MADAME
CHARLIE

LES ATELIERS CULINAIRES

Collection hiver 2026–2027

Des expériences à cuisiner, à partager et à savourer. En duo ou en petit groupe, découvrez les gestes de cheffe et repartez avec des souvenirs gourmands.

SOMMAIRE

01 Les ateliers privatifs à quatre mains · page 2

02 Votre expérience privée & les réservations · page 3

03 Décembre : mon coffret gourmand des fêtes · page 4

04 Janvier : la folie des choux · page 5

05 Février : Bao & Co · page 5

18 rue Champollion · 38450 Vif | 06 29 82 41 16

01 LES ATELIERS À QUATRE MAINS

Quatre univers à partager

Un menu entrée, plat et dessert à préparer ensemble, puis à savourer sur place. Pour deux participants : en couple, entre amis ou en famille.

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 Crémeux chocolat blanc-matcha et croustillant sésame noir.

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.

02 L’EXPÉRIENCE PRIVATIVE

Votre soirée à quatre mains

Un moment gourmand, à votre rythme, dans un espace réservé rien que pour vous.

Le déroulement

18 h 30 · Accueil et découverte du menu

18 h 45 – 20 h 15 · Atelier culinaire : entrée, plat et dessert

20 h 15 – 21 h 30 · Dégustation du menu dans un espace privatisé

Ce qui est compris

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

Les petites attentions en option

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 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 à la réservation. Modalités de report et d’annulation communiquées à la confirmation.

03 ATELIER COLLECTIF · DÉCEMBRE 2026

Mon coffret gourmand des fêtes

Un cadeau fait maison, à offrir avec le cœur ! Une matinée pour créer, tout l’après-midi pour vous.

Samedi 19 décembre 2026 — 80 € / personne

HORAIRE 8 h – 11 h 30 · 3 h 30 d’atelier

PLACES 8 participants maximum

À EMPORTER Un coffret de 14 gourmandises et les fiches techniques imprimées.

Au programme

Sablés de Noël décorés — sapin, bonhomme et flocon colorés

Biscuits moelleux au citron — délicatement craquelés au sucre glace

Truffes chocolat-orange

Mini cookies de Noël — chocolat blanc, cranberries et épices

Ingrédients et matériel inclus · Débutants bienvenus.

Conseils de conservation fournis : congélation conseillée pour les truffes et biscuits moelleux.

Au labo Madame Charlie · rue Champollion, Vif

Réservez au 06 29 82 41 16 ou via notre formulaire de contact.

04 ATELIER COLLECTIF · JANVIER 2027

La folie des choux

Un atelier pâtissier haut en couleurs pour apprendre les secrets de la pâte à choux et composer un coffret aussi beau que gourmand.

Pâte à choux, craquelins colorés, crèmes, inserts, pochage, garnissage et décorations.

Six parfums envisagés

- Vanille & caramel
- Chocolat noir
- Praliné noisette
- Pistache & framboise
- Citron meringué
- Poire & chocolat

À emporter : un coffret de choux gourmands aux saveurs variées.

Date à venir · 85 € / personne.

Réservations prochainement ouvertes.

05 ATELIER COLLECTIF · FÉVRIER 2027

Bao & Co

Un voyage gourmand autour de la street food asiatique : apprendre, façonner et garnir de délicieux pains bao maison.

Au programme : pâte moelleuse, cuisson vapeur, garnitures variées, pickles maison et sauces parfumées.

À emporter : une box de 6 baos à déguster et partager.

Date à venir · 85 € / personne.

Réservations prochainement ouvertes.

Informations & réservations

Madame Charlie – Maison de partage · 18 rue Champollion, 38450 Vif
06 29 82 41 16 · Réservation par téléphone ou via notre formulaire de contact.