

LES ATELIERS À QUATRE MAINS

Expériences culinaires privatives en duo

Un menu entrée, plat et dessert à préparer ensemble, puis à savourer sur place.

Quatre univers, une expérience à partager

Entre amis, en famille ou à deux : découvrez les gestes de la cuisine gastronomique avec votre cheffe, dans un espace réservé pour vous. Les prix indiqués sont pour deux participants.

Le potager à l'honneur

249 € / duo

ENTRÉE Betteraves rôties, chèvre frais, noix et huile d'herbes.

PLAT Petit épeautre façon risotto, champignons, légumes rôtis et parmesan.

DESSERT Poire pochée aux épices, chocolat et crumble d'amandes.

Escapade au Japon

269 € / duo

ENTRÉE Tataki de saumon, sésame et vinaigrette ponzu.

PLAT Volaille laquée au miso, riz japonais et légumes sautés.

DESSERT Crèmeux chocolat blanc-matcha et croustillant sésame noir.

LES MENUS EN DUO

Une cuisine de saison, des gestes à apprendre, le plaisir de déguster.

La cuisine à la française

279 € / duo

ENTRÉE Œuf parfait, crémeux de champignons et crumble de noisettes.

PLAT Magret de canard, jus réduit au miel et thym, pommes Anna.

DESSERT Chou craquelin, crème légère vanille et caramel beurre salé.

Le grand jeu gastronomique

329 € / duo

ENTRÉE Saint-Jacques snackées, mousseline de céleri et beurre noisette.

PLAT Filet de bœuf, jus corsé, pommes fondantes et légumes glacés.

DESSERT Entremets chocolat noir, cœur passion et croustillant praliné.

Chaque formule comprend l'atelier privé, le repas réalisé ensemble et un accord mets et vins de 3 verres par personne (6 verres pour le duo), sous réserve des autorisations réglementaires nécessaires. Les autres boissons ne sont pas incluses.

VOTRE EXPÉRIENCE PRIVÉE

Un moment gourmand, à votre rythme, dans la Maison de partage.

Déroulement de la soirée

18h30 · Accueil et découverte du menu

18h45 – 20h15 · Atelier culinaire : entrée, plat et dessert

20h15 – 21h30 · Dégustation du menu dans un espace privatisé

Prestations incluses

Privatisation de l'espace, accompagnement de la cheffe, ingrédients, matériel de cuisine, fiches recettes, dégustation du menu et accord mets et vins : 3 verres par personne, soit 6 verres pour le duo (sous réserve des autorisations réglementaires nécessaires). Autres boissons non comprises.

Options supplémentaires

Bouquet de fleurs sur la table	+ 25 €
Coffret de 6 mignardises	+ 9,60 €
Décoration personnalisée	+ 20 €
Heure privative supplémentaire	+ 50 €

Réservations et bons cadeaux

Ateliers proposés uniquement en soirée, sur réservation et selon disponibilités. Acompte de 30 % à la réservation ; solde avant la prestation. Bons cadeaux valables 6 mois. Merci de préciser allergies et régimes alimentaires au moment de réserver. Les modalités de report et d'annulation sont communiquées lors de la confirmation.

Madame Charlie – Maison de partage

18 rue Champollion · 38450 Vif

06 29 82 41 16

Scannez pour appeler et réserver

