



**la délicieuse Cuisine Végétarienne ou
Sacrée et Initiatique Ayurvédique
Vous allez vivre une expérience culinaire unique**

<http://www.slurps.be/>

Organisation d'atelier de cuisine "team building" ou "Team cooking"

pour une demi journée ,une soirée, ou plus, chez nous ,ou dans un lieu atypique de la Belgique ou dans votre propre entreprise.

L'atelier ABCulinaire propose dans le cadre de ce type de séminaire des moments ludique autour de la préparation de plats, qui présente toutes les valeurs de groupe.

Ce qui permet à tous, jeunes et moins jeunes, débrouillard et moins habile, hommes et femmes (à la grande satisfaction des clients) de participer et de s'exprimer dans un contexte très bon enfant et ce sans heurt où l'entraide est incontournable.

L'atelier ABCulinaire utilise pour les équipes(min. 15 pers), la cuisine : cela permet de rassembler les gens autour d'un mini projet commun, en général très fédérateur (la grande majorité des gens apprécie) et nécessitant du travail (à faible et forte valeur ajoutée),de l'application, de l'entraide, de l'évaluation Un module destiné aux chefs de cuisine désirant développer leur créativité ou se perfectionner dans des techniques innovantes Des modules consacrés à des thèmes variés .

Le management par la cuisine a l'avantage d'être festif.



*c'est...rappelons le
L'occasion de se vider la tête,
Partager des moments inoubliables,
Recréer ou resserrer des liens, apprendre de bonnes recettes.
S'amuser ensemble et surtout faire une bonne bouffe*

Contrairement aux stages sportifs, l'avantage du management par la gastronomie ne laisse personne sur la touche révèle les talents et affinités et permet à chacun masculins et féminins de valoriser ses équivalences. Cela convient très bien dans le cas d'une équipe manquant de solidarité et d'échanges, dans le cas de conflits avec le management, dans le cadre de la préparation d'un grand changement, ou à la suite d'une fusion ou d'une restructuration.



Coté ludique souvenir: il est proposé à l'organisateur de demander à chaque participant de venir à ce team building avec une boîte de son choix, raviolis, haricots tomates, foie gras, choucroute, cassoulet, ou autre.. pour au moins deux personnes. D'enlever les étiquettes et d'y inscrire son nom sur la boîte, qui sera remise en tirage au sort à un autre participant comme repas de secours, pour un jour où il n'y a rien à manger à la maison, ... quelle surprise quel plaisir et que de souvenir .

Amusement, plaisirs des sens, Découverte garantie.

Restaurateur J. Bingoni chef de cuisine ,a 28 années d'expérience de pratiques professionnelle a son actif, une solide synthèse pratique qui se veut rigoureuse, cohérente argumentée, tout en étant accessible à tous , à l'heure du cours, tout est prêt pour vous accueillir : ingrédients, tablier, papier, crayon et recettes du jour.

Pendant que chacun fait connaissance autour d'un drink de bienvenue, le chef explique au tableau les différentes phases de l'atelier.

Ce préambule permet de découvrir les caractéristiques des aliments, les durées de préparation, les techniques de base ainsi que les modes de cuisson, et puis vient la mise en pratique des Techniques culinaires déterminées et tous ensemble autour de grandes tables de travail, Préparations des recettes (Entrée, plats principal, dessert)

Chaque recette est recherchée pour son côté haute gastronomie, et réalisation grande cuisine, que vous pourrez reproduire chez vous pour l'émerveillement de votre famille ou de vos invités.

Chacun(e) des participant(e)s cuisine, confectionne et décore lui/elle mêmes ses propres assiettes sous l'œil et les conseils attentifs d'un chef et de son équipe, atmosphère détendue le tout entrecoupée de jeux de concours, et finalisée par la récompense des meilleurs réalisations,



Peser, émincer, façonner, mijoter, rôtir... à chaque étape, le chef partage avec chacun ses secrets et son savoir-faire.

Les sessions se terminent toujours par une dégustation pédagogique des plats qui ont été réalisés. C'est alors l'occasion de tester les créations et d'échanger ses appréciations, dans une ambiance amicale et passionnée

Accompagnés de bons vins, de quiz de jeux d'ambiance, d'animation

Distribution de cadeaux souvenirs surprises, et de diplômes



**.Alors passons un inoubliable moment ensemble.....
A très bientôt !...**

Propositions - Suggestions : HTVA

Team building de base

44 €

PAR PERS.

Prestation de 3heures30 exemple : 18,30H. à 22 H.

Ou 10h30 a 14 h Ou 14,30 h a 18 heures

un plat principal + un dessert

+ un Drink d'accueil + un apéro,

+ eaux plate et gazeuse durant tout l'atelier

Supplément pour un plat par exemple **une entrée** = + 7 € p.p.

Supplément pour Petits déjeuner

café, thé, jus de fruits, eaux, croissant, pain chocolat, fruits etc....8 € p.p.

tel 0477.927.411

Description des plats ou suggestions de menus :
voir notre carte sur le site www.slurps.be/

MENUS / propositions de l'atelier:

Différent thèmes selon votre choix de la gastronomie Française (par défaut)

A la cuisine, des îles, Méditerranéenne, asiatique, africaine, ou indienne

Où plus particulièrement... **la cuisine Ayurvédique**, la cuisine qui soigne le corps et l'esprit, et qui est notre **proposition Découverte**.

**« Cuisine végétarienne pour les fêtes »
veuillez trouver ci après une proposition d'Atelier " menus de fête "**

prix 47 € pp. + tva

Entrée....

Caviar de lentilles Belugas en tartare, d'algues Wakamé, noris,

et dulce et sushis de Ginger

Ou

Sushi et makis, Rolls californien





Ou

Acras aux algues et sauce piri piri



plat..

burger au quinoa et boulgour ,
risotto aux champignons des bois,
Vapeur de truffes, sauce crème fine gorgonzola
poires aux vins et airelles



OU ... autre Menus Végétarien

Entrées :

Wraps au gyros de seitan croustillant , crudités marinées a l'ail et fines herbes, sauce yaourt



Ou....

-Petit farci de tofu & algues en tartare cru et fumé par vos soins, salade de Légumes croquants, crème aigre

Ou....

-papillote de seitan au fenouil confit et ail doux, coulis de tomates fraîches a l'huile de noisettes.



Plats :

-Aiguillettes de seitan sautés et laqués en crêpe de riz, chutneys de légumes a la coriandre,
Nouilles croustillantes.

Ou....

-médaillons aux céréales en croûte d'herbes,
sauce au tandoori,
taboulé de quinoa chaud et légumes

Ou....

Ballottines de tofu a la fondues et croustillant de poireaux
Sauce au beurre blanc

Dessert :

- crème brûlées a la Cardamones et oranges confites.

- tiramisu au pain d'épices



TRAITEUR BIO VEGETARIEN

Sprl. gastronomie saine et gourmande

ch du château de la Bawette,5 Wavre 1300

gsm **0477.927.411**

www.Slurps.be

