous les jours de l'année, hors jours fériés.



### Budget :

A partir de 110 € TTC / 94.59 € HT par personne (80 € TTC / 66.89 € HT le cours de 3 heures et le dîner à partir de 30 euros TTC / 27.70 € HT)

### Contact :

Emilie De Cock au 05.46.41.90.79 ou par mail [emiliedecock@gregorycoutanceau.com](mailto:emiliedecock@gregorycoutanceau.com)