



Nos Ateliers Culinaires



COMPOSEZ VOTRE ÉVÉNEMENT SUR MESURE

Des ateliers gourmands préparés en direct par nos chefs pour une expérience conviviale et mémorable.



ATELIER Fraîcheur

BOWLS PERSONNALISABLES
BURRATA & ANTIPASTI ITALIENS
SUSHI & MAKI



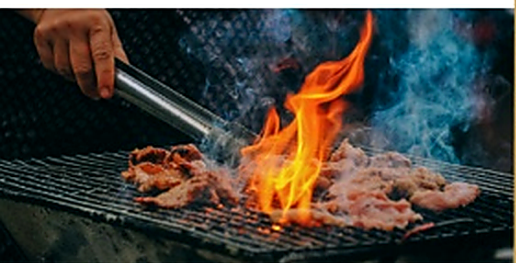
ATELIER Street Food

SMASH BURGERS
HOT-DOGS GOURMETS
FISH & CHIPS



ATELIER Méditerranéennes

PIZZA ARTISANALE
BAR À PÂTES FRAÎCHES
GRILLADES & PLANCHA



ATELIER Brasero & Ferroir

BRASERO EN DIRECT
RACLETTE TRADITIONNELLE
FROMAGES AFFINÉS &
CHARCUTERIES ARTISANALES



ATELIER Brunch

PANIER BOULANGER
BOLS & SALADES FRAÎCHES
ATELIER CHAUD



ATELIER Desserts

CRÊPES GOURMANDES
GAUFFRES ARTISANALES
GLACES ITALIENNES
MILLEFEUILLE MINUTE

CRÉEZ VOTRE FORMULE IDÉALE

COCKTAIL | REPAS | DESSERT

Associez cet atelier avec d'autres pour un événement sur mesure.



L'EXPÉRIENCE FENIKS



PRODUITS FRAIS
& DE SAISON



PRÉPARATIONS
MINUTE DEVANT
VOS INVITÉS



ATELIERS
PERSONNALISABLES
À L'INFINI



OPTIONS
VÉGÉTARIENNES
DISPONIBLES



ADAPTATION À
VOS RÉGIMES &
ALLERGIES



Nos Ateliers Fraîcheur



LÉGER | COLORÉ | ÉLÉGANT

Des recettes fraîches et raffinées, préparées en direct avec des produits de saison pour une expérience gourmande et équilibrée.

DÈS 16€ / PERSONNE



BOWLS PERSONNALISABLES



BASES

Riz sushi • Riz parfumé • Quinoa • Mesclun de salade

PROTEINES

Saumon mariné • Poulet grillé • Thon Crevettes • Falafels

GARNITURES

Avocat • Mangue • Concombre • Carottes râpées
Edamame • Chou rouge • Oignons frits • Graines • Fruits secs (amandes, noix de cajou) • Herbes fraîches (coriandre, ciboulette)

SAUCES AU CHOIX

Soja sucrée • Soja salée • Sésame Agrumes (citron yuzu) • Spicy mayo



BURRATA & ANTIPASTI ITALIENS



COMPOSITION

Burrata crémeuse • Tomates anciennes
Légumes grillés (courgettes, aubergines, poivrons)
Pesto basilic • Jambon cru • Roquette
Pignons de pin • Focaccia artisanale

ACCOMPAGNEMENTS

Huile d'olive extra vierge • Vinaigre balsamique
Olives marinées • Olives taggiasche
Tomates séchées • Artichauts marinés

OPTIONS

Version végétarienne
Sans gluten (sur demande)



SUSHI & MAKI



SÉLECTION

Maki saumon • Maki avocat • California rolls
Sushi saumon • Sushi thon • Sushi crevette

Options végétariennes

ACCOMPAGNEMENTS

Gingembre mariné • Wasabi
Sauce soja sucrée ou salée

OPTIONS

Sans poisson (sur demande)
Préparations sans gluten disponibles



L'EXPÉRIENCE FENIKS



PRODUITS FRAIS
& DE SAISON



PRÉPARATIONS
MINUTE DEVANT
VOS INVITÉS



ATELIERS
PERSONNALISABLES
À L'INFINI



OPTIONS
VÉGÉTARIENNES
DISPONIBLES



ADAPTATION À
VOS RÉGIMES &
ALLERGIES

CRÉEZ VOTRE FORMULE IDÉALE

COCKTAIL | REPAS | DESSERT

Associez cet atelier avec d'autres pour un événement sur mesure.



Nos Ateliers Street Food



GOURMAND | CONVIVIAL | GÉNÉREUX

Des grands classiques revisités avec des produits de qualité et une préparation minute devant vos invités pour une expérience chaleureuse et authentique.

DÈS 18€ / PERSONNE



SMASH BURGERS



PAINS AU CHOIX

- Brioche artisanale
- Pain sésame

VIANDES

- Bœuf smashé
- Poulet mariné
- Option végétarienne (galette de légumes maison)

FROMAGES

- Cheddar mûré
- Raclette

GARNITURES

- Oignons caramélisés
- Salade croquante
- Tomates

SAUCES MAISON

- Mayonnaise
- Sauce barbecue
- Ketchup maison
- Sauce foie gras



HOT-DOGS GOURMETS



PAINS AU CHOIX

- Pain brioché moelleux
- Pain pretzel

SAUCISSES

- Saucisse de bœuf
- Saucisse de volaille aux herbes
- Saucisse végétale

TOPPINGS

- Oignons frits
- Cornichons
- Tomates séchées
- Jalapeños
- Cheddar fondu

SAUCES MAISON

- Ketchup maison
- Moutarde à l'ancienne
- Mayo épicée
- Sauce cheddar
- Sauce barbecue



FISH & CHIPS



POISSONS AU CHOIX

- Cabillaud
- Saumon

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites maison

SAUCES MAISON

- Tartare maison
- Mayonnaise citronnée
- Sauce aioli
- Ketchup maison

OPTION

* version sans gluten disponible



L'EXPÉRIENCE FENIKS



PRODUITS FRAIS
& DE SAISON



PRÉPARATIONS
MINUTE DEVANT
VOS INVITÉS



ATELIERS
PERSONNALISABLES
À L'INFINI



OPTIONS
VÉGÉTARIENNES
DISPONIBLES



ADAPTATION À
VOS RÉGIMES &
ALLERGIES

CRÉEZ VOTRE FORMULE IDÉALE

COCKTAIL | REPAS | DESSERT

Associez cet atelier avec d'autres pour un événement sur mesure.



Nos Ateliers Méditerranéennes



AUTHENTIQUES | ENSOLEILLÉES | SAVOUREUSES

Des recettes généreuses et ensoleillées, préparées en direct avec des produits frais et de qualité pour une expérience conviviale aux accents du Sud.

DÈS 19€ / PERSONNE



PIZZA ARTISANALE



BASE

- Pâte à pizza artisanale

SAUCES

- Sauce tomate maison
- Base crème fraîche

FROMAGES

- Mozzarella
- Emmental
- Chèvre
- Raclette (en option)

GARNITURES

- Chorizo
- Jambon
- Roquette
- Champignons
- Poivrons
- Olives
- Copeaux de parmesan



BAR À PÂTES FRAÎCHES



PÂTES

- Linguine
- Penne
- Gnocchis

RECETTES AU CHOIX

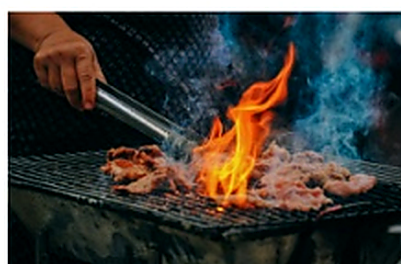
- Sauce tomate & basilic
- Carbonara
- Bolognaise
- Saumon crème
- Pesto

SUPPLÉMENTS

- Basilic frais
- Parmesan
- Burrata (en option)



GRILLADES & PLANCHA



VIANDES

- Poulet mariné
- Brochettes de boeuf
- Saucisses artisanales

POISSONS

- Pavé de saumon

ACCOMPAGNEMENTS

- Légumes grillés
- Pommes de terre grenaille
- Herbes de Provence
- Citron grillé



L'EXPÉRIENCE FENIKS



PRODUITS FRAIS
& DE SAISON



PRÉPARATIONS
MINUTE DEVANT
VOS INVITÉS



ATELIERS
PERSONNALISABLES
À L'INFINI



OPTIONS
VÉGÉTARIENNES
DISPONIBLES



ADAPTATION À
VOS RÉGIMES &
ALLERGIES

CRÉEZ VOTRE FORMULE IDÉALE

COCKTAIL | REPAS | DESSERT

Associez cet atelier avec d'autres pour un événement sur mesure.



Nos Ateliers Brasero & Ferroir

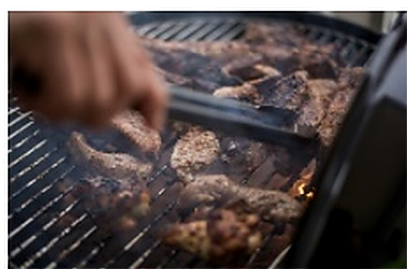


AUTHENTIQUES | GÉNÉREUX | CONVIVIAL

Un atelier spectaculaire et chaleureux où les produits du terroir sont sublimés en direct au brasero pour un moment de partage unique et gourmand.



BRASERO EN DIRECT



VIANDES

- Entrecôte
- Côtelettes d'agneau
- Brochettes de boeuf
- Poulet mariné

SAUCES

- Sauce barbecue
- Ketchup
- Mayonnaise
- Moutarde

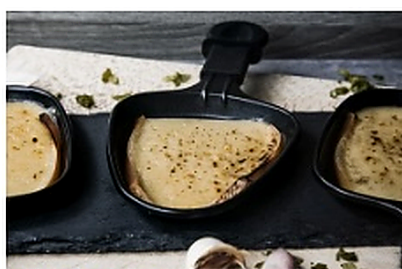
ACCOMPAGNEMENTS

- Légumes grillés
- Champignons
- Mais grillés
- Pommes de terre

DÈS 29€ / PERSONNE



RACLETTE TRADITIONNELLE



FROMAGES

- Raclette de Savoie AOP
- Tomme
- Comté
- Roquefort

ACCOMPAGNEMENTS

- Charcuteries
- Pommes de terre
- Cornichons
- Oignons grillés
- Pain de Campagne

DÈS 19€ / PERSONNE



FROMAGES AFFINÉS & CHARCUTERIES



FROMAGES AFFINÉS

- Comté 18 mois
- Tomme de brebis
- Saint-Nectaire fermier
- Bleu d'Auvergne
- Chèvre affiné

CHARCUTERIES ARTISANALES

- Jambon cru de pays
- Coppa
- Saucisson sec
- Bresaola
- Rosette de Lyon

ACCOMPAGNEMENTS

- Pain de campagne
- Fruits secs & noix
- Confitures artisanales
- Olives & tapenade

DÈS 12€ / PERSONNE



L'EXPÉRIENCE FENIKS



PRODUITS FRAIS
& DE SAISON



PRÉPARATIONS
MINUTE DEVANT
VOS INVITÉS



ATELIERS
PERSONNALISABLES
À L'INFINI



OPTIONS
VÉGÉTARIENNES
DISPONIBLES



ADAPTATION À
VOS RÉGIMES &
ALLERGIES

CRÉEZ VOTRE FORMULE IDÉALE

COCKTAIL | REPAS | DESSERT

Associez cet atelier avec d'autres pour un événement sur mesure.



Nos Ateliers Brunch



GOURMAND | CONVIVIAL | ENSOLEILLÉ

Un brunch généreux et raffiné, préparé en direct avec des produits frais et de qualité pour un moment chaleureux et gourmand à partager.

DÈS 18€ / PERSONNE



PANIER BOULANGER



VIENNOISERIES

- Croissants pur beurre
- Pains au chocolat
- Escargots aux raisins
- Brioche maison

PAINS

- Baguette tradition
- Pain complet aux céréales
- Pain aux noix et figues

ACCOMPAGNEMENTS

- Beurres AOP
- Confitures artisanales
- Miel de fleurs
- Pâte à tartiner maison



BOLS & SALADES FRAÎCHES



BOLS GOURMANDS

- Yaourt grec, granola maison & fruits rouges
- Açaï bowl, banane, kiwi, coco rapée
- Fromage blanc, miel & fruits de saison

SALADES FRAÎCHES

- Salade de quinoa, légumes croquants & feta
- Salade de roquette, tomates cerises, parmesan & pignons
- Salade de fruits frais à la menthe

ACCOMPAGNEMENTS

- Fruits de saison découpés
- Jus détox maison
- Smoothies frais



ATELIER CHAUD



AU CHOIX

- Oeufs brouillés crémeux
- Omelettes aux herbes
- Oeufs au plat

ACCOMPAGNEMENTS

- Bacon croustillant
- Saucisses de volaille
- Légumes grillés
- Champignons sautés
- Tomates rôties

OPTION

- Version végétarienne disponible



L'EXPÉRIENCE FENIKS



PRODUITS FRAIS
& DE SAISON



PRÉPARATIONS
MINUTE DEVANT
VOS INVITÉS



ATELIERS
PERSONNALISABLES
À L'INFINI



OPTIONS
VÉGÉTARIENNES
DISPONIBLES



ADAPTATION À
VOS RÉGIMES &
ALLERGIES

CRÉEZ VOTRE FORMULE IDÉALE

COCKTAIL | REPAS | DESSERT

Associez cet atelier avec d'autres pour un événement sur mesure.



Nos Ateliers Desserts



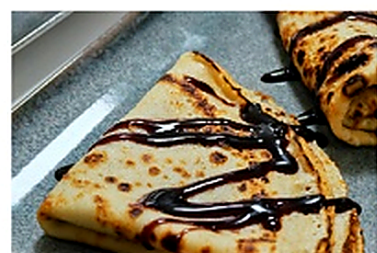
GOURMAND | CRÉATIF | IRRÉSISTIBLE

Un atelier sucré et convivial, autour de classique revisités et généreux, à réaliser en direct et à savourer pour un moment de plaisir inoubliable.

DÈS 13€ / PERSONNE



CRÊPES GOURMANDES



AU CHOIX

- Chocolat maison
- Caramel beurre salé
- Sucre
- Confiture
- Nutella

ACCOMPAGNEMENTS

- Chantilly
- Fraises
- Eclats de noisettes
- Banane



GAUFFRES ARTISANALES



AU CHOIX

- Chocolat maison
- Caramel beurre salé
- Sucre
- Nutella

ACCOMPAGNEMENTS

- Chantilly
- Fraises
- Spéculoos
- Banane



GLACE À L'ITALIENNE



AU CHOIX

- Chocolat
- Vanille
- Mix vanille-chocolat

COULIS

- Chocolat
- Caramel
- Fruits rouges



MILLEFEUILLES MINUTE



AU CHOIX

- Chocolat
- Vanille
- Fruits rouges
- Praliné



L'EXPÉRIENCE FENIKS



PRODUITS FRAIS
& DE SAISON



PRÉPARATIONS
MINUTE DEVANT
VOS INVITÉS



ATELIERS
PERSONNALISABLES
À L'INFINI



OPTIONS
VÉGÉTARIENNES
DISPONIBLES



ADAPTATION À
VOS RÉGIMES &
ALLERGIES

CRÉEZ VOTRE FORMULE IDÉALE

COCKTAIL | REPAS | DESSERT

Associez cet atelier avec d'autres pour un événement sur mesure.