



Fondé par Johanna Le Pape - Championne du Monde des Arts Sucrés



Nos offres pour les entreprises

Esprit d'équipe

Cohésion

Expérience

Partage



CONFERENCIERE LE PAYS
UNIVERSITE DU MONDE DES ARTS SACS
A FONDATION DE L'ETUDE ALBAE



QUI SOMMES-NOUS ?

NOUS SOMMES UNE JEUNE ÉQUIPE

À 99% FÉMININE !

(oui il nous arrive d'avoir des collaborateurs masculins 🧔, le dernier en date s'appelle Jules...)

Engagées au quotidien pour offrir une alimentation différente, alliant plaisir gourmandise et santé, nous vous proposons plus qu'un atelier culinaire ; une expérience unique à renouveler au fil des saisons.



NOTRE ATELIER CULINAIRE EST SPÉCIALISÉ EN COURS DE PÂTISSERIE & CUISINE VÉGÉTARIENNE



NOTRE ATELIER À NEUILLY-SUR-SEINE

**Un savoir-faire transmis par Johanna Le Pape,
Championne du Monde des Arts Sucrés**

**Nos recettes s'adaptent à vos envies
et aux lieux de l'évènement**

Nous disposons de tout le matériel et la logistique
nécessaire pour assurer confort aux participants durant
nos cours

Nous vous divulguons des astuces et des techniques de
chefs reconnus en gastronomie



L'ESPRIT TEAM BUILDING



**Nourrir l'esprit
d'équipe**



Rester créatif



**Challenger sur les
techniques de
pâtisserie**



**Sensibiliser &
incarner les valeurs
de votre entreprise**



**Transmettre nos passions :
Eco-responsabilité, bien-
être et gourmandise**

SOMMAIRE

Les offres

- Comment ça marche ?
- Les Rendez-vous Bien-Être
- Les Ateliers salés healthy
- Les Ateliers Pâtisseries
- Les Ateliers Dégustation
- Cadeaux d'affaires

Le lieu de votre évènement

- Les Ateliers à distance
- L'Atelier Auraé
- On se déplace dans vos locaux

Abonnement et contact

- Pourquoi choisir l'abonnement ?
- Nous contacter



COMMENT ÇA MARCHE ?

01

- ✧ Je choisis mon activité **culinaire** avec mon équipe

03

- ✧ Je sélectionne le thème, le **format et recette** parmi les propositions de saison

02

- ✧ Je sélectionne le lieu de l'atelier culinaire

04

- ✧ J'assiste à l'atelier avec mon équipe et surtout **je passe un bon moment !**



🕒 FORMAT : 1H

📅 CRÉNEAU : EN MATINÉE

LES RENDEZ-VOUS BIEN-ÊTRE

Notre cheffe est secondée par notre naturopathe lors de ce cours dédié à l'alimentation saine.

Commencez votre session par un exercice "Bien-être" (auto-massage, respiration, posture yoga...)

CE QUE COMPREND LA PRESTATION :

- ✧ 1 Recette saine de saison
- ✧ 1 Exercice bien-être
- ✧ Zoom sur l'ingrédient phare de la recette
- ✧ L'accompagnement avec la naturopathe

TARIFS (à l'unité & en abo. mensuel)

✧ EN LIGNE

à l'unité 35€/HT
abo 25€/HT

✧ À L'ATELIER

à l'unité 55€/HT
abo 39€/HT

✧ DANS VOS LOCAUX

à l'unité 75€/HT
abo 53€/HT



🕒 FORMAT : 1H15

📅 CRÉNEAU : LE MIDI

LES SALÉES VEGGIES

Le régime végétarien met tout le monde d'accord, accessible et facile, découvrez nos recettes de saisons.

Sur l'heure du déjeuner, vos collaborateurs s'assurent une digestion optimisée.

Merci aux fibres et aux vitamines !

CE QUE COMPREND LA PRESTATION :

- ✧ 1 Recette saine de saison
- ✧ Produits bio
- ✧ Quizz sur les aliments de saison
- ✧ Livraison possible pour l'opt. en ligne

TARIFS (à l'unité & en abo. mensuel)

✧ EN LIGNE

à l'unité 35€/HT
abo 25€/HT

✧ À L'ATELIER

à l'unité 55€/HT
abo 39€/HT

✧ DANS VOS LOCAUX

à l'unité 75€/HT
abo 53€/HT



🕒 FORMAT : 2H

📅 CRÉNEAU : L'APRÈS-MIDI

LA PÂTISSERIE BIEN-ÊTRE

Vos équipes se retrouvent pour découvrir et apprendre toutes les techniques de la Championne du Monde de Pâtisserie pendant un atelier complet de 2h.

Chacun à leur tour, ils partagent une expérience gustative et collaborative autour d'une recette de saison.

CE QUE COMPREND LA PRESTATION :

- ✧ 1 pâtisserie de saison à réaliser
- ✧ Quizz sur les aliments de saison
- ✧ Produits bio
- ✧ Livraison possible pour l'opt. en ligne

TARIFS (à l'unité & en abo. mensuel)

✧ EN LIGNE

à l'unité 49€/HT
abo 34€/HT

✧ À L'ATELIER

à l'unité 69€/HT
abo 48€/HT

✧ DANS VOS LOCAUX

à l'unité 89€/HT
abo 62€/HT



🕒 FORMAT : 1H30

📅 CRÉNEAU : L'APRÈS-MIDI

SPÉCIAL
CHOCOLAT

L'ATELIER DÉGUSTATION

Vous voulez tout savoir sur le chocolat ou un aliment phare utilisé en pâtisserie ? C'est ce que nous vous proposons avec ce format ultra didactique.

**Au programme ? Dégustation à l'aveugle, quizz, réalisation d'une recette IN-RA-TA-BLE !
Succès garanti auprès de vos équipes !**

CE QUE COMPREND LA PRESTATION :

- ✧ Dégustation à l'aveugle
- ✧ 1 recette à réaliser
- ✧ Quizz sur l'aliment mis en avant
- ✧ Des goodies sur le thème

TARIFS (à l'unité & en abo. mensuel)

✧ EN LIGNE

à l'unité 49€/HT
abo 34€/HT

✧ À L'ATELIER

à l'unité 69€/HT
abo 48€/HT

✧ DANS VOS LOCAUX

à l'unité 89€/HT
abo 62€/HT



🕒 FORMAT : 2H

📅 CRÉNEAUX : SAMEDI & DIMANCHE

OFFREZ UN CADEAU D'AFFAIRES

Vous souhaitez remercier vos collaborateurs pour leur travail ? Vous avez un pot de départ prévu, un challenge remporté haut la main que vous souhaitez récompenser ?

**Notre carte cadeau gourmande est idéale.
Offrez un cours en ligne ou à l'Atelier Auraé.**

CE QUE COMPREND LA PRESTATION :

- ✧ Carte cadeau envoyée dans une enveloppe personnalisée
- ✧ 2h de cours en ligne ou à l'Atelier

TARIFS (par personne)

✧ **EN LIGNE**
49€/HT

✧ **À L'ATELIER**
69€/HT



L'ATELIER AURAÉ

À 3 MIN DE LA PORTE MAILLOT

Nous vous accueillons dans notre atelier culinaire situé à Neuilly-Sur-Seine, nous pouvons recevoir jusqu'à 16 personnes (toutefois nous recommandons des groupes de 10 personnes pour que tous les participants soient à leur aise).

Bonus !

Notre superbe jardin de plus de 80m2 accueille plantes aromatiques, grimpantes, baies et même un potager et vous permet de vous installer ou de prendre une pause au calme, loin du tumulte de la vie citadine.



L'ATELIER À DISTANCE

POUR VOS COLLABORATEURS EN
TÉLÉTRAVAIL

La situation sanitaire vous empêche de vous retrouver pour un atelier culinaire dédié à la cuisine ou à la pâtisserie.

**Notre offre se décline aussi
en version digitale.**

Nous sommes parfaitement équipées pour vous divertir et vous apprendre les bases d'une cuisine saine et de saison.

TARIFS
DÉGRESSIFS
GROUPE DE
+20 PERSONNES
+19€/ pers. suppl.

Via un lien de connexion **Teams, Google Meet ou Zoom**, notre équipe d'animation, ainsi que la cheffe vous propose une immersion totale.

Toutes nos recettes s'adaptent au matériel et ustensiles dont disposent vos collaborateurs chez eux. En option, nous nous occupons également de l'envoi du paniers d'ingrédients à leur domicile ou sur votre site.





DANS VOS LOCAUX

NOUS NOUS ADAPTONS ET GÉRON LA LOGISTIQUE

Dans votre entreprise, nous nous déplaçons avec tout le matériel requis pour le bon fonctionnement d'un cours de cuisine ou de pâtisserie.

Après un examen de vos équipements déjà présents sur place, nous listons nos besoins et vous proposons des recettes adaptées.

Faites vivre une expérience culinaire à vos collaborateurs comme si vous étiez à l'Atelier Auraé.

Nous nous engageons à recréer toutes les conditions optimales et à fédérer vos équipes.

LES AVANTAGES DE L'ABONNEMENT MENSUEL

PRENEZ SOIN DE VOS COLLABORATEURS
TOUTE L'ANNÉE

L'abonnement mensuel que nous vous proposons, c'est surtout l'assurance de divertir vos équipes tout au long de l'année.

**Renforcez la cohésion et l'état d'esprit
d'entreprise avec notre formule tout inclus !**

- ✧ 1 rendez-vous culinaire par mois
- ✧ Sur le thème de votre choix
- ✧ A la date, et sur le créneau qui vous plaît
- ✧ Dans le lieu qui vous convient le plus
- ✧ Une réduction de 30% sur nos tarifs



CONTACTEZ-NOUS



Bénédicte
COUTHEILLAS

**Responsable Commerciale
et Marketing**

+ 33 (0)6 98 38 84 94



Faye
CHEVALIER

**Chargée de
développement**

+ 33 (0)7 85 30 13 88



Recevez notre catalogue de pâtisseries et plats végétariens de saisons sur simple demande !

**Vous êtes pressé.es et souhaitez un devis
en moins d'une heure ?**

Nous sommes ultra réactives, vous pouvez compter sur nous. Un évènement spécial à organiser, une démonstration à faire ou encore une recette aux couleurs de votre entreprise ?

**Tout est possible ! Sollicitez-nous, les projets
un peu fous, on les aime aussi beaucoup.**