



AÉROPRIVÉ

COURS POUR ADULTES ET ENFANTS

THÈME À DÉFINIR

- Snacking, végétariens et découverte algues, basse température, sous-vide, pâtisserie, boulangerie, sommellerie, retour de chasse...
- Minimum 5 personnes.


ATELIER PÂTISSERIE 2h30

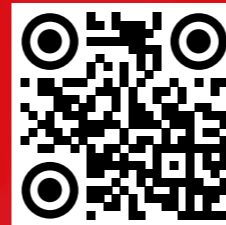
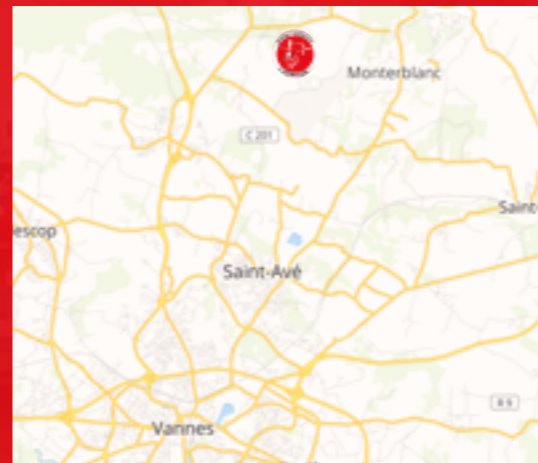
RÉALISEZ VOS PÂTISSERIES MAISON À EMPORTER

- Selon le planning : Crêpes, Paris-Brest, tarte citron meringuée, baba au rhum...
- Une fois par mois.



FAITES DÉCOLLER VOS IDÉES CULINAIRES !


- Fédérez vos équipes et vous serez fier de vos réalisations *(accessible à tous et montée en compétence assurée, fiche technique à disposition de chaque participant).*
- Challenge possible sur demande et à définir ensemble.
- L'atelier de L'Aérocook est accessible pour les groupes de 5 à 60 personnes. 
- Option prise de vue possible.
- Utilisez notre parc de 1 hectare pour optimiser votre journée.



40 rue de Kersimon,
Parc Carré
56250 Monterblanc
admin@laerocook.fr
www.laerocook.fr

06 38 21 78 52



 SARL L'AEROCOOK • RCS Vannes B 818 874 877
Ne pas jeter sur la voie publique • Imprimé par VistaPrint



ATELIERS CULINAIRES GROUPES

De 5 à 60 personnes



AFTER WORK

2h00

L'ATELIER CONVIVAL EN FIN DE JOURNÉE DÉGUSTATION SUR PLACE

- Cuisine du monde.
- Cours à thème.
- Cuisine santé.

APÉROCOOK

1h30

À EMPORTER

3 pièces salées.
2 pièces sucrées.
Minimum 5 personnes.

Options :

- Apérocook santé
- Cuisine healthy
- Manger végétarien avec les apports en protéines
- Apérocook du marché
- Recette à thème

ATELIER ENFANTS

2h00

SEUL OU EN BINÔME

AVEC PAPA, MAMAN, MAMIE, PAPI...

Activité ludique autour de la cuisine.
Création du repas ou goûter.
Une fois par mois.
Minimum 5 personnes.

CookCamps :

Pendant les vacances de 9h30 à 17h00
Avec fiche en anglais



ATELIER DU MARCHÉ

5h00

AU MARCHÉ DE VANNES ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

08h45 : rendez-vous devant le café de la poissonnerie au marché de Vannes (Halle aux poissons).
10h30 : on cuisine à l'Aérocook.
12h30 : Nous passons à table.
Départ vers 13h30-14h00.

ATELIERS TEAM BUILDING

BREIZH TEA - TIME

1h00

COHÉSION D'ÉQUIPE ET DÉCOUVERTE DE NOS PRODUITS RÉGIONAUX

- À choisir 3 pièces sucrées.
- À emporter dans une boîte ou à déguster sur place.
- Minimum 5 personnes.

ATELIER TOP CHEF DU FAR OUEST

2h00

DÉFI CULINAIRE EN GROUPE ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

En 3 équipes coachées par un chef de l'Aérocook, découvrez, concoctez et dégustez des produits locaux et de saison à l'aide d'une fiche technique actualisée ensemble.

BRUNCH IODÉ OU TRADITIONNEL

1h30

ATELIER DÉCOUVERTE SUR PLACE OU À EMPORTER

- Une partie sucrée.
- Une partie salée.



DÉCOUVERTE DES ALGUES

ATELIER PÉDAGOGIQUE EN GROUPE

Partez sur l'estran pour apprendre à reconnaître les algues et à les cuisiner en direct comme un chef.



AÉROBREIZH

1h30

BRETAGNE CULINAIRE SUR PLACE OU À EMPORTER

1 galette garnie
OU
1 breizh burger et une crêpe sucrée de saison.

On réalise sa pâte et on les tourne sur le billig...

