



L'EFFET PAPILLON

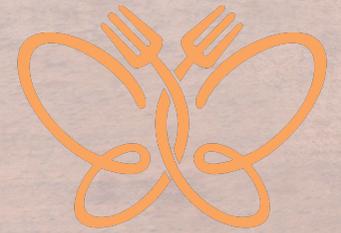
TRAITEUR PHILANTHROPIQUE

Cours de cuisine
Offre entreprises - team building

Traiteur L'Effet Papillon
Route de Satigny 42
1242 Satigny
www.leffetpapaillon.ch
079.324.65.28



Partagez une nouvelle expérience avec L'Effet Papillon !



Pour resserrer les liens de votre équipe, leur offrir un moment gourmand et convivial, leur redonner le sourire après des périodes répétées de télétravail et d'incertitude, le cours de cuisine sera l'activité ludique, créative et utile pour faire plaisir à vos collaborateurs.

Les cours de cuisine que nous vous proposons dans cette brochure peuvent s'organiser de 3 manières différentes selon votre préférence:

- Cours en présentiel dans notre laboratoire
- Cours en présentiel dans votre entreprise
- Cours en distanciel avec chaque participant à son domicile dans sa propre cuisine.

Bien entendu, les cours de cuisine aussi sont à vocation philanthropique et une partie des bénéfices de ces cours sera reversé aux projets que nous soutenons!

De nombreux thèmes et recettes sont disponibles:

Cuisine espagnole

Food pairing

Menu des fêtes

Cuisine basse température

Menu végétarien / vegan

Réaliser un number cake

Cuisine parents/enfants

Pain maison

Zero déchet

Les abats appétissants

Terrine de foie gras

Rouleaux de printemps

Sushis / makis

Apéritif dînatoire

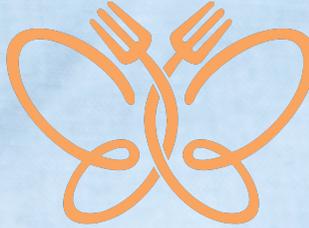
Recettes d'antan

Dressage gastronomique



Cours de cuisine en distanciel

Option "Covid friendly"



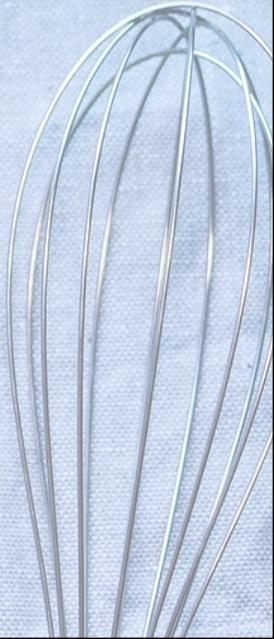
Le chef fait les démonstrations de chaque étape de la recette dans notre laboratoire pendant que les participants cuisinent à domicile.

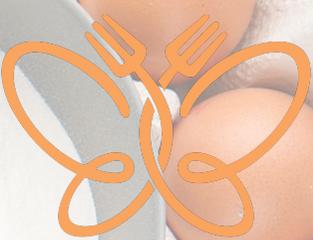
Le cours est en live via une conférence ZOOM. L'équipe de L'Effet Papillon répond aux questions et accompagne tous les participants pour la réalisation de la recette.

Chacun peut parler librement et partager son expérience avec les autres membres du groupe ce qui favorise le team building même à distance.

Durée du cours entre 1h15 et 2h00
Maximum de 10 participants par cours
Plusieurs niveaux possibles de « débutant » à « top chef »
Liste du matériel nécessaire envoyée à l'avance
Liste de courses envoyée à l'avance
Option de livraison des ingrédients à domicile (pour Genève)
Le lien zoom est envoyé quelques heures avant le cours.
Après le cours, la recette est envoyée à tous les participants.

Devis sur demande, le prix est, entre autre, calculé en fonction du temps de cours, du nombre de participants, de la plage horaire souhaitée et de options choisies.





Cours de cuisine en présentiel dans notre laboratoire

Votre équipe se rend dans notre laboratoire à Satigny. Ils réalisent un menu avec le chef étape par étape. Suite à l'élaboration du repas, votre groupe déguste sa réalisation autour d'une table conviviale et le tout accompagné de vins sélectionnés par notre équipe.

Cours entre 1h15 et 3h00 selon le temps disponible de votre équipe

Réalisation d'un menu complet entrée + plat + dessert ou entrée + plat ou plat + dessert selon votre préférence.

Maximum de 15 participants par cours (selon la recette choisie)

Plusieurs niveaux possibles de « débutant » à « top chef »

Utilisation du matériel professionnel de notre laboratoire

Ingrédients fournis par nos soins

Après le cours, la recette est envoyée à tous les participants.

Option pickup et retour par minibus depuis vos bureaux jusqu'à Satigny possible.

Devis sur demande, le prix est, entre autre, calculé en fonction du temps de cours, du nombre de participants, de la plage horaire souhaitée et de options choisies.



Cours de cuisine en présentiel dans vos locaux

L'équipe de L'Effet Papillon se rend dans votre entreprise. Votre équipe réalise un menu avec le chef étape par étape. Suite à l'élaboration du repas, votre groupe déguste sa réalisation autour d'une table conviviale et le tout accompagné de vins sélectionnés par notre équipe.

Cours entre 1h15 et 3h00 selon le temps disponible de votre équipe
Réalisation d'un menu complet entrée + plat + dessert ou entrée + plat ou plat + dessert selon votre préférence.

Ou réalisation d'un apéritif dînatoire à partager avec tous les collègues

Maximum de 15 participants par cours (selon la recette choisie)

Plusieurs niveaux possibles de « débutant » à « top chef »

Utilisation de notre matériel que nous apportons avec nous.

Ingrédients fournis par nos soins

Après le cours, la recette est envoyée à tous les participants.

Notre équipe se charge du nettoyage après le cours, vos locaux sont rendus dans l'état dans lequel nous les avons trouvés en arrivant.

Une visite de vos locaux sera obligatoire avant le cours afin de vérifier la place disponible pour le cours.

Devis sur demande, le prix est, entre autre, calculé en fonction du temps de cours, du nombre de participants, de la plage horaire souhaitée et de options choisies.