

L'Atelier de Cuisine Gourmande

Cours de cuisine



Groupes : séminaire, événementiel, team building...



Venez réveiller vos sens et redécouvrez le plaisir de cuisiner en groupe.

Apprendre à cuisiner auprès de grands chefs pour découvrir les trucs et techniques culinaires, c'est possible au sein de l'Atelier de Cuisine Gourmande.

Un concept...

Créé en 1997, L'Atelier de Cuisine Gourmande, situé à Launaget (Toulouse Nord) dispense des cours de cuisine à des particuliers et à des professionnels.

Leader des cours de cuisine dans la région, et pionnier dans ce domaine, nous accueillons depuis de nombreuses années des groupes.

Guidés par des professionnels de la restauration, vous réaliserez, dans une ambiance conviviale, chaleureuse mais néanmoins professionnelle, des plats originaux et reproductibles chez vous.

En groupe, vous confectionnerez des préparations, à déguster sur place ou à emporter.





Nous vous proposons...

.... de découvrir les tours de main d'un chef cuisinier avec pour thème la gastronomie française, la cuisine régionale, les cuisines du monde, la pâtisserie... initiation à l'œnologie.

Voir le détail de nos propositions dans les plaquettes Menus automne - hiver et Menus printemps - été.

Le déroulement de l'activité...

Accueillis par nos chefs vous recevrez une toque et un tablier !

Vous vivrez alors deux à quatre heures de cours de cuisine, dans un cadre convivial où l'esprit d'équipe se développera.

Vous pourrez partager, par la suite, le fruit de vos créations autour d'une table et ainsi déguster sur place vos mets.

Vous pourrez aussi emporter à la fin du cours votre repas complet et avoir le plaisir de servir vos préparations chez vous.

Un véritable challenge s'offre à vous !



L'espace séminaire...

Accueil dans un espace séminaire fermé et privatisé. Travail en toute autonomie et liberté au sein des locaux.

Team building, team booster, séminaire...

Nos locaux sont adaptés à toutes vos attentes.

Une structure adaptée...

L'Atelier de Cuisine Gourmande est équipé de locaux modulables exceptionnels.

600 m² sont à votre disposition accueillant de 10 à 50 personnes.

Espace séminaire - Rez-de-chaussée

- 90 m² : jusqu'à 20 personnes

Espace séminaire - 1er étage

- 130 m² : de 20 à 50 personnes





Du professionnalisme...

Ce nouveau loisir dirigé par des chefs professionnels pédagogues et habitués à l'animation est accessible à tous.

- **Renaud Defour :**

A créé l'Atelier de Cuisine Gourmande après avoir travaillé auprès des grands chefs parisiens.

- **Ludovic Jaumotte :**

Chef au parcours professionnel semé d'étoiles.

- **Aïcha Ould Hammou :**

Partage son savoir culinaire oriental.

- **Laurent Régalet :**

Ancien chef d'un restaurant étoilé de l'Aude.

- **Stéphane Chevalier :**

Grande expérience auprès des prestigieux traiteurs parisiens.

...et de la Notoriété

M6 se déplace ! L'émission 100% MAG a réalisé de nombreux reportages sur les cours de l'Atelier de Cuisine Gourmande.

AIRBUS, EDF, SNCF, Microturbo, Laboratoire Pierre Fabre, etc. font régulièrement appel à nous pour organiser des ateliers de cuisine, et nous font confiance depuis de nombreuses années !



L'Atelier de Cuisine Gourmande

6 chemin de l'Hers

31140 Launaguet

tél 05 61 47 10 20

www.latelierdecuisinegourmande.fr

contact@latelierdecuisinegourmande.fr

Accès facile par la rocade :

- sorties 12 et 33
- grand parking privé et gratuit

Transports en commun :

- métro ligne B - arrêt Trois Cocus
- puis prendre le bus n° 61 - arrêt Moulis
- établissement à 100 mètres de l'arrêt

