



ATELIERS DE CUISINE DURABLE

Entreprises


QUELQUES EXEMPLES D'ATELIERS POUR VOUS OUVRIR L'APPÉTIT

- ✓ Cuisiner un buffet coloré
- ✓ Cuisiner les restes, c'est super bon !
- ✓ Cuisine intuitive, cuisine des 5 sens
- ✓ Challenge en équipe : 0 déchet, 0 gaspi
- ✓ Blind test du goût
- ✓ ...



 dans votre entreprise, en extérieur, lors de vos évènements

 tous publics

 tarifs sur devis

BESOINS TECHNIQUES

Les ateliers culinaires nécessitent dans l'idéal l'accès à une cuisine équipée.

A minima un abri, des tables, un accès à l'eau et l'électricité.

Je peux également vous proposer des lieux à louer.



Je propose également des ateliers dédiés aux particuliers, écoles, etc...
N'hésitez pas à consulter les fiches spécifiques.

POURQUOI ORGANISER UN ATELIER DANS VOTRE ENTREPRISE ?

- ✓ Partager un moment convivial et gourmand entre collaborateurs
- ✓ Favoriser la cohésion et l'esprit d'équipe à travers une activité manuelle et créative
- ✓ Sensibiliser vos équipes à l'alimentation durable : préserver sa santé et l'environnement en se régalant !
- ✓ Fêter un évènement particulier
- ✓ Remercier vos collaborateurs



DES THÉMATIQUES VARIÉES

- ✓ Bien manger pour être en forme
- ✓ Recevoir
- ✓ Connaître les produits, producteurs et artisans
- ✓ Protéger la planète
- ✓ Faire soi-même
- ✓ Cohésion d'équipe
- ✓ Faire des économies
- ✓ ...

VOUS ÊTES INTÉRESSÉ.E ?

Contactez-moi afin que nous échangions sur votre projet et construisions ensemble une proposition sur mesure.

DANS TOUS LES ATELIERS CULINAIRES

**CONVIVIALITÉ,
PLAISIR ET
PARTAGE**



SIMPLICITÉ



**CONNAISSANCE
DES PRODUITS**

Origine, modes de production, saisonnalité, goût...



ÉCOLOGIE

0 gaspillage
Limitation des déchets
Economie des ressources



06 89 77 45 84



histoiresdefanes@ecomail.fr