



Séminaires

Team Building

Comité d'Entreprise

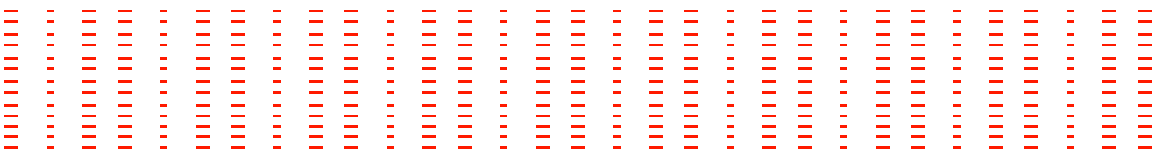
Offre commerciale 2012/2013

www.cuisinecoupdecoeur.com 01.30.24.37.30



Un endroit unique et authentique pour vos évènements professionnels, Cuisine Coup de Cœur vous invite à découvrir ses offres. Une nouvelle façon de réunir de manière ludique vos collaborateurs ou vos clients.





Notre offre

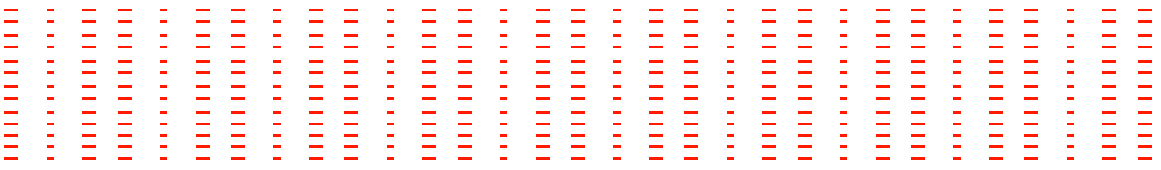
Pour votre équipe, vos collaborateurs et vos clients

- **Team building, cours de cuisine et repas accord mets/vins de 97 à 118 Euros HT.**
- **Journées ou demi-journées de séminaires de travail de 90 a 140 Euros HT.**
- **Des journées ou demi journées de séminaires et cours de cuisine de 90 à 140 Euros HT.**
- **Des cours de cuisine pour vos collaborateurs via votre Comité d' Entreprise**

Références

Plusieurs grandes entreprises nous font confiance:

Groupe Campbell, Carlson Wagon lit, Caisse d' Epargne, Banque Populaire, Union Financière de France, TNS Média, Renault, Ford, Volvo,BMW, Oracle, Alcatel, Mw Brands, Petit Navire, Elliance , Egis, L'oréal, Axa, General Electrics, Akzonobel, Ikea, IBM, Groupe PSA ,BMW France, Bouygues Telecom ,American Express, Groupe Hilton, Groupe Bongrain, Keolis, Peugeot Sport, Microsoft, Schindler, C2S, ,Valeo, Groupe Accor, Alcatel, LGM, Steria, Exxon mobil, HEC, SKF, Nissan, EDF ...



Team cooking et Incentive

Vous voulez **renforcer les liens entre vos collaborateurs**, Cuisine Coup de Cœur est là pour vous aider à mettre en place un **projet commun** au travers d'une aventure gastronomique exceptionnelle.

Ensemble, vous réalisez un beau menu avec le chef, **apprenez** des techniques et recettes nouvelles puis les **mettez en pratique**, afin que le résultat soit à la hauteur de vos espérances. Vous dégustez ensemble ensuite le fruit de votre travail autour de la table avec un accord met vin.

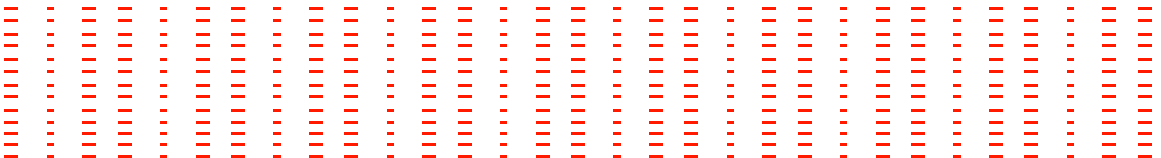
Une nouvelle manière de faire **progresser l'esprit d'équipe** et de renforcer la cohésion ou la cuisine et le goût deviennent un outil plutôt agréable et ludique.

Le tarif par personne d'un team building est de 97 à 118 Euros HT suivant le nombre de participants, il est composé d'un atelier culinaire de 2 heures suivi de la dégustation de 2h00/30 comprenant :

- la privatisation totale de notre espace
- la mise à disposition de l'atelier, du matériel de cuisine et du linge de travail
- la fourniture des denrées
- les fiches recettes envoyées par mail
- l'encadrement culinaire
- le service du déjeuner ou diner

Tous les jours de la semaine sont à votre disposition pour une réservation.

Offre proposée pour un **minimum de 8 personnes et un maximum de 26 personnes**.
Au dessus de 13 participants créations de deux ateliers culinaires simultanés suivi de la dégustation tous ensemble dans la salle à manger.



Journée de séminaire

Nous vous proposons cette option location de salle avec déjeuner ou dîner pour une journée complète de travail en profitant du cadre unique, calme et discret de Cuisine Coup de Cœur.

Exemple d'une journée de séminaire :

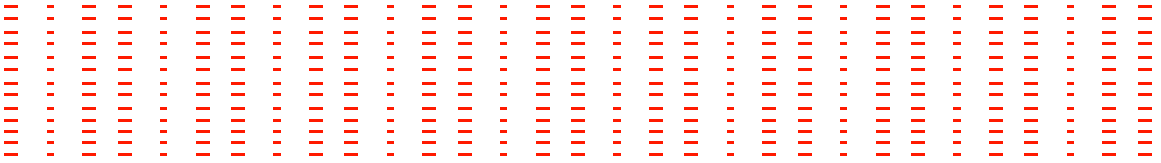
- 9h arrivée des collaborateurs, pause d'accueil (viennoiseries, café,...)
- 9 h15 début de la réunion
- 12h45 déjeuner
- 13h40 reprise réunion
- 16h00 pause gourmande au choix du chef
- 16h30 suite réunion
- 18-20h00 fin de la réunion

Le prix par personne de la journée séminaire est de 90 à 140 Euros HT suivant la durée et le nombre de participants comprenant :

- la privatisation totale de notre espace
- les viennoiseries
- la mise à disposition d'une machine nespresso, thé et infusions
- la corbeille de fruits, Jus de fruit, eau
- Le déjeuner ou dîner
- la mise à disposition d'un vidéoprojecteur, d'un écran et paperboard
- la connexion internet wifi

Nous pouvons également personnaliser la prestation si vous avez des contraintes ou des exigences. Tous les jours de la semaine sont à votre disposition pour une réservation.

Cette offre est proposée pour un **minimum de 8 personnes et un maximum de 12 personnes.**



Séminaire et Cours de cuisine

Nous vous proposons de **dynamiser** ces moments de **rencontre** entre la préparation et la dégustation des repas. Une **manière plus ludique de réunir** vos collaborateurs ou vos clients pour **une journée de travail pas comme les autres**.

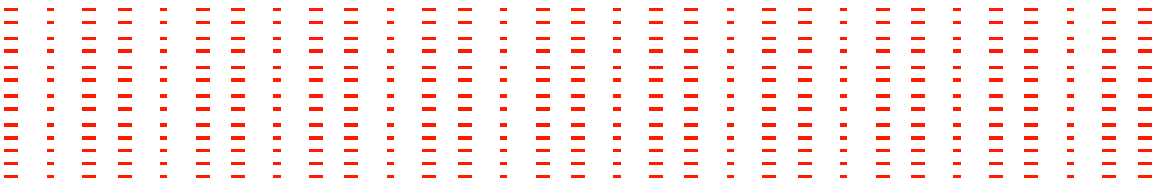
Exemple d'une journée de séminaire et cours de cuisine(horaires personnalisables) :

- 9 heures café d'accueil avec viennoiseries
- 9h30 début de la réunion
- 10h30-11h30 atelier cuisine avec le chef
- 12h30 déjeuner
- 14h reprise de la réunion ou de présentation
- 16h30 pause gourmande
- 18-20 h fin de la journée

Le Tarif par personne de la formule séminaire et cours de cuisine est de 90 à 140 Euros HT suivant la durée et le nombre de participants, comprenant :

- la privatisation totale de notre espace intérieur et extérieur
- la pause d'accueil viennoiseries
- la mise à disposition d'une machine nespresso, thé et infusions
- la corbeille de fruits, Jus de fruit, eau
- la mise à disposition de l'atelier, du matériel de cuisine et du linge de travail
- la fourniture des denrées et des fiches recettes
- l'encadrement culinaire
- le déjeuner du midi avec accord met vin
- la mise à disposition d'un vidéoprojecteur, d'un écran et paperboard

Nous pouvons également personnaliser la prestation si vous avez des contraintes ou des exigences. Tous les jours de la semaine sont à votre disposition pour une réservation.Cette offre est proposée pour un minimum de **8 personnes** et un **maximum de 12 personnes**.



Comité d'entreprise

Notre école propose à vos collaborateurs des cours de cuisine tout au long de l'année. La cuisine, bien que phénomène de mode est avant tout un art de vivre alliant le plaisir à la bonne santé. L ' apprentissage permet à chacun de progresser dans les **techniques et les associations de produits**. C'est aussi un **loisir humain de proximité accessible à tous**. Les cours pour les CE permettent également que les **collaborateurs** de différents services **fassent le lien entre eux**, améliorant ainsi la **cohésion** au sein de l'entreprise .

En fonction du budget alloué, nous vous proposerons différentes formules :

- **Cours de cuisine thématique**, préparation d'une entrée et d'un plat suivi de la dégustation en cuisine avec accord mets/vins ou à emporter. Exemple : homard et langoustine, coquillage en fête, tout risotto, le foie gras, Ballade en Inde , Sushis et makis, Cuisinez le champignon...Ce cours de 2h00/30 est proposé le soir en semaine à partir de 18h/19h00 au tarif de 60 à 70 Euros TTC suivant menu
- **Planète sucrée** , cours sur des desserts à l' assiette ou pâtisserie suivi de la dégustation ou à emporter. Exemple : Tout l' art du macaron, route des épices sucrées, atelier chocolatier, c'est tout choux, variation de pommes, le chocolat a l' assiette,.... Ce cours de 2h00/30 est proposé le soir en semaine à partir de 18h/19h00 au tarif de 55 à 65 Euros TTC suivant le thème
- **Fast good**, cours du midi sur la préparation d'un plat suivi de la dégustation en cuisine avec accord mets vins. Exemple : risotto de gambas, , Nems à l'indonésienne, Bar au agrumes,....Ce cours de 1h15 est proposé le midi du mardi au jeudi de 12h15 à 13h30 au tarif de 23/25 Euros.

Fonctionnement entre l' école et le CE

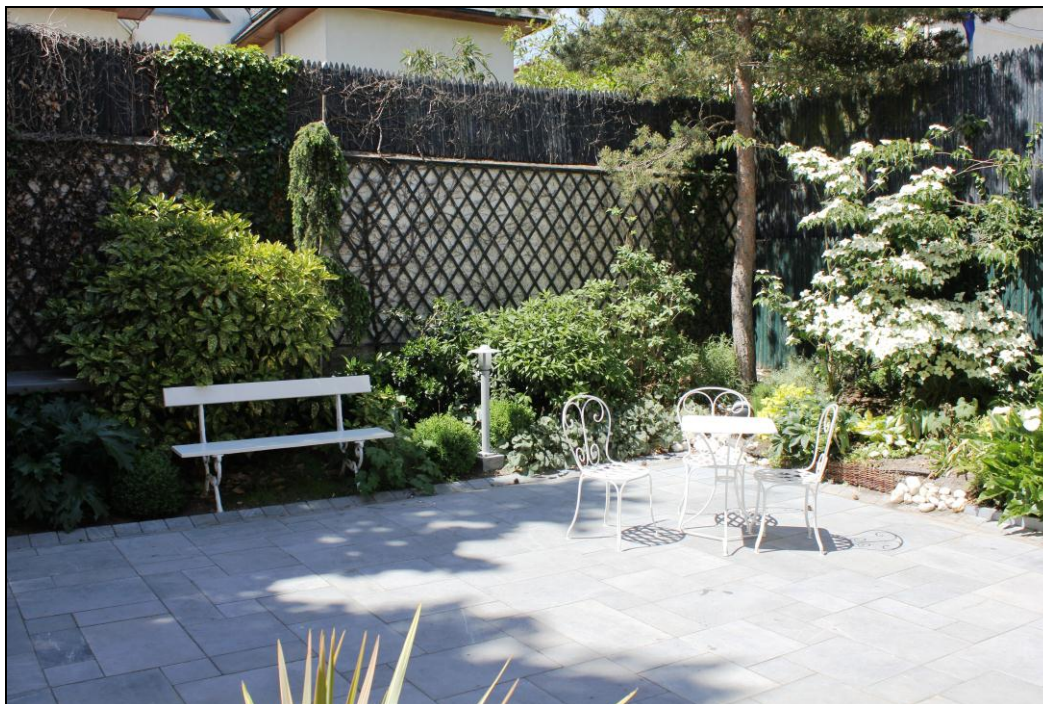
Nous travaillons en relation avec le responsable de l'activité cuisine du CE. Celui-ci détermine un budget trimestriel ou annuel. Nous lui soumettons une proposition de menus et thématiques avec les jours et heures de cours un mois minimum avant le début du trimestre. Le responsable valide et propose l'offre subventionnée aux collaborateurs. Ces derniers s'inscrivent via le CE puis viennent le jour J bénéficier de leur cours. Le règlement des cours intervient en fin de trimestre via le CE. Le nombre **maximum de places est de 10 et le minimum de 8**. A noter que certains CE procèdent à un tirage au sort car il y a beaucoup de demandes d'inscription.

Nous proposons à **deux responsables du comité d'entreprise de venir gracieusement prendre un cours de cuisine** sur une des formules proposées afin leur donner une meilleure idée de notre lieu, de notre savoir et de notre offre. **Contactez-nous pour en bénéficier.**



Le cadre : charme, élégance et calme

La petite école du bonheur met à votre disposition 100 m2 ainsi que son patio de 60 m2



Une cuisine spacieuse et conviviale avec son grand îlot



La cuisine c'est avant tout du partage et de l'émotion...



Quelques œuvres



Les Chefs



Jean-Baptiste Martin

Membre du Club des Toques Blanches Internationales, Diplômé et Major de promotion de l'École Supérieure de Cuisine Française en 2001, Jean Baptiste a œuvré pendant quinze ans chez les plus grands :

- Gérard Vié au Trianon Palace** à Versailles
- Stéphane Rimbault à l'Oasis** à Mandelieu la Napoule
- Guy Martin au Grand Vefour*** à Paris

Anna Pinel

Diplômé de l'École Supérieure de Cuisine Française en 2002, Anna a travaillé au sein prestigieuses maisons avec de grands chefs :

- Eric Fréchon à la Cave Gourmande
- Jacques Lameloise, Restaurant Lameloise*** à Chagny
- Henri Faugeron, restaurant Faugeron** à Paris
- Jean-François Rouquette au Scribe* à Paris

Accès et coordonnées

Cuisine Coup de Cœur est situé au cœur du vieux village de Viroflay, dans une petite rue adjacente à l'Eglise St Eustache.

6 rue James Linard 78220 Viroflay

Tel : 01.30.24.37.30

ecole@cuisinecoupdecoeur.com

Train :

A 3 mn de à pied de la gare Viroflay Rive Gauche qui dessert la ligne C du RER (Issy les Moulineaux à 15 mn) et la ligne de la gare Montparnasse (14 mn en horaires de trains directs)

A 10 mn à pied de la gare Viroflay rive droite qui dessert la Ligne Versailles- la Défense-St Lazare

Voiture :

A 5 mn de la A86 (Sortie Versailles Porchefontaine ou Velizy)

A 15 mn d'Issy le Moulineaux et Boulogne par la N118

A 5 -10 mn de la zone d'activité de Vélizy

Parking :

2 places gratuites devant Cuisine Coup de Cœur

Parking **gratuit** à 3 mn à pied **route du pavé de Meudon** face à la lisière des bois

Parking **payant** à 1 mn à pied, **place du général de Gaulle** face à la mairie

Parking **payant** à 2 mn à pied, **rue Gaston Boissier** à côté du collège

Lien google Map :

<http://maps.google.fr/maps?f=q&hl=fr&geocode=&q=6+rue+James+Linard&sll=48.798673,2.171535&sspn=0.007209,0.020084&ie=UTF8&ll=48.798822,2.171538&spn=0.007208,0.020084&z=16&iwloc=cent&om=1>

