



---

## ATELIERS DE CUISINE ET DE PATISSERIE NOMADES

---

[www.gourmandista.fr](http://www.gourmandista.fr)





Quelle gourmande  
se cache derrière tout ça ?

Aurélie Verdié, fondatrice de **Gourmandista**  
depuis **10 ans**.

Une passionnée de food qui en a fait son  
métier en créant un concept **d'ateliers de  
cuisine et de pâtisserie à domicile**.

Je vous accompagne lors de vos **événements  
professionnels** (teambuilding, séminaires...)  
mais aussi vos **fêtes de famille** (anniversaires,  
EVJF...)

La collection de douceurs fleuries est née  
d'une 2<sup>ème</sup> passion pour les **fleurs comestibles**.

L'occasion d'exprimer ma **créativité** à travers  
des **gourmandises personnalisées**, décorées  
de fleurs et de chocolat

*100% fait-main, Français et gourmands.*



## LE CONCEPT

Des **ateliers de cuisine** et de **pâtisserie nomades**.

- Je me déplace sur le lieu de votre choix
- Le **matériel** et les **ingrédients** nécessaires **sont compris** dans la prestation
- Des **ateliers pour tous** : petits et grands, novices ou expérimentés.
- Des **thèmes variés** et **sur-mesure**

*Rien ne peut m'arrêter  
mis à part votre créativité.*



## MES VALEURS

- ✓ Amoureuse des bons produits, je propose une **cuisine de saison**.
- ✓ Dans la mesure du possible, les **produits locaux** sont mis en valeur à travers les recettes.
- ✓ La **slow food** est à l'honneur.
- ✓ Toujours en quête des nouvelles tendances culinaires pour vous proposer des **ateliers inventifs et sur-mesure**.

*100% fait-maison et gourmand.*

# L'ÉVÉNEMENTIEL

A chaque événement son atelier !

## Teambuilding, séminaires :

Créons ensemble l'atelier qui vous ressemble pour :

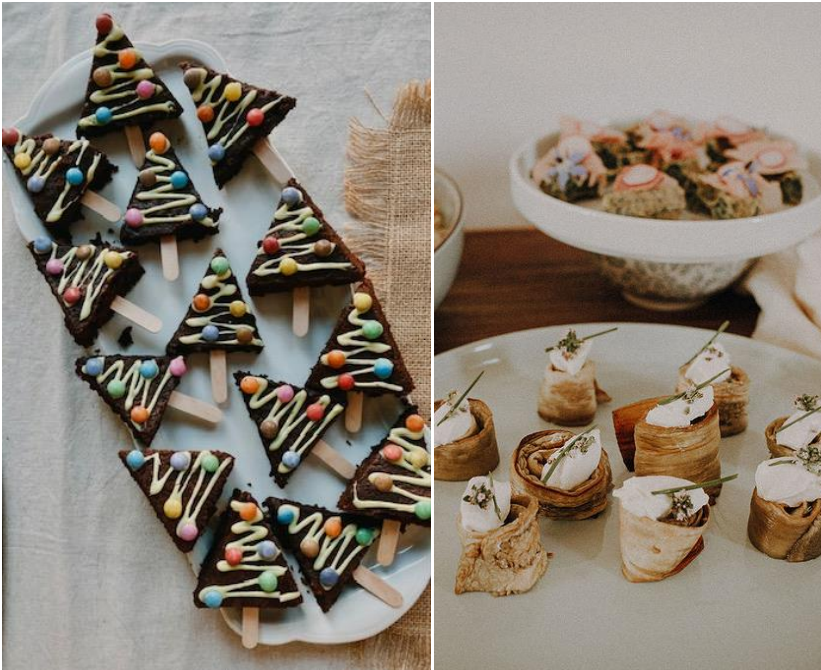
- **Renforcer la cohésion d'équipe**
- Offrir un moment de détente à vos collaborateurs

## Arbre de Noël, Journée des familles :

Favoriser l'équilibre vie privée/vie professionnelle à travers des **ateliers ludiques** et créatifs pour les **enfants**, et des **buffets inventifs** à dévorer des yeux mais pas que.

Créez la surprise pour vos événements avec un **show culinaire**.

*De la créativité et du savoir-faire  
à votre service !*



# LES ATELIERS pour séminaires

**Durée** : de 1h30 à 3h

**Nombre de personnes** : minimum 4 personnes

**Matériel** : fiches recettes et petit matériel fournis (plaques et fours sur demande)

**Formules** :

- Entrée + Plat + Dessert ou E+P ou P+D
- Bouchées salées et/ou sucrées
- Brunch
- Pâtisserie - Mignardises

**Thématiques** :

- Cuisine locale, cuisine du monde
- Anti-gaspi
- Recettes saines et gourmandes
- Défis

**Frais de déplacement** : sur devis



# A quelles occasions peut-on organiser un atelier ou show culinaire ?

## MARKETING

- ✓ Lancement d'une marque ou d'un nouveau produit

## CADEAUX

- ✓ Cadeau incentive, challenge
- ✓ Cadeau de fin d'année

## EVENEMENTS

- ✓ Teambuilding, Séminaires
- ✓ Inaugurations
- ✓ Journées portes ouvertes
- ✓ Soirées privées

## CSE

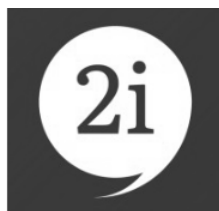
- ✓ Semaine du bien-être en entreprise (QVT)
- ✓ Journées des Familles
- ✓ Arbre de Noël



« La gourmandise commence quand on n'a plus faim »

Alphonse Daudet

# Ils ont craqué pour nos gourmandises







## Parlez-moi de votre projet

Chaque **événement** est unique et il me plaît de vous proposer des formules **sur-mesure**.

C'est pour cela que je vous invite à me contacter par mail ou par téléphone pour en discuter plus en détails et je pourrais alors vous présenter une offre personnalisée.

Contact : Aurélie Verdié

Mail : aurelie@gourmandista.fr

Téléphone : 06.80.11.83.28

[www.gourmandista.fr](http://www.gourmandista.fr)





Buffet et atelier créatif

# Arbre de Noël



