



---

## ATELIERS DE CUISINE ET DE PATISserie

---

5 bis rue Pierre Loti à  
Plaisance du Touch (31830)

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





# LE CONCEPT

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

- Je vous accueille à Plaisance du Touch, dans espace agréable et convivial, équipé pour des groupes de 6 à 20 personnes
- Je peux aussi me déplacer sur le lieu de votre choix
- Le **petit matériel**, les tabliers et **ingrédients** nécessaires **sont compris** dans la prestation.

Quelle gourmande  
se cache derrière tout ça ?

Aurélie Verdié, fondatrice de **Gourmandista** depuis **2014**, animée par la passion et le partage de son savoir-faire.

Je vous accompagne lors de vos **fêtes de famille** et **événements professionnels**.





## 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** pour tous les niveaux.
- ✓ Des **thèmes variés** 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**, challenger la **cohésion d'équipe**
- Offrir un moment de **détente** à vos collaborateurs

## Arbre de Noël, Journée des familles :

Favoriser l'équilibre vie privée/vie pro à travers :

- des **ateliers ludiques** et créatifs pour les **enfants**,
- 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 teambuilding

**Durée :** de 1h30 à 3h

**Nombre de personnes :** minimum 5 personnes

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

### Formules :

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

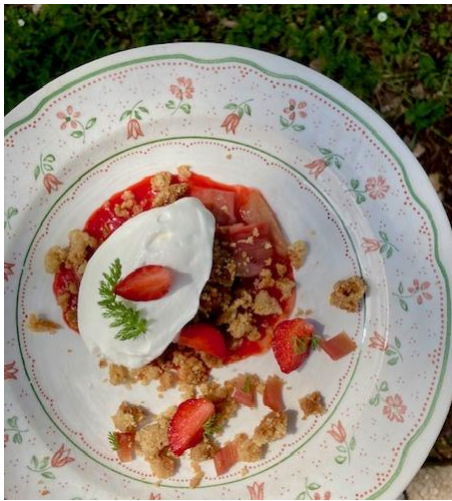
*Demande de DEVIS à [aurelie@gourmandista.fr](mailto:aurelie@gourmandista.fr)*

### Thématiques :

- Cuisine locale, créative, cuisine du monde
- Anti-gaspi / défis
- Recettes saines, végétariennes, gourmandes...









# *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](mailto:aurelie@gourmandista.fr)**

**Téléphone : 06.80.11.83.28**

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







Buffet et atelier créatif

## Arbre de Noël





# COFFRETS CADEAUX

## *sur mesure*

