

LA
SEMAINE
DU
GOÛT
2018

ANIMATION DEGUSTATION RECETTES CHAUDES

→ 2 RECETTES AU CHOIX : 1 SALÉE, 1 SUCRÉE



Wrap rillettes de maquereau et jeunes pousse



Pop cake praliné et copeaux de chocolat

Rouleau de printemps à la volaille rôtie et légumes croquants

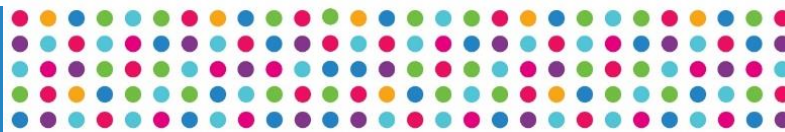


Fruits du verger caramélisés façon crumble



La Semaine du Goût® a choisi L'atelier des Chefs pour ses animations clé en main.

Date limite de réservation :
10 septembre 2018



[Commandez ici](#)

LA
SEMAINE
DU
GOÛT
2018

ANIMATION DEGUSTATION RECETTES CHAUDES ➔ 2 RECETTES AU CHOIX : 1 SALÉE, 1 SUCRÉE



Réalisation des 2 recettes choisies Pour 250 portions de dégustation minimum

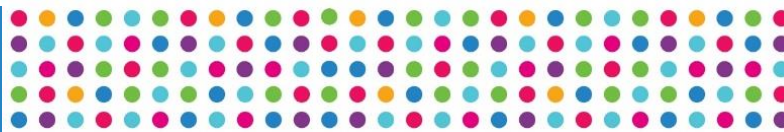
L'offre comprend :

- **Un chef** professionnel de L'atelier des Chefs
- **Tout le matériel de cuisine** (table, ustensiles, kit de dégustation...)
- **Les ingrédients** pour la recette
- **Un kit de communication** Semaine du Goût®

Animation 7h = 1250€ HT

La Semaine du Goût® a choisi L'atelier des Chefs pour ses animations clé en main.

**Date limite de réservation :
10 septembre 2018**



[Commandez ici](#)

LA
SEMAINE
DU
GOÛT
2018

QUI EST L'ATELIER DES CHEFS ?



**N°1 des cours de
cuisine en Europe**

**36 Chefs
16 Ateliers
200 000 participants aux
cours** chaque année

**Une communauté
digitale engagée**

**3,5 M de VU / mois sur le site
250 000 abonnés à la NL
3 500 abonnés aux cours live
63 000 Fans Facebook
134 700 abonnés You Tube**



**Jean-Sébastien
BOMPOIL**

Chef exécutif et co-fondateur de L'atelier des Chefs
C'est auprès de Michel Roth en tant que chef de cuisine, dans les cuisines du Ritz ou de Lasserre que Jean-Sébastien Bompoil s'est fait connaître du grand public et du cercle prestigieux de la haute gastronomie française.
Il fut lauréat de nombreux concours de cuisine dont le Coq St Honoré ou Les hauts de France. Jean-Sébastien intervient également régulièrement à la télévision française (France 5, France 2) dans les émissions d'information et de divertissement en tant qu'expert culinaire.
Jean-Sébastien Bompoil possède enfin une connaissance approfondie des produits de l'agro-alimentaire ce qui fait de lui un chef incroyablement complet et unique dans le monde culinaire.

**16 000 recettes, photos et
vidéos** créées par nos chefs

4 Cours en live par semaine
840 replays live disponibles

**Des contenus
différenciants**

**360° culinaire
OFF & ON line : ateliers
et ICHEF**

**Une expérience
culinaire unique**

