

Le déroulement d'une activité culinaire privée

Vos convives seront invités à cuisiner le repas qu'ils dégusteront ensemble. Voici le scénario de votre événement

L'équipe de l'Académie Culinaire vous accueille à l'heure convenue. Si vous avez choisi cette option, des amuse-gueules vous sont servis en guise de bienvenue. Par la suite, vous êtes invités à rencontrer votre chef, à enfiler un tablier, à former vos équipes de 4 à 6 participants. Tous les ingrédients sont en place pour débiter votre atelier. Des explications claires ainsi que des démonstrations culinaires sont dispensées par votre chef tout au long de l'activité. Il s'agit d'un cours en pratique où le plaisir et l'atmosphère de style 5 à 7 règnent. C'est une ambiance propice à la cohésion de votre groupe. À la fin de l'activité culinaire, vous êtes invités à déguster vos mets servis par notre personnel. Les recettes vous seront remises pour que vous puissiez les réaliser de nouveau.

À vos couteaux et que la cuisine commence !

Organiser un événement à l'Académie Culinaire ?

3 étapes faciles et rapides :

1 Vérifier la disponibilité de la date, de l'heure et des salles

L'activité peut se dérouler autant le jour pour le lunch, qu'en fin de journée pour le repas du soir.

2 Confirmer la date de l'événement en effectuant un dépôt.

Dès la réception de votre dépôt, nous confirmerons votre réservation.

3 Valider les détails de votre événement.

Ces derniers seront finalisés quelques jours avant votre arrivée.

- » Le menu doit être choisi en précisant les restrictions alimentaires et le choix des vins (10 jours avant l'événement).
- » Le nombre final de participants (72 heures avant l'événement).
- » La langue de l'activité (français, anglais ou les 2 langues).
- » La possibilité d'offrir des cadeaux à vos invités.

Le forfait inclut :

- » Le prêt du matériel nécessaire (tablier, équipement culinaire)
- » La nourriture nécessaire à la réalisation des recettes
- » Le fascicule imprimé des recettes réalisées
- » Les services d'un chef
- » Le repas complet
- » La location de la cuisine

Pour nous joindre à Montréal :

Sofia Bulota
Chef des activités corporatives
sbulota@academieculinaire.com
514 393-8111, poste 225

Pour nous joindre à Québec :

Cendrine Chénel
Chef des ventes et du service à la clientèle
cchenel@academieculinaire.com
418 780-2211

