



[WWW.ACOM-EVENEMENTS.COM](http://WWW.ACOM-EVENEMENTS.COM)



# ATELIERS CULINAIRES ET ŒNOLOGIQUES 2022

## GRANDES VILLES FRANÇAISES - TOUTE L'ANNÉE

Composez votre équipe de cuisiniers et devenez de véritables chefs

### Programme et prestations :

- **18h00.** parking, cocktail d'accueil. Présentation des chefs et du sommelier.
- **18h20.** Répartition des invités en 2 ou 3 ateliers, selon le nombre, reportage photo :
  - **1. Cours de cuisine :** les invités préparent le menu pour l'ensemble des convives, accompagnés et conseillés par les chefs. Les produits nobles seront sélectionnés.
  - **2. Œnologie :** les invités partagent un cours d'œnologie dans un espace dédié. Présentation théorique et quizz sur différents vins 1<sup>er</sup> Cru et Grand Cru. Bordeaux, Bourgogne, vins méconnus.
- **20h15.** Dans un Salon privé, apéritif champagne et dégustation par l'ensemble des deux groupes des mets préparés et des vins. Cadeau souvenir sous forme de tablier brodé aux couleurs de l'événement.

**Budget :** à partir de 185 € HT / personne (minimum 10 personnes).



DEMANDE DE DEVIS & D'INFORMATIONS





**A COM - Chemin de Mikelategia - 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle - France**

Tél. +33 (0)6 61 70 26 33 | [sassan@acom-evenements.com](mailto:sassan@acom-evenements.com) | [www.acom-evenements.com](http://www.acom-evenements.com)

