

**PARTNER E✓EVENTS**

 **MASTER  
COOKING  
CHALLENGE**



**2025**

[www.partner-events.com](http://www.partner-events.com)

# PRÉSENTATION

Une brigade de chefs professionnels, des équipes, des ustensiles, un panier mystère de denrées nobles et des défis culinaires à relever...

**A la manière de Master Chef**, relevez le défi de **réaliser vos bouchées apéritives salées ou sucrées** en 60 minutes chrono.

Au final, si souhaité, **le jury entre en scène** pour élire la meilleure équipe avant de déguster tous ensemble vos réalisations.

Au travers de ce **Team Building gourmand**, vous découvrirez les astuces des Chefs.

**Soyez créatifs et organisés** pour relever ce challenge épique et plein de saveurs. Esprit d'équipe, bonne humeur et convivialité seront au rendez-vous.

Mettez la main à la pâte et vos sens en éveil : 3,2,1...Cuisinez !



1h30



10 à 300 pers



Intérieur  
uniquement



Supplément  
à prévoir



2025

[contact@partner-events.com](mailto:contact@partner-events.com)

# VERSION APÉRITIF

Répartis en **brigades de cuisine** (10 personnes max), vous allez devoir réaliser des pièces apéritives froides et salées. Chaque équipe devra **s'organiser**, imaginer et concevoir 6 recettes différentes en 10 exemplaires.

Les équipes disposent chacune d'un même **panier mystère** comprenant :

- des ingrédients
- des ustensiles de cuisine
- le matériel de présentation et de décoration,
- 2 « Pass conseil Chef » d'une durée de 3 min

Au cours de l'animation, les chefs d'équipe seront appelés pour **des défis/challenges culinaires** à réaliser immédiatement afin de remporter des points Bonus.

A la fin du chrono, chaque brigade présentera les **recettes imaginées** au jury formé de nos chefs/animateurs. Les résultats seront annoncés avant de passer à la dégustation.



▶ Découvrez la vidéo en avant-première en cliquant [ICI](#)



2025

[contact@partner-events.com](mailto:contact@partner-events.com)

## VERSION PAUSE GOURMANDE

Cette animation culinaire est également possible en **version sucrée**.

Au travers de ce team-building gourmand, vous découvrirez les astuces des Chefs pâtissiers professionnels et vous vivrez aussi un challenge en équipe à la manière de la finale de l'émission « **Le meilleur Pâtissier de France** ».

Le groupe sera divisé en plusieurs brigades de 10 personnes.

Chaque équipe dispose d'un poste de travail équipé du matériel nécessaire ainsi qu'un panier d'ingrédients pour la confection des pièces sucrées.

Soyez créatifs et organisés pour **relever ce challenge sucré et plein de saveurs**.

Esprit d'équipe, bonne humeur et convivialité seront au rendez-vous. 3, 2, 1... Pâtissez !



# VERSION ATELIER CHOCOLAT

Nous vous proposons également une **version 100 % chocolatée**. Cet atelier réunit **découverte, création puis dégustation** des produits confectionnés.

**8 recettes originales** vous seront proposées et devront être réalisées en équipe réparties sur 3 postes différents : **Chocolat rapide | Moulage | Insert**

Assemblez ensuite vos créations et dégustez-les dans une atmosphère de légèreté et de fraîcheur. Votre équipe de collaborateurs saura apprécier ces moments intéressants et délicieux ! Soyez créatifs et organisés pour faire le **plein de saveurs**. Esprit d'équipe, bonne humeur et convivialité seront au rendez-vous.



## → Exemples des recettes réalisées :

- Chocolat au piment d'Espelette
- Croustillant pralin framboise
- Demi-sphère au chocolat blanc et orange épicée
- Diamant de chocolat noir, caramel au cointreau
- Mendiant aux fruits secs
- Rose des sables chocolat blanc et cacahuètes
- Sucette croustillante aux amandes
- Chocolat Passion



## OPTION : ATELIER COCKTAILS

Pour accompagner les bouchées apéritives salées préparées lors de votre Master Cooking Challenge, les participants auront la possibilité de participer à une formation Express pour la confection de trois célèbres cocktails :

- **Mojito**
- **Daiquiri**
- **Honeymoon** (cocktail sans alcool)

Chaque participant pourra déguster 2 cocktails AVEC OU SANS ALCOOL.



**Durée** : prévoir 30 minutes supplémentaires



# TABLES RÉHAUSSÉES

La location de **tables réhaussées** permet plus de confort aux participants puisqu'ils puissent cuisiner comme des « Chefs ».

Location d'une table  
pour 10 personnes maximum

50 € /HT

Transport, montage, démontage

**OFFERT**



## ILS L'ONT FAIT...



« Merci infiniment pour l'organisation de cet évènement, Nous avons eu un bon retour de la part de nos collaborateurs sur l'animation. L'équipe était très sympathique et nous avons passé un très bon moment. »

« Tout s'est extrêmement bien déroulé. Les participants étaient tous ravis. Merci pour les photos ainsi que les recettes, cela va faire des heureux. Encore merci à vous et aux chefs. »



« Au nom de tout le comité de direction, je tiens à vous remercier pour vos prestations respectives qui nous ont contribué largement à la réussite de notre séminaire. L'activité culinaire a tout particulièrement été appréciée notamment la gentillesse de nos chefs cuistots, la qualité des produits à préparer et le résultat gustatif à l'arrivée. Encore bravo et merci à vos équipes. »





# TARIFS

## Ces tarifs comprennent :

- Encadrement par des chefs/cuisiniers (salaires, charges)
- Ingrédients, denrées et matériel nécessaire
- Un tablier jetable et une toque par personne
- La fourniture des tables réhaussées jusqu'à 80 personnes  
(sous réserve d'accès facile : RDC – plain-pied, rampe, monte charge...)

## Ces tarifs ne comprennent pas :

- 1 salle pour l'animation accessibles 2h avant (2m<sup>2</sup> par pers)
- Les boissons
- Les indemnités transport

### PRESTATION

### TARIFS HT

Version **APÉRITIF SALÉ** ou **PAUSE GOURMANDE SUCRÉE**

90 € HT / personne  
[minimum 15 personnes]

Tables réhaussées [1 table pour 10 personnes] à partir de 80 personnes

+ 50 € HT / table

Supplément Anglais

+ 300 € HT

Option : Atelier Cocktails

à partir de 25 € HT / personne

Version **ATELIER CHOCOLAT**

115 € HT / personne  
[minimum 15 personnes]

# CONTACTEZ-NOUS

Une équipe commerciale dédiée à la réussite de vos événements !  
Un projet à venir ? Un Team-Building à organiser ?

# PARTNER EVENTS



Fabrice



Wendy



Audrey



Marine



Hélène



01 60 05 10 40

06 11 28 89 59

[contact@partner-events.com](mailto:contact@partner-events.com)

Suivez-nous sur les réseaux



# 2025

[www.partner-events.com](http://www.partner-events.com)