

**PROPOSITION D'UN EVENEMENT**  
**« Bar & Cocktail avec un expert »**

*La Villa des Chefs* 

C'est niché sur une colline du sud d'Aix-en-Provence que notre Chef vous accueillera à La Villa des Chefs autour d'un cours de cuisine, pour la préparation et la dégustation d'un menu gastronomique.

**Le cadre**

Nous nous situons dans un lieu très privilégié, fait de calme et de verdure. Facile d'accès, La Villa des Chefs se trouve à 10 minutes du Cours Mirabeau, à 25 minutes du Vieux Port.



**Un niveau d'équipement inédit en France**

Dans une belle propriété, des équipements conçus sur mesure ont été intégrés. Ils offrent aux participants le même niveau de technologie que dans les cuisines

des grands restaurants gastronomiques.

Nous nous sommes adressés aux meilleurs professionnels afin que les Chefs ne rencontrent aucune limite à l'expression de leur talent...

La cuisine de la Villa des Chefs est un ouvrage unique, dont l'ergonomie et le design ont été définis pour répondre au besoin spécifique des cours de cuisine en groupe autour des grands fourneaux réalisés sur mesure.



**Nous proposons de vous d'accueillir dans le cadre d'une rencontre avec un Barman, Expert en cocktails.**



Il s'agira pour le groupe de prendre le temps de découvrir et apprécier les produits et techniques des cocktails, blender ou shaker, classiques ou revisités : Mojito, caïpirinha, pinha collada, Cosmopolitan, Cuba libre ou créations originales. (A définir ensemble).



Dans la convivialité et la bonne humeur, notre expert mène avec les participants un travail fédérateur, reprenant les principes d'organisation et de répartition des tâches d'une véritable « brigade » de barmen.

A l'issue de cet atelier/apéritif, nous vous proposerons un menu de saison.

### **Organisation de la soirée**

**La chronologie indicative pourra être adaptée selon vos besoins, en journée comme en soirée.**

#### ***18H : Accueil du groupe autour d'un verre***

Les participants sont accueillis par notre expert barman autour d'un verre d'apéritif et quelques canapés.

#### ***18H30 : Début de l'atelier cocktails***

***Un atelier où chacun trouvera sa place, de façon ludique et participative.***

#### ***20H30 : Un Dîner original autour d'un accord de mets et cocktails !***

Le menu vous sera proposé, sur la base des propositions de saison du Chef. Il pourra être réalisé et servi **en accord avec les cocktails choisis.**

Par exemple

Tarte fine aux légumes de Provence, filets de rougets juste saisis, vinaigrette au parfum de truffe et olives éclatées **& son Bloody Mary**

\*\*\*

Filet de cabillaud sur une mousseline de potimarron et galette de Mona Lisa **& son Daïquiri**

\*\*\*

Panna Cota aux fruits de la passion, glace minute **& cocktail Bora Bora**



### Détails de la prestation

- Privatisation de La Villa des Chefs
- Accueil (Apéritif et canapés)
- Boissons (eaux plate et gazeuse, jus de fruits et cafés à discrétion)
- Cours de Cocktails avec un **expert barman** de La Villa des Chefs
- **Dîner de saison**, repas à table (Entrée, plat et dessert)
- Encadrement du groupe à La Villa des Chefs par un **Maître d'Hôtel** et un **commis**