



Team building Entreprises
À l'Atelier

Esprit d'équipe

✖

Cohésion

✖

Expérience

+

Partage



QUI SOMMES-NOUS ?

NOUS SOMMES UNE JEUNE ÉQUIPE
DYNAMIQUE & PASSIONNÉE !

Engagées au quotidien pour offrir une alimentation différente, alliant plaisir, gourmandise et santé, nous vous proposons plus qu'un atelier culinaire ; une expérience unique à renouveler au fil des saisons.

NOTRE ATELIER CULINAIRE PROMET
UNE CUISINE ET PÂTISSERIE PLUS
SAINE, MOINS SUCRÉE, AVEC UN
SOURCING DE PRODUITS DE QUALITÉ

NOTRE ATELIER À NEUILLY-SUR-SEINE
Un savoir-faire transmis par nos deux chefs au
parcours étoilé.

**Nos recettes s'adaptent à vos envies, vos
intolérances (sans gluten, lactoses...), vos
régimes alimentaires (végétariens, vegan)**

Nous disposons de tout le matériel et la
logistique nécessaire pour assurer le confort aux
participants durant nos cours

Nous vous divulguons des astuces et des
techniques de chefs reconnus en gastronomie

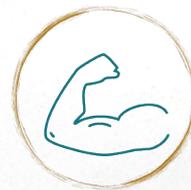
L'ESPRIT TEAM BUILDING



**Nourrir l'esprit
d'équipe**



Rester créatif



**Challenger sur les
techniques de
pâtisserie**



**Sensibiliser &
incarner les valeurs
de votre entreprise**



**Transmettre nos passions :
Eco-responsabilité, bien-
être et gourmandise**

L'ATELIER AURAÉ

À 3 MIN À PIEDS DE LA PORTE MAILLOT

Nous vous accueillons dans notre atelier culinaire situé à Neuilly-Sur-Seine, nous pouvons recevoir jusqu'à 18 personnes.

Bonus !

Notre superbe jardin de plus de 80m2 accueille plantes aromatiques, grimpantes, baies et même un potager et vous permet de vous installer ou de prendre une pause au calme, loin du tumulte de la vie citadine.





 **FORMAT : 6 À 16 PERSONNES**

 **DURÉE : 2H ou 3H**

ATELIER DÉJEUNER

**Composez votre déjeuner entre collègues,
préparation d'entrées, plats et pâtisseries au choix**

**Nos propositions évoluent avec la saison donc
sollicitez-nous !**

**À partir de 129€
/personne**

FORMULES

Entrée, plat, dessert : 149€ (vins inclus)

Entrée/Plat ou Plat/dessert : 129€

Inclus : Eau plate, eau gazeuse et jus



FORMAT : 6 À 16 PERSONNES



DURÉE : 2H

L'ATELIER CRAZY ABOUT CHOUX

Vous voulez tout savoir sur la pâtisserie fétiche de tous les Français ? Venez apprendre toutes les techniques de la pâte à choux avec notre équipe !

De A à Z, réalisez le craquelin, la pâte à choux irratable et le garnissage gourmand de saison. Maîtrisez l'art du pochage !

QUELQUES EXEMPLES :

Façon mojito : chantilly citron, menthe et suprême citron vert

Façon citron meringué : crémeux citron et meringue italienne

Chocolat noisette : chantilly chocolat et noisettes caramélisées



À partir de 109€
/personne



FORMAT : 6 À 16 PERSONNES



DURÉE : 2H

ATELIER TOUT CHOCOLAT

Un atelier ultra gourmand pour votre plus grand plaisir !

Découvrez le chocolat sous toutes ses formes.

AU PROGRAMME

- Moulages/ Tablettes garnies
ou bonbons fourrés
- Mendiants
- Brownie
- Cookies

À partir de 109€
/personne



FORMAT : 6 À 15 PERSONNES



DURÉE : 2H

L'ATELIER MACARONS

**Retrouvez vos manches et venez apprendre à réaliser
des macarons comme un chef!**

AU PROGRAMME

Réalisation de la meringue puis de la pâte à macaron

Pochage des macarons comme un chef

Réalisations de garnitures gourmandes (ganaches, confit
de fruits)

Dégustation sur place , café, thé, jus de fruits

QUELQUES EXEMPLES :

Macarons chocolat / caramel

Macarons framboise / verveine

Macarons vanille / praliné



Nos recettes s'adaptent en fonction des saisons

CE QUE COMPREND LA PRESTATION

La privatisation totale de l'Atelier Auraé

La logistique inhérente à la réalisation de l'Atelier (matériel, équipements, tabliers, ustensiles, scénographie...)

L'atelier culinaire encadré par nos chefs et le moment de dégustation

Les ingrédients pour la réalisation des recettes

Les recettes à télécharger

Vos photos et vidéos partagées par mail



CONTACTEZ-NOUS



+ 33 (0)670014086
ou
+ 33 (0)622163513

Par mail :
atelieraurae@gmail.com



**Vous êtes pressé.es et souhaitez un devis
en moins d'une heure ?**

Envoyez nous un mail, nous sommes très réactifs. Vous pouvez compter sur nous !

Un événement spécial à organiser, une démonstration à faire ou encore une recette aux couleurs de votre entreprise ?

Tout est possible ! Sollicitez-nous, les projets un peu fous, on les aime aussi beaucoup.

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM : @ATELIER_AURAE

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE



CONDITIONS DE RÈGLEMENT :

- Règlement de la prestation en euros, par virement bancaire (les frais bancaires éventuels seront à votre charge), par chèque à l'ordre de Kitchen Collection ou par carte bancaire sur place.
- Un acompte de 60% du montant total TTC du devis est à verser dès validation de la réservation
- Le solde de la prestation doit être réglé à réception de la facture
- Si la validation de la réservation intervient à moins de 10 jours de la date de la prestation, le total de la prestation peut être facturé dès confirmation du nombre de participants (soit 7 jours avant)

CONDITIONS D'ANNULATION :

- Si l'annulation de la prestation intervient à plus de 30 jours de l'évènement, l'acompte versé est restitué
- Si l'annulation intervient entre 29 et 11 jours, les frais déjà engagés par l'Atelier Auraé en vue de l'évènement sont facturés (acompte versé auprès des lieux, frais de mise en indisponibilité de personnel ...)
- Si l'annulation intervient entre 10 et 8 jours, l'acompte versé est intégralement conservé à titre d'indemnité
- Si l'annulation intervient à moins de 8 jours, 100% de la prestation est facturée.

CONDITIONS PARTICULIÈRES :

- Le jour de la prestation, en cas de changement d'horaire ou de retard du client, l'Atelier Auraé se réserve le droit de facturer des heures supplémentaires (95€ HT par heure) et/ou de charge de personnel (50€ HT par heure et par personne)

KITCHEN COLLECTION 17, RUE DE SABLONVILLE 92200 NEUILLY-SUR-SEINE

IBAN : FR76 1380 7109 5032 5210 3450 941 | BIC : CCBPFRPPNAN

TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR17848478434 | Code APE 8230Z | N°SIRET 84847843400014