

Initiation Gourmande devient



Fondé par Johanna Le Pape
Championne du monde des arts sucrés



Bienvenue à l'atelier *aurané*

Signifiant “courant lumineux”,
nous transmettons bonheur & bien-être
au travers de recettes simples et délicieuses.

Ici, la passion se conjugue avec l’art d’allier
des ingrédients exceptionnels !

notre charte qualité



Un sourcing local et
une sélection fine des
meilleurs producteurs
d’Île-de-France.



Des ingrédients en
filière biologique ou
agriculture raisonnée.



Les déchets se
transforment
en trésor.



Les saisons ont
toujours raison.

Rencontre avec la fondatrice *Johanna Le Pape*

Johanna Le Pape est **LA Chef pâtisserie bien-être**, résolument engagée, elle collabore avec de nombreuses marques pour les sensibiliser au manger sain et à toute la culture zéro déchet.

En 2014, elle remporte le prestigieux trophée mondial du championnat des Arts Sucrés.

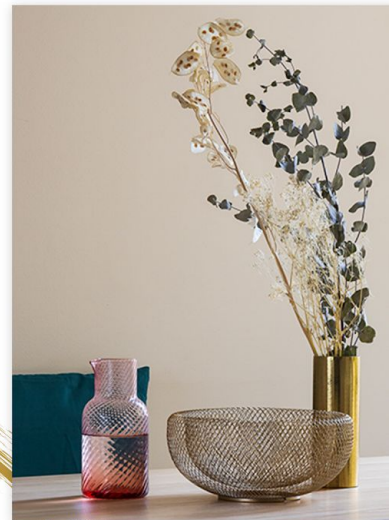
Dans une dynamique bienveillante, Johanna Le Pape insuffle une énergie nouvelle à Initiation Gourmande, atelier de cuisine et pâtisserie qu'elle reprend en 2018.

En 2020, Initiation Gourmande devient alors l'Atelier Auraé avec pour vision de **créer un véritable espace d'échange autour de l'alimentation saine et collaborative.**



Un cadre unique à Paris

Situé à 2 pas de la Porte Maillot, les chefs de
l'Atelier AURAÉ vous accueillent **dans un cadre**
unique & chaleureux avec son **jardin-potager privé**.



notre offre



Location

Privatisation - Confidentialité - cuisine équipée - tournage photo & vidéo - démonstration client - jardin potager

Créez votre Location sur-mesure !

Shooting photo, tournage, démonstration client,
notre atelier est à votre disposition pour tous vos
projets créatifs !



pas de
minimum



Français /
Anglais



à partir d'une ½
journée



à partir de 450€ ht



4 heures

Tarif : 550€ ht

1 journée

Tarif : 1100€ ht

01

Temps

02

Choisissez

Vos extras

"L'atelier en sur-mesure"

Vous souhaitez ajouter une touche personnalisé à votre événement ?

L'atelier se met à votre disposition pour créer une ambiance sur mesure en fonction de vos envies ! Être unique est un art ! Sublimer votre événement

Tarif : sur devis



01

Temps

Heure supp.

C'est déjà fini ?

Pas de panique, on vous permet de prolonger l'expérience Auraé !

Pour chaque événement que vous avez réservé il est possible pour vous d'ajouter des heures supplémentaires.

Tarif : 150€/h (*tarif dégressif*)

02

Choisissez

Vos extras



Plateaux - repas

Une pause déjeuner est bien méritée !

Nous préparons rien que pour vous et en fonction de vos envies des plateaux repas ! Produits de saisons issus de l'agriculture bio et raisonnée réalisés par notre Chef Claire.

Prix : sur devis



01

Temps

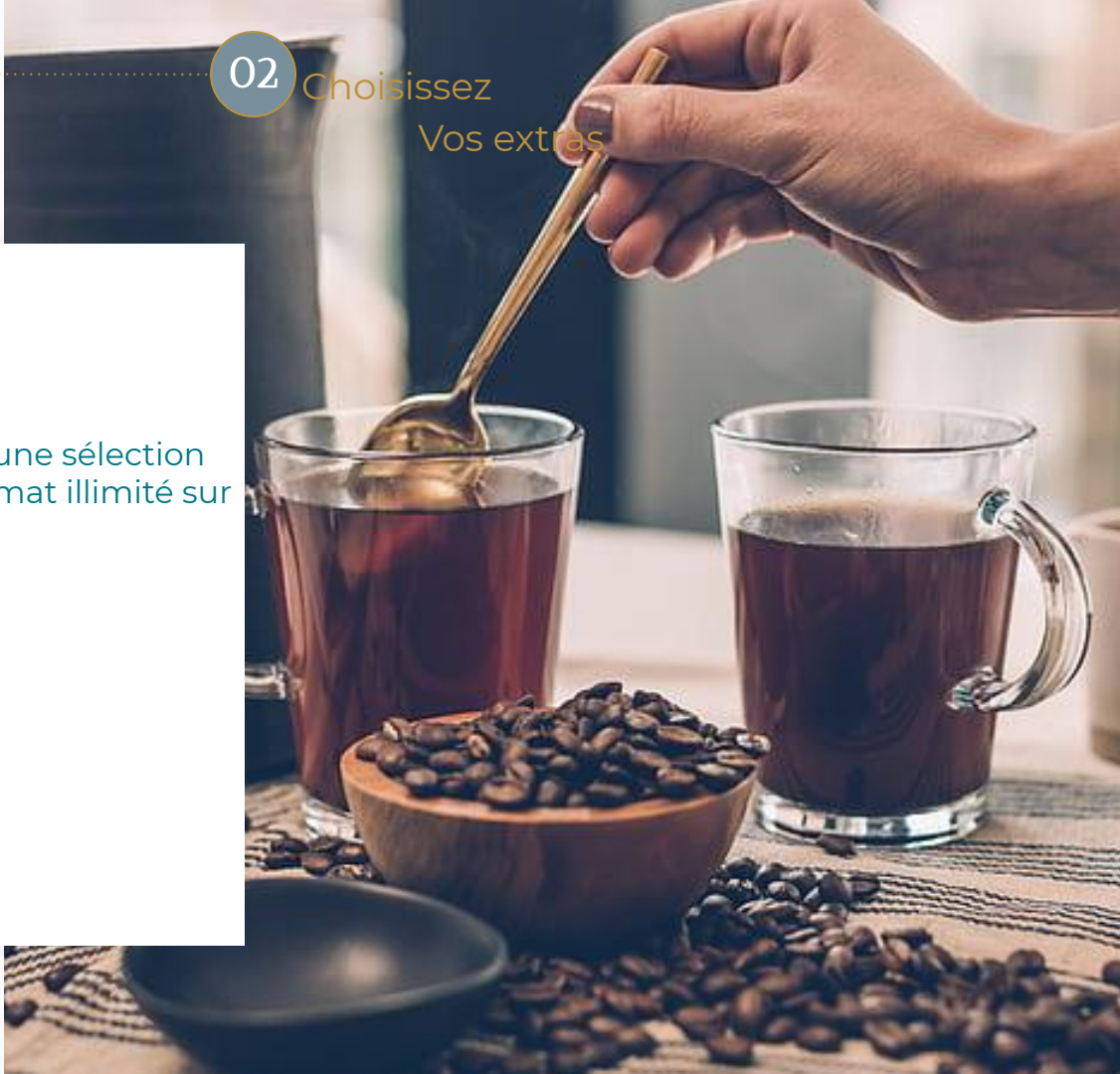
02

Choisissez
Vos extras

Café et thés

Toute la journée, profitez d'une sélection de boissons chaudes en format illimité sur la durée de votre location

Prix : sur devis



Superficie de l'Atelier Auraé

INTÉRIEUR

La cuisine

40 m²

Le jardin potager

en accès direct depuis l'atelier, entièrement privatif
100m²

Sous-sol : vestiaire + toilettes + espace bureau

30m²

Equipements et matériels

EQUIPEMENTS

Tables, chaises et bancs :
> capacité 14 places assises en intérieur

Table, chaises de jardin :
> capacité 6 places assises en extérieur

Plan de travail central

Colette pour vestiaire + cintres

Wifi

Place de parking en sous-sol

Capacité de stockage et réception en amont de l'évènement possible

MATÉRIEL

(mis à disposition sous conditions)

Vaisselle

Verrerie

Blender et autres appareils

Extracteur à jus + Robot à pâtisserie

Fours et four à micro-ondes
Plaques de cuisson + extraction*

Réfrigérateur et congélateur*

Lave-vaisselle*

Eléments de décoration (plantes, vases...)*

**inclus dans la location*

L'atelier Auraé simplifie vos courses...!

NATOORA

Notre prestataire Natoora vous facilite vos courses pour votre événement !

Notre partenaire Natoora vous propose :

- Légumes
- Fruits
- Viandes
- Poissons
- Charcuterie
- Fromages

Comme au marché !

(sur devis)



Vous souhaitez louer l'atelier ?

1. Contactez-nous par mail à contact@atelier-aurae.com
2. Remplissez et retournez-nous [le formulaire de réservation](#).
3. Un devis vous est adressé avec la demande d'acompte.
4. Venez vivre une expérience culinaire inoubliable !



60% du montant total est à régler à la signature du contrat.
La somme complémentaire est à régler le jour de l'évènement.

Tous nos ateliers sont dispensés en français.
Possibilité de les réaliser en anglais sur demande.

En cas d'annulation, l'indemnité sera perçue selon les modalités suivantes :

- 15 jours à l'avance : facturation de 50% de l'acompte
- 7 jours à l'avance : facturation de 100% de l'acompte
- moins d'une semaine : facturation du montant total



Contacts *aurae*

17 rue de Sablonville
92200 à Neuilly-sur-Seine

01 72 61 10 08
contact@atelier-aurae.com
www.atelier-aurae.com

M Métro Ligne 1 - Porte Maillot
RER Sortie PALAIS DES CONGRÈS
Neuilly - Porte Maillot (ligne C1)

 Ligne 82 - Arrêt Parmentier
 Parking vinci Marché ou vinci
Parmentier (Avenue du Roule)

[www.](http://www.atelier-aurae.com)

[in](#)

[f](#)

