

OFFRE
COMMERCIALE
TEAM
BUILDING
ENTREPRISES



FROGS KITCHEN



Qui sommes nous?

- Frogs kitchen a été fondé en 2019 par Aurélie GONZALO, ancienne Responsable export passionnée de cuisine, qui s'est reconvertie via une formation CAP cuisine à l'école FERRANDI.
- De part son expérience en entreprise, elle comprend les codes et les enjeux de l'entreprise, ainsi que l'importance d'une cohésion d'équipe pour faire avancer tout le monde ensemble, et dans la même direction.
- FROGS KITCHEN est spécialisé dans les ateliers de cuisine en entreprise et chez les particuliers
- Une équipe de chefs chevronnés, pour la plupart formés à l'école Ferrandi à Paris, et ayant fait leurs preuves dans des établissements gastronomiques de renom
- Les ateliers peuvent être menés indifféremment en Français, anglais ou Espagnol

Nos valeurs

Filières agricole

Chez Frogs Kitchen, nous nous efforçons d'utiliser des produits issus de l'agriculture biologique tant que possible

Majorité de produits français, en circuits courts

Nous attachons un point d'honneur à travailler en circuit courts, avec des produits régionaux (centre et Val de Loire) ou tout du moins Français dans leur grande majorité. Nous travaillons en circuit direct producteurs (ferme des Perrières notamment à St Hilaire St Mesmin) pour la plupart, afin de rémunérer au juste prix les agriculteurs avec lesquels nous travaillons.

Produits de saison

Les recettes que nous proposons utilisent des produits de saison, et peuvent varier légèrement en fonction du marché.



NOS
FORMULES



FROGS KITCHEN

FORMULE
BRONZE



FROGS KITCHEN



Concours TOP CHEF

Les concours de cuisine stimulent l'esprit d'équipe, la créativité, et la capacité de chacun à travailler dans un but commun.

Chaque participant se retrouve membre de la brigade, avec pour objectif d'avoir terminé l'ensemble des créations dans un temps imparti.

Challenges et jokers sont au programme durant le concours, pour favoriser l'émulation de groupe.

Les concours TOP CHEF sont des cocktails dinatoires.

A la fin de l'épreuve, chaque bouchée apéritive, sera testée par un jury de chefs, qui déterminera l'équipe gagnante, sur des critères esthétiques, de goût, d'organisation, et d'esprit d'équipe.

Un diplôme sera remis à l'équipe gagnante en fin de concours

Vous partagerez ensuite vos créations dans un moment de dégustation convivial et chaleureux.

Durée : 3H en tout avec l'accueil et la présentation du jeu, le concours et le cocktail dinatoire



Formule Bronze

Concours Top chef

4 formules au choix, ci-après.

Durée de cuisine : 1h45 (Sauf concours de pâtisserie 1h10)

Encadrement

Un chef de 8 à 16 participants, 2 chefs de 17 à 36 participants

Tarif :

Nous consulter

Options :

Voir ci après le tableau des options

Lieu :

Lieu de votre choix dans un rayon de 100km autour d'Orléans
Au delà, voir fiche tarifaire

Top chef : formules au choix

Cuisine du monde - 1h45 de cuisine / 3H en tout

Pariez sur la diversité, et faites élaborer à vos équipes des pièces cocktail à partir d'ingrédients venant de tous les pays.

Cocktail folies- 1h45 de cuisine / 3H en tout

A partir d'un panier d'ingrédients imposés, et de quelques ingrédients optionnels, vous devrez réaliser par équipe 4 à 5 pièces cocktail dans un temps imparti.

Concours de pâtisserie: 1h10 de cuisine – 1h30 en tout

Vos équipes disposent d'1h10 pour créer un dessert sur la base d'un panier mystère, sur un thème choisi par l'entreprise.

Ribambelle de desserts - 1h45 de pâtisserie / 3h en tout

A partir d'un panier d'ingrédients, et avec l'aide d'un chef, vos équipes devront créer 3 desserts, à partager tous ensemble par la suite.

Formule à la carte

Vous disposez de moins de temps, ou avez d'autres envies, contactez-nous pour un devis personnalisé.





Exemple de déroulé

10h / 18h – Accueil de vos équipes, répartition des équipes et explications des règles du jeu. Les ingrédients, ustensiles toques et tabliers sont prêts sur le plan de travail.

10h15/ 18h15 Top départ

Vous avez 1h30 heures pour réaliser vos pièces apéritives, avec le support d'un chef par équipe

12H / 20H

Fin de l'épreuve, on lève les bras, et on arrête de cuisiner

12H / 20H- Dégustation

Fin du concours. Le moment est venu de partager vos créations et de déguster ensemble le repas que vous avez préparé

13H / 21H – Fin de l'atelier

Exemple de menu

Menu donné à titre indicatif, les participants élaborant les recettes de leurs choix.

Cuisine du monde

Brochettes de poulet aux cacahuètes et saveurs Thai
Poulpe a la Gallega
Gaspacho Andalou
Rouleaux de printemps de saumon fumé et avocat
Tiramisu au café

Cocktail dinatoire

Rouleaux de saumon fumé et son tartare
Poulpe mariné sur hoummous d'aubergine
Mini croque Monsieur
Brochettes de crevettes aux agrumes
Tartare de boeuf revisité
Brochettes de fruits enrobes de chocolat fondant
Mini burgers



FORMULE
ARGENT



FROGS KITCHEN



Les team cooking challenge

Combinez l'adrénaline d'un concours de cuisine, et le plaisir décontracté de partager un repas assis entre collègues.

Vos collaborateurs devront réaliser par équipe, le meilleur plat, la meilleure entrée ou le meilleur dessert, sous la supervision de nos chefs de cuisine.

A la fin de l'épreuve, l'équipe gagnante sera désignée sur des critères esthétiques, collaboratifs, et de goût.

Durée : 3h en tout
15 min accueil et présentation, 1h30 de cuisine, et
1h15 de dégustation

Formule Argent

Team cooking challenge

Entrée / plat ou plat/ Dessert
Ou Entrée/plat/dessert

Durée de cuisine

1h30

Un chef pour 16 participants / 2 chefs pour 17 à 36 participants

De 8 à 36 personnes (Mini 12 pers pour entrée/plat/dessert)

Tarif :

Nous consulter

Options :

Voir ci après le tableau des options

Lieu :

Lieu de votre choix dans un rayon de 100km autour d'Orléans

Au delà, voir fiche tarifaire





Les team cooking challenge : Exemple de menu

Entrée

- Ceviche de daurade et avocat au lait de coco
- Gravlax de saumon et crème d'avocat et betterave
- Bricks de chèvre et miel

Plats

- Poêlée d'encornets au paprika fumé et purée de carottes au gingembre
- Suprêmes de volaille farcies au vieux comté

Desserts

- Crêpes suzette au Grand Marnier, chantilly
- Tiramisu au chocolat



Exemple de déroulé

10h / 18H – Accueil de vos équipes et répartition des équipes. – Les ingrédients, ustensiles, toques et tabliers sont prêts sur le plan de travail. Explication des règles

10h10 / 18H10 - début de l'atelier, top départ!
Vos équipes devront réaliser en 1h30, une entrée, un plat ou un dessert.

Un panier d'ingrédients est imposé, et un garde-manger avec des ingrédients supplémentaires est à disposition des participants.

11h40 – 19h40 Fin de l'atelier

11H45/ 19H45 - Le moment est venu de partager vos créations et de déguster ensemble le repas que vous avez préparé. Les équipes repassent en cuisine entre chaque plat pour réchauffer les préparations si besoin, et dresser sur assiette

13h00 / 21H00 – Fin de l'atelier

FORMULE
OR



FROGS KITCHEN



Les team cooking

Vous voulez offrir à vos collaborateurs un moment gourmand et gastronomique où ils pourront apprendre à réaliser des créations culinaires, guidés par nos chefs professionnels?

Les team cooking sont des menus élaborés par nos chefs à partir d'ingrédients frais et de saison. Nos chefs vous partageront tout leur savoir-faire pour vous faire cuisiner un menu d'exception.

Durée : 3h15 à 3h30

15 minutes accueil et présentation

2h de cuisine

1h (entrée / Plat ou plat / dessert) à 1h15 de dégustation (entrée / plat / dessert)



Formule Or

Team cooking : cours de cuisine

Entrée / plat ou plat/ Dessert

Ou Entrée/plat/dessert

Durée de cuisine. 2h

Un chef pour 12 participants

De 8 à 36 personnes (Mini 12 pers pour entrée/plat/dessert)

Tarifs :

Nous consulter

Options :

Voir ci après le tableau des options

Lieu :

Lieu de votre choix dans un rayon de 100km autour d'Orléans
Au delà, voir fiche tarifaire



Les team cooking : Exemple de menu gastro

Entrée

St Jacques snackées, émulsion de corail, purée de topinambours et tuiles dentelles au paprika fumé

Plats

Magret de canard sauce Bordelaise, accompagnement de saison

Dessert

Tiramisu au pommes caramélisées, caramel au beurre salé et gavottes au chocolat noir.



Exemple de déroulé

Formule entrée / plat. / Dessert : 2h de cuisine & 3h30 en tout

10h / 18H – Accueil de vos équipes et répartition des équipes. Les ingrédients, ustensiles, toques et tabliers sont prêts sur le plan de travail ; Explication des recettes

10h15 / 18H15 – début de l'atelier, top départ!

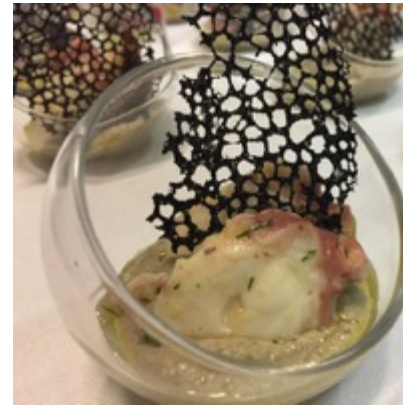
Vos équipes, sous la supervision de nos chefs de cuisine, réaliseront des recettes gastronomiques d'exception. Chaque équipe réalisera une entrée, un plat ou un dessert

12h15 / 20H15 - Fin de l'atelier & Dégustation

Le moment est venu de partager vos créations et de déguster ensemble le repas que vous avez préparé

13h30 / 21H30 – Fin de l'atelier

EXEMPLE DE REALISATIONS





Nos avantages

International: Nos équipes peuvent animer des groupes en français, anglais, mais aussi en espagnol



Offre variée de concours ou cours de cuisines pour s'adapter à vos besoins.

Disponibilité : Nous nous déplaçons dans vos locaux, ou dans les locaux de votre choix, avec tout le matériel et les ingrédients nécessaires

Flexibilité : Nous adaptons nos menus au besoin de vos clients



Organisation

Le Lieu

Nous nous déplaçons dans le lieu que vous ou votre client aura choisi.

Poste de travail et équipement

Chaque équipe disposera d'un ilot dédié et entièrement équipé de tout le matériel nécessaire pour la réalisation des recettes ou pièces cocktail

Matières premières

Nos équipes viendront avec tous les ingrédients nécessaires au bon déroulé de l'évènement

Garde-manger

Nous mettons à votre disposition sur un îlot à part, un garde manger qui recèle de nombreux ingrédients supplémentaire et épices, dont vous pourrez vous servir pour pimenter vos recettes.



Nos contraintes techniques

Electricité

Accès électrique de 2kW par équipe pour nos tables de cuisson et petit électroménager

Mobilier

Par équipe : 1 à 2 buffets (selon nombre) de 80x200 en 85 cm de hauteur minimum, nappé avec des nappes recouvrant jusqu'au sol (fournies)

Garde manger et tables pour la cuisson : Nous avons besoin que vous mettiez des tables à dispositions pour la cuisson et le garde manger. Au moins une table de 80x150 pour la cuisson, par équipe, et une table de 80-100x150/200 pour le garde manger.

Plonge et frigo

Idéalement, un point d'eau à proximité faciliterait le déroulé de l'événement, ainsi qu'un frigidaire

Timing et logistique

Nous avons besoin de disposer des lieux 2h avant le début de l'événement, et une heure après, et d'un accès livraison proche de la salle, de plain-pied.



Equipe Frogs Kitchen

Serena Obadia

Pâtissière, glacière, chocolatière, Sérénia a travaillé 3 ans chez Lenôtre, et multiplie les compétences dans le milieu du sucré. Elle saura aussi partager sa bonne humeur et son goût du partage, au cours de nos ateliers Top Chefs et team cooking.

Deborah Marchesani

Après une reconversion réussie réalisée à Ferrandi en 2018, et avoir travaillé dans des restaurants étoilés, Deborah est devenue traiteur. Elle vous fera partager sa passion pour la cuisine en toute convivialité

Aurélié Gonzalo

Reconvertie à la cuisine en 2018 également à l'école Ferrandi, Aurélié saura vous faire partager son goût pour la cuisine française et vous donnera ses trucs et astuces pour cuisiner simplement.



Contacts

Aurélie Gonzalo
Fondatrice
aurelie@frogs-kitchen.com
Tel : 06 08 73 39 77
www.frogs-kitchen.com



Frogs Kitchen



frogs_kitchen

