



Ateliers Tapas (grand groupe) Pépité Paris

Pépité Paris | Agence événementielle et éco-lieux
21 ter & 23 Rue de l'Hirondelle 75006 Paris
Entreprise à mission et labellisée B Corp



L'expertise événementielle pour les entreprises

Des teambuildings inspirants et engagés pour vos équipes



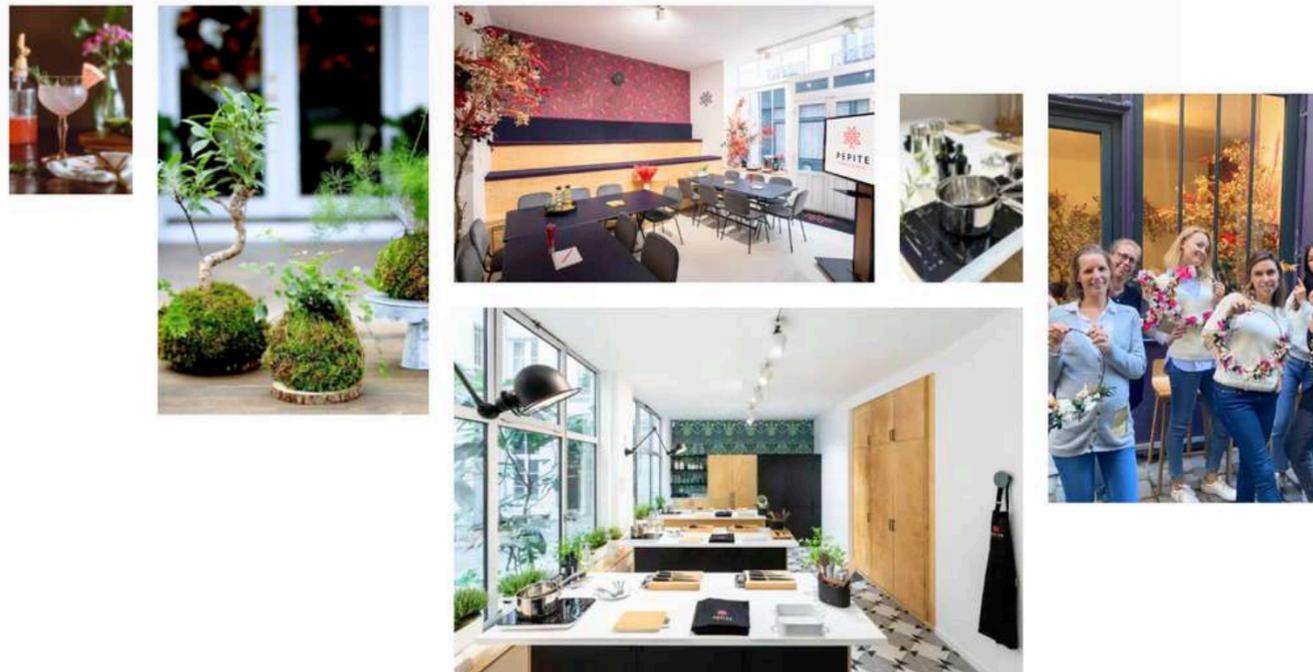
Pépité Paris est une agence événementielle engagée et solidaire, créée en 2019.

Nous organisons et personnalisons des animations et séminaires pour les entreprises.

Nous sommes Entreprise à Mission depuis fin 2022 et certifié B Corp depuis Mars 2024.

Notre agence en quelques chiffres :

- Créée en juillet 2019
- 1500 événements organisés
- 150 avis Google, 5 étoiles
- 1 passion pour les jeux et animations personnalisés !
- Un éco-système permettant de mobiliser autant d'acteurs-animateurs que nécessaire (pour des groupes pouvant aller jusqu'à 800 participants)



2 magnifiques espaces au coeur de Paris

2 espaces mitoyens chaleureux et modulables pour vos séminaires et animations

- Idéalement situés au pied de la fontaine Saint-Michel, en plein centre, **au 21 ter et 23 rue de l'hirondelle 75006 Paris.**
- **Notre Meeting Room et Atelier : 85m2, 2 pièces équipées pour votre atelier culinaire.**
- 2 sous groupes, 2 chefs pour accompagner chacune des 2 équipes
- **Notre Annexe de 120m2 (dont 2 salles de sous-commission) : Pour l'accueil et la dégustation,** aménagée pour accueillir jusqu'à 30 gourmands.

Visite virtuelle (photos et vidéos) : <https://pepите.paris/lieu-eco-responsable/>

Notre éco-lieu, équipés pour cuisiner

✓ Atelier



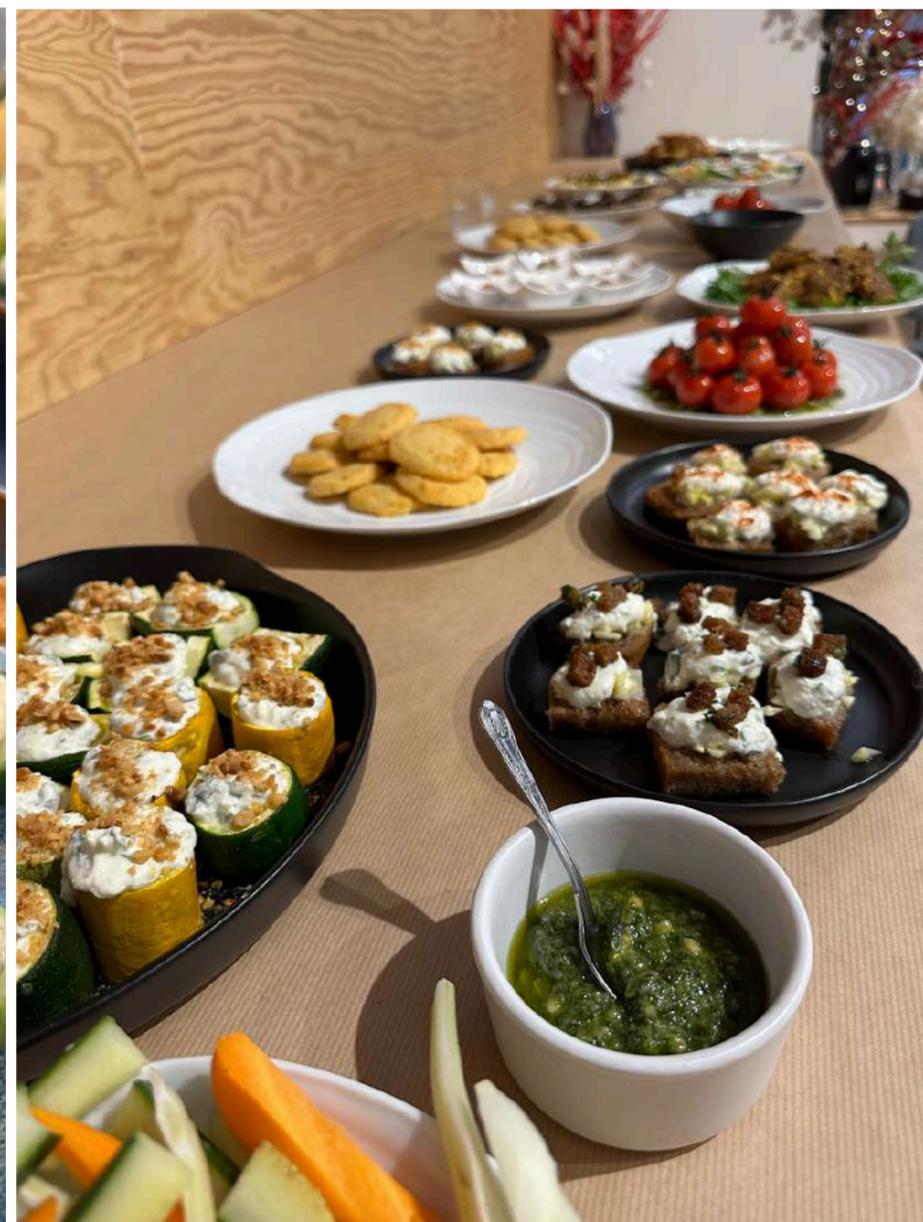
✓ Meeting Room



Notre Annexe, pour l'accueil et la dégustation



**LES RÉALISATIONS EN IMAGE
ET EN VIDÉO**



ET BIEN PLUS ENCORE SUR INSTAGRAM



ATELIER TAPAS VEGGIE (OU VEGAN)

DE JOLIES BOUCHÉES DE SAISON,
ET UN AFTERWORK TRÈS CONVIVIAL

Lors de cet atelier Défi Tapas, vous préparez en 2h, par équipe, un bel assortiment de 3 recettes (2 recettes salées & 1 sucrées) veggie ou vegan par équipe.

Les créations seront dans la foulée consommées sous forme de buffet, placés en centre de table.

Une activité très conviviale, et aussi nourrissante que sur une formule menu classique !

Ce team building Défi tapas vous permet d'**apprendre et de réaliser** – en 2h chrono – a minima 3 recettes vegan ou veggie originales, colorées et gourmandes. Vous vous régalez ensuite sur place autour d'un verre, un vrai afterwork DIY !

Possibles pour les grands groupes, jusque 32 participants.



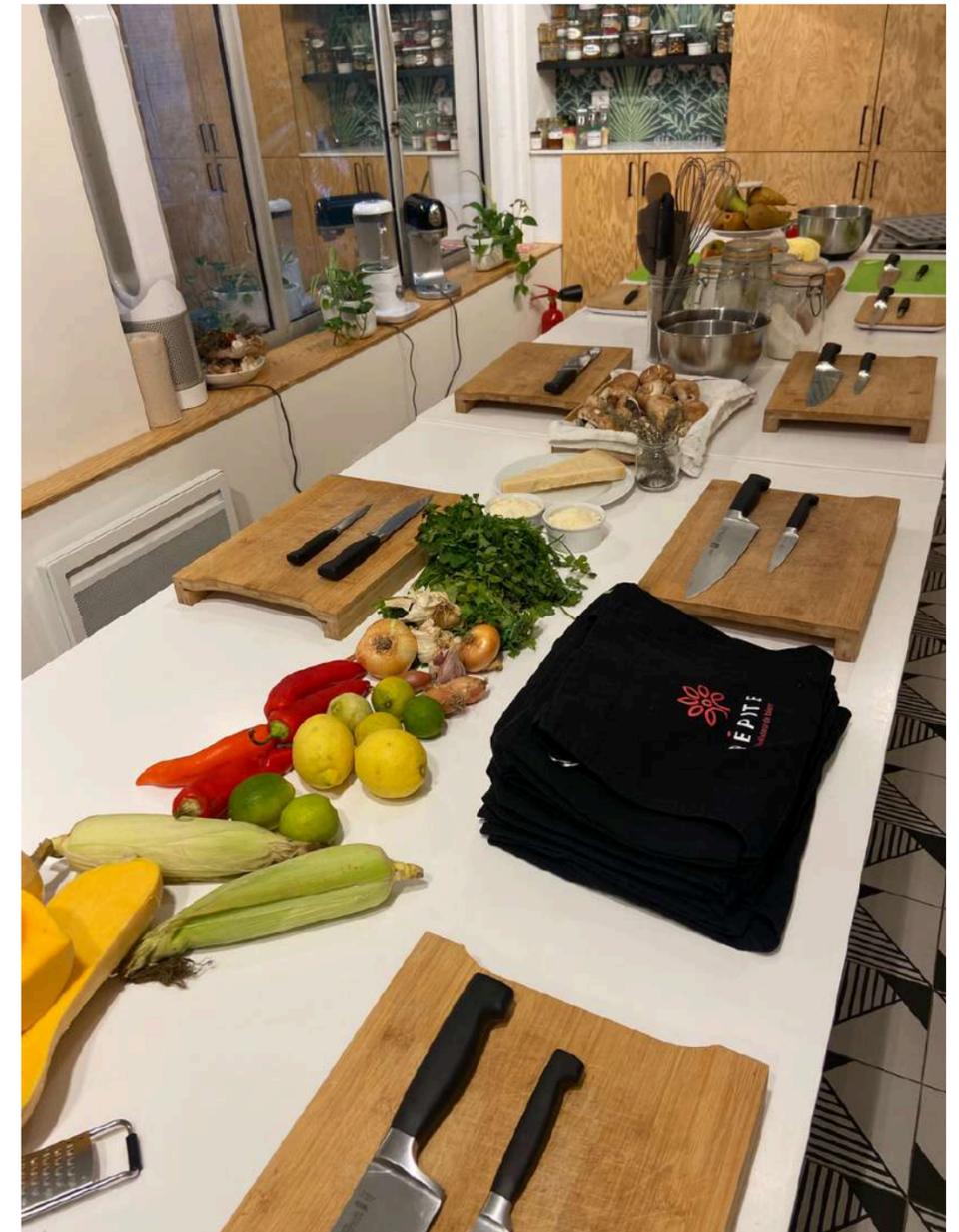
NOS CHEF(FE)S INCROYABLES

Professionnels, pédagogues et passionnés par leur métier de cuisinier privé :
Ils ont appris à l'école de Paul Bocuse, rencontré les plus grands, intégré les cuisines de
l'Opéra de Lyon, et se sont inspirés de leurs voyages...



NOTRE ENGAGEMENT DURABLE

- Tous nos produits sont frais, de saison, quasi exclusivement bio, et bien sourcés localement.
- L'atelier est toujours truffé de bonnes pratiques zéro déchet, et de conseils pour sublimer vos plats (cuisson, assaisonnement, dressage)
- Nos ateliers sont par défaut tous végétariens, conformément à notre engagement et notre mission. Ils peuvent aussi sur demande se décliner en version vegan, sans gluten, sans lactose.
- Une option volaille ou poisson reste possible (+10€HT/pers.)
- Nous vous proposons des formules avec ou sans recettes.
- Nous vous accueillons dans un lieu éco-responsable avec 2 pièces : un atelier pour la cuisine, une salle de dégustation.



LE DÉROULÉ

- L'équipe Pépité Paris vous accueille et vous présente le déroulé de l'atelier.
- Café, thés, eaux en libre service.
- Nous prenons les équipes en photos lors de l'atelier et une photo finale en fin de session

Différents temps forts :

- 1h30 de préparation par équipe, 10 min pour dresser les assiettes et plateaux de dégustation, et environ 1h de dégustation.
- Nous prenons une photo de groupe avant de commencer, que nous complétons avec des photos et vidéos pendant la préparation et la dégustation
- Vous découvrez les recettes avant de mettre les mains à la pâte par équipe
- Le cours est 100% pratique avec l'aide et la supervision des 2 chefs mobilisés, et le support des équipes Pépité Paris
- Notre atelier est intégralement privatisé pour votre groupe



Nos autres ateliers culinaires



Possibles juque 20 participants dans notre Atelier.

CHALLENGE TOP CHEF

UN DÉFI CRÉATIF TOP CHRONO PAR ÉQUIPE !

Les brigades cuisinent sous contraintes de temps et d'ingrédients (garde manger imposé), comme à la télé !

Les participants ont 1h30 + 10 min de dressage top chrono par équipe pour inventer et réaliser leur recette (brainstorm, préparation, cuisson, vaisselle et dressage des assiettes, nom de plat et nom d'équipe).

3 équipes sont constituées, chacune en charge d'un des éléments du menu.

Le jury élira la meilleure brigade Top Chef : l'organisation en équipe, la propreté du plan de travail / vaisselle, l'audace des recettes, les saveurs et le dressage des assiettes, le peu de déchet organiques générés seront des critères de notation.

Si vous le souhaitez, vous pouvez opter pour un plat avec volaille ou poisson. (+10€HT/pers.)



ATELIER ZÉRO DÉCHET

UN MENU "RIEN NE SE PERD, TOUT SE TRANSFORME !"

Vous préparez avec vos collègues un menu zéro déchet de saison, 100% veggie.

L'objectif ? Vous apprendrez à cuisiner en valorisant l'intégralité de chacun des produits utilisés, vous inviter au compostage...

Ce teambuilding culinaire anti-gaspillage vous donne l'occasion de préparer un menu audacieux avec des produits frais de saison, locaux et quasi exclusivement bio.

Vous apprendrez ainsi les bons réflexes, trucs et astuces pour ne rien gâcher et tout valoriser.

Et vous utiliserez par exemple les épluchures pour des bouillons ou chips, et pourrez faire rôtir des graines ou les utiliser pour un pesto !



MENU DE SAISON

PARTAGEZ UN MOMENT EN CUISINE
FUN, CRÉATIF ET INSTRUCTIF !

Les équipes cuisinent un superbe menu de saison végétarien en 3 temps accompagné d'un chef qui vous livrera techniques et astuces pour pimper vos assiettes, tant dans les cuissons, assaisonnements que dans les dressages !

Nous vous proposons un menu en amont, ajustable une fois votre réservation confirmée.

1h30 de cuisine puis 10 min de dressage de chaque plat, suivi d'une dégustation dans la meeting room dressée comme une salle de restaurant, "votre" restaurant.

L'atelier dure 3h dont dégustation.



MENU AUX COULEURS DE VOTRE LOGO

BRANDEZ VOS ASSIETTES, AVEC RECETTES !

Vous préparez avec vos collègues et un chef un menu de saison veggie aux couleurs de votre charte graphique (au choix) avant de le déguster dans les meilleures conditions.

Cet atelier de teambuilding se décline en cuisine en 2 variantes, menu de saison ou macarons (notamment pour les logos bleus trop compliqué à travailler autrement) pour refléter et illustrer vos couleurs de logo.

Votre chef élabore en mont des recettes de saison en accord brandé aux couleurs de votre logo, de votre marque. Un menu tout orange, blanc et or, vert et violet... rien n'est impossible, nous relèverons le défi pour vous !



ATELIER PÂTISSERIE

DE LA TECHNIQUE ET DE LA GOURMANDISE

Un atelier pâtisserie conçu spécifiquement pour réunir des gourmands autour de recettes conviviales et ludiques !

Nos chefs animent en français ou en anglais pour les équipes multi-culturelles.

Au choix préparation : choux et éclairs, de macarons, tartelettes, bûches ou desserts 100% chocolat.

Les ateliers pâtisserie durent 3 heures, dont dégustation de 30 min.

Les pâtisseries créées peuvent être dégustées sur place, à emporter ou à offrir.

[Voir nos formules](#)



LES + DE NOS ATELIERS CULINAIRES

- Un panier garni à disposition avec des ingrédients locaux et de saison, bio dès que pertinent
- Des recettes à inventer et/ou réaliser avec les conseils et astuces de votre chef
- **Nos chefs sont incroyables** : professionnels, pédagogues, bienveillants et drôles, pour vous accompagner avec joie
- Si vous êtes plus de 15, nous mobilisons 2 chefs en cuisine , en plus de l'équipe Pépité Paris
- Des techniques et astuces de cuisine sont partagées, pour les reproduire à la maison
- **Les participants sont félicités** pour l'efficacité de la brigade, les saveurs et le dressage de l'assiette
- L'animation se termine toujours avec fierté par une dégustation dans un lieu privatisé pour vous !



APERÇU DE L'EXPÉRIENCE CULINAIRE CHEZ PÉPITE PARIS



Références et commentaires clients



Lincoln Group

Atelier Top Chef

Génial de découvrir les talents de notre équipe que nous ne connaissions pas. J'en ressors avec des tours de main découverts grâce à notre super chef Sophie et des fous rires de notre travail de groupe.



Le Bon Marché

Défi Macarons

Un immense merci pour votre superbe accueil. Toute l'équipe était ravie et garde un super souvenir de ce bon moment d'équipe.



L'Oréal

Atelier mixologie (à distance)

Merci beaucoup à Sophie pour sa patience, son aide & son huile de coude pour la préparation de notre team building en distanciel qui a été une vraie réussite!



SNCF Réseau

Fresque végétale

Les équipes ont adoré l'animation florale et sont reparties avec de magnifiques cadres végétalisés. Hâte de tester une nouvelle activité !



Givenchy

Calligraphie chinoise

Tout était parfaitement bien organisé chez Pépite Paris. Un super endroit très chaleureux et un accueil superbe. Les collaborateurs et moi-même étions ravis de ce super Team Building !



L'Oréal

Atelier kokedama (à distance)

Petite agence dynamique qui propose une belle variété de teambuildings online. Mention spéciale pour l'atelier floral "kokedama" que tous les participants ont beaucoup apprécié.



Plus de 150 avis sur google :

<https://bit.ly/3mLkJZn>

Suivez nous !

Facebook

[@PepiteParis75006](https://www.facebook.com/PepiteParis75006)

Linkedin

[@Pepite_Paris](https://www.linkedin.com/company/Pepite_Paris)

Youtube

[@Pepite_Paris](https://www.youtube.com/Pepite_Paris)

Instagram

[@pepите_paris](https://www.instagram.com/pepите_paris)

Site Web

<https://pepите.paris/>

Dossier de presse

[lien](#)

Avis Google

[lien](#)



Sophie Krebs

hello@pepите.paris
06 86 82 07 17

2 addresses - PépитеParis

21 ter rue de l'hirondelle, 75006 Paris

23 rue de l'hirondelle, 75006 Paris

Head office - Santana Conseil

22 place Saint André des Arts 75006 Paris

RCS Paris Siren : 83925338200023

TVA : FR 28839253382



PÉPITE
Révélateur de talents