

Bon Cadeau

Anniversaire • Départ en Retraite • Fête...

On sait à quel point de nombreuses personnes sont fières de montrer leur outil de cuisson favori tout en dévoilant l'étendue de leurs compétences en cuisine ?

Aidez-les à devenir de véritables maîtres du barbecue en leur offrant un cours de cuisine au BBO.



DEVENIR
LE MAÎTRE
DU BARBECUE !



Atelier des Braises



[breizh]



infos

06 71 83 97 97

www.atelier-des-braises.bzh

alain.crivelli@gmail.com

- Cours de cuisine au BBQ
- Repas domicile BBQ
- Team-bulding
- Animation magasin
- Bon cadeau
- Soirée événementielle
- Cours privé groupes
- Évènements privés

Membre du



Poëm

COMPAGNIE DES BRASSERIES MARITIMES



LIEU DES COURS

Poëm

COMPAGNIE DES BRASSERIES MARITIMES

490 Rue Alain Colas
Port de commerce
BREST



#atelierdesbraises

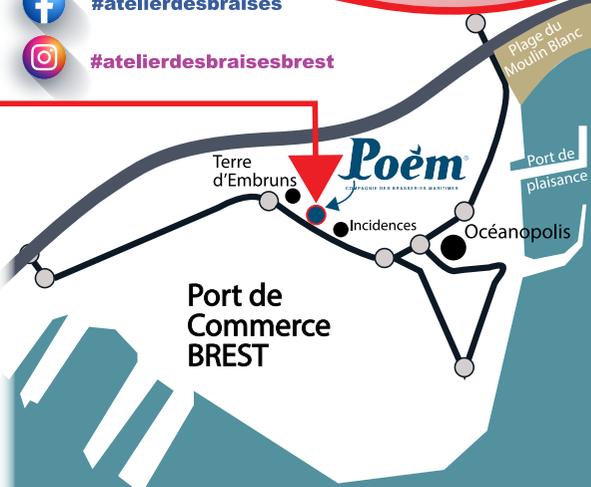


#atelierdesbraisesbrest

création graphique • alain crivelli 0671839797



www.labo-des-saveurs.fr



DÉCOUVREZ LA CUISINE AU BARBECUE

BREST

Atelier des Braises



[breizh]



Cours de Cuisine au Barbecue

Cours • Animations • Évènements • Groupes • Team-Bulding • Repas Privé



Alain CRIVELLI



www.atelier-des-braises.bzh



COURS DE CUISINE AU BARBECUE

Collectif • Entre amis • À domicile

Que vous veniez d'acquérir votre barbecue, ou que vous envisagiez d'en acquérir un, notre chef Grill Master certifié, Alain CRIVELLI, vous accueille pour des Ateliers de Cuisine participatifs.

Il saura vous transmettre sa passion et vous fera découvrir les possibilités de la cuisine au BBQ en dépassant largement le cliché barbaques-patates-merguez..

Ces ateliers de cuisine au barbecue vous permettront de tester et de comprendre les méthodes de cuisson sur une large gamme de barbecues (gaz, charbon, pellet et électrique...)

Au programme : cours technique de cuisson et de cuisine au BBQ, puis partage du repas à l'issue de l'atelier, sont les ingrédients pour vous faire passer un agréable moment de partage avec les participants du jour.

Dans une ambiance détendue, et un lieu convivial, notre Chef Grill Master certifié, répondra à toutes vos questions et vous guidera pour préparer tous ensemble la dégustation du jour, en fonction de la thématique que vous aurez choisie.

- 1 - J'apprends à cuisiner au barbecue avec les ateliers.
- 2 - Je déguste mon menu réalisé au BBQ en bonne compagnie.
- 3 - Je repars avec un super cadeau collector.



REPAS PRIVÉS Entreprise, Particuliers

Le barbecue symbole de convivialité et de délices grillés, une tradition culinaire en plein air, qui réunit famille et amis autour du feu ! Dès les premiers rayons de soleil, l'appel des braises se font ardent ! À la mer, à la campagne ou sur un coin de terrasse, le barbecue s'invite sur les tables et prend des allures de fête.



RASSEMBLEZ VOS TROUPES !

Organiser dès à présent votre événement. Promis, ils vous remercieront pendant très longtemps !



TEAM BULDING Entreprise

Renforcez la cohésion entre les membres de votre équipe autour d'un cours de BBQ.

TOQUE BRAISES

Toque Braises, est un atelier cuisine participatif, ludique et convivial qui ravira vos collaborateurs durant votre journée ou soirée d'entreprise. En s'appuyant sur les qualités et sensibilités de chacun, ils réaliseront un menu, qu'ils partageront à l'issue du cours. Avec l'aide du Chef Grill Master, astuces et tours de main, complicité et gastronomie seront au rendez-vous, car c'est la somme des savoir-faire et la contribution de tous les participants qui permettront d'avoir un magnifique repas.



GRILL MASTER Chef certifié

Alain CRIVELLI
Chef Grill Master

Véritable « Agitateur de Saveurs », notre Chef Grill Master est à la recherche perpétuelle de nouveaux défis et surtout de convivialité. Il a participé à de nombreuses émissions TV culinaires sur TF1, M6, France 3, W9, Tébeo... Il a établi un record exceptionnel en France, en travaillant chez 20 Chefs étoilés (1 à 3*** Michelin) en 20 jours. Un passionné amoureux de la cuisine traditionnelle qui sait transmettre, en partageant des moments simples, où le temps s'arrête...

LA CUISINE UNE PASSION

Dans une ambiance détendue, et un lieu convivial, notre Chef, répondra à toutes vos questions et vous guidera pour préparer tous ensemble la dégustation du jour, en fonction de la thématique que vous aurez choisie. Les seuls prérequis exigés, votre sourire et votre gourmandise, et là, le partage commence !!!



ANIMATIONS Points vente, magasins...

Faites appel à notre Chef cuisinier, véritable animateur, pour organiser une démonstration culinaire au travers d'une journée porte ouverte, inaugurations, promotions des ventes, lancement de produits, salons, etc...

