Un atelier de cuisine convivial, côté jardin, où vous allez :

- Apprendre et maîtriser des trucs et astuces de pro

-Découvrir de nouvelles recettes, produits voire de nouvelles saveurs

- Rencontrer et partager avec d’autres personnes

- S'initier seul ou avec ses proches à des gestes simples de la cuisine.

Nos cours s'adressent à tous que vous veniez en famille, entre amis ou collègues, que vous soyez débutant ou amateur éclairé, nous vous assurons un moment inoubliable

Les cours composés de 6 personnes maxi vous permettront de pratiquer la cuisine et d’élaborer des recettes originales et que vous pourrez reproduire à la maison, la recette vous sera remise voire envoyée par mail. La convivialité étant notre priorité, nous dégusterons ensemble nos réalisations, svous pourrez aussi les emporter si vous le souhaitez.

Nous nous occupons de tout, à votre arrivée, un tablier ainsi les produits et denrées de producteurs locaux soucieux de leur environnement vous seront fournis.

Bien entendu en fonction des programmes hebdomadaires certaines cuisines étrangères voire régionales pourront être mises à l'honneur (asiatique, italienne, brésilienne, catalane, méditerranéenne….)

Des ateliers sucrés sont ouverts aux petits et aux grands ainsi que des ateliers à thème à l’occasion d’Halloween, Saint Valentin, Noël.Ils vous permettront de régaler vos proches en réalisant des recettes adaptées à l’évènement.

**Découvrez dès à présent nos programmes et les menus sur notre site, nous sommes sûrs que vous trouverez votre bonheur pour une prochaine inscription.**

Vous voulez faire plaisir à un proche, un cadeau original, offrez-lui un cours de cuisine, ou invitez-le à dégustez un plat que vous aurez réalisé pendant votre atelier cuisine (nous consulter)

Pour une fête originale et réussie, fêtez des évènements de votre vie (anniversaire, enterrement de célibat) en privatisant notre atelier cuisine. Nous vous établirons un devis sur mesure.

**NOS PROGRAMMES :**

**« LES TOQUES PRESSES »**

Un break gourmand à midi **20 €**

En 1 heure, initiation à une technique culinaire et dégustation de votre réalisation (Menu à consulter chaque semaine – du lundi au vendredi).

**« LES GRANDS TOQUES 1 »**

Cours pour adultes **50 €**

Conception d’un plat et d’un dessert – Dégustation sur place

**« LES GRANDS TOQUES 2 »**

Cours pour adultes **entre 60 et 70 €** (en fonction des recettes)

Conception d’un menu complet entrée - plat et dessert – Dégustation sur place

**« LES PETITS TOQUES  »**

Atelier enfant/parent **30 €**

Initiation ludique aux saveurs salées ou sucrées - Dégustation sur place

**« LA TEAM DES TOQUES »**

Entreprise, PME, sortez du cadre et réunissez vos équipes autour d’un atelier cuisine. Atelier team building, cohésion d’équipes (Merci de nous consulter, prestation **sur devis**)

**NOTRE ATELIER EST OUVERT DU :**

Lundi au samedi : Consulter nos programmes et horaires sur notre **site coursdefood.eatbu.com**

**PLUSIEURS MOYENS DE RESERVER :**

* Par mail : [coursdefood@gmail.com](mailto:coursdefood@gmail.com)
* Tél. : 06 71 57 77 43
* En ligne sur notre site **coursdefood.eatbu.com**

**EQUIPEMENTS**

Notre atelier est accessible **aux personnes à mobilité réduite**

Terrasse

Parking

Wifi gratuit

**MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTES**

* Chèque
* Espèces
* Virement bancaire
* Carte cadeau **Cours de Food**

Vous comprendrez que pour des questions d’hygiène, nos amis les animaux ne peuvent être acceptés.