

FORMULE N°4 : FOOD & WINE INCENTIVE

Descriptif :



Réalisez une expérience culinaire et une dégustation de vins lors de votre prochaine inventivité.

Sous les conseils avisés du chef de cuisine, vous découvrirez en compagnie de vos collaborateurs, les secrets et astuces de la cuisine gastronomique Française. Vous pourrez ainsi de façon ludique, renforcer vos connaissances en matière culinaire en concoctant plusieurs recettes en fonction d'un thème choisi : « cuisine du printemps, soufflés, verrines et

vapoureux, tapas autour du monde, etc ».

Organisez ensuite une initiation à la sommellerie à la découverte des cépages et des arômes, qui participent à la richesse des vins de nos magnifiques vignobles. Les amateurs comme les passionnés de vins, passeront un moment inoubliable en compagnie du sommelier de Grégory Coutanceau. Vos collaborateurs seront initiés à la dégustation de ces subtils nectars et pourront apprécier plusieurs mets, en association avec les mets proposés.

Vos collaborateurs seront divisés en 2 groupes et se retrouveront ensuite autour d'un dîner convivial et savoureux. Ils pourront alors déguster les plats qu'ils auront concoctés lors du cours de cuisine et apprécier plusieurs vins sélectionnés soigneusement par le sommelier de la maison.

Capacité :

De 16 à 20 personnes

Durée :

De 16h à 19h les cours suivis du dîner au restaurant.

Période :

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

Budget :

A partir de 95 € TTC / 79.43 " HT par personne

(Menu de groupe à partir de 32 " TTC / 29.55 " HT).

Contact :

Emilie De Cock au 05.46.41.90.79 ou par mail emiliedecock@gregorycoutanceau.com

