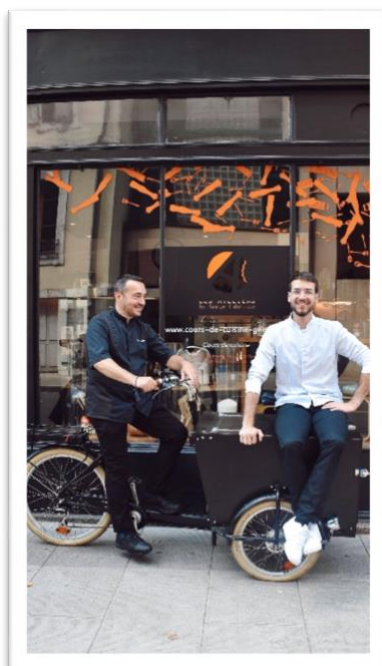


SEMINAIRE & TEAMBUILDING



Les Ateliers by Serge Labrosse
Rue Prévost-Martin 8
1205 Genève
+41 22 436 86 26
www.cours-de-cuisine-geneve.ch



Les Ateliers By Serge Labrosse sont idéalement situés dans le quartier de Plainpalais et vous invitent aux expériences culinaires dans un cadre original et convivial.

Lieu aux multiples facettes, les Ateliers se sont des cours de cuisine où vous apprendrez des techniques de Chefs, un service traiteur où nous mettons notre savoir-faire à votre service ou encore de la vente à emporter pour des plats raffinés au bureau comme à la maison.

Les Ateliers peuvent aussi être privatisé pour vos séminaires et teambuilding.

Nous vous proposons de vous amuser tout en vous défiant ou en vous alliant, selon le thème d'atelier que vous choisirez.

Le Chef Valentin Hofmann, vous propose des challenges culinaires variés et ludiques.

Vous serez guidé pour faire de votre teambuilding un moment fort en émotion !

Nous adaptons nos offres à votre demande et à votre budget.

N'hésitez pas à nous contacter au **+ 41 22 436 86 26** ou par mail : contact@ateliersbysergelabrosse.ch

Nous restons à votre disposition pour toutes informations complémentaires.

NOS FORFAITS TEAMBUILDING sont à CHF 170.-/personne

et incluent :

- ✓ L'Atelier privatisé de **10h00 à 13h30** ou **18h00 à 22h00**
- ✓ Accueil avec café et viennoiseries ou accueil avec apéritif
- ✓ Réalisation d'un menu « Challenge teambuilding »
- ✓ Dégustation du menu réalisé
- ✓ 3 verres de vin inclus
- ✓ Tabliers et ustensiles de cuisine
- ✓ Wifi gratuit



Choisissez votre challenge

Challenge Top Chef

Chf 170.00

Composez un menu insolite avec les produits du panier proposés par le chef en un temps-donné.
La plus belle assiette et les meilleures réalisations seront définies par le chef

Challenge par équipe

Chf 170.00

Réalisez le meilleur menu par équipe de deux avec l'aide du chef et de produits frais.
Défiez-vous tout en passant un bon moment

Challenge à thème

Chf 170.00

Approfondissez ensemble les thèmes suivants : la bistronomie, le 100% végétale, un atelier sur les cuissons, un atelier sur les sauces.

NOS FORFAITS SEMINAIRE

CHF 170.-/personne +

CHF 300.- pour la location de la salle de réunion

- ✓ L'Atelier privatisé de **09h30 à 18h00**
 - ✓ Accueil avec café et viennoiseries
 - ✓ Réalisation d'un menu « Challenge teambuilding »
 - ✓ Dégustation du menu réalisé
 - ✓ 3 verres de vin inclus
 - ✓ Tabliers et ustensiles de cuisine
 - ✓ Wifi gratuit
-
- ✓ Salle de travail, à l'arrière de l'atelier
 - ✓ Carnets et stylos
 - ✓ Flipboard

Choisissez votre challenge

Challenge Top Chef

Chf 170.00

Composez un menu insolite avec les produits du panier proposés par le chef en un temps-donné.
La plus belle assiette et les meilleures réalisations seront définies par le chef

Challenge par équipe

Chf 170.00

Réalisez le meilleur menu par équipe de deux avec l'aide du chef et de produits frais.
Défiez-vous tout en passant un bon moment

Challenge à thème

Chf 170.00

Approfondissez ensemble les thèmes suivants : la bistronomie, le 100% végétale, un atelier sur les cuissons, un atelier sur les sauces.
