Initiation Gourmande devient

aurae

ATELIER

Cuisine & Pâtisserie

Engagé

Fondé par Johanna Le Pape

Championne du monde des arts sucrés

Bienvenue à l'atelier aurae

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.

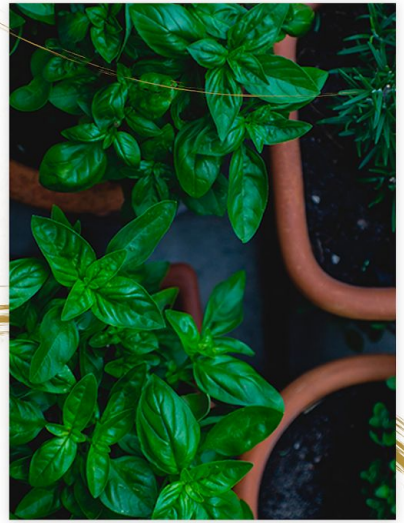
En 2014, elle remporte le prestigieux trophée mondial du championnat des Arts Sucrés.

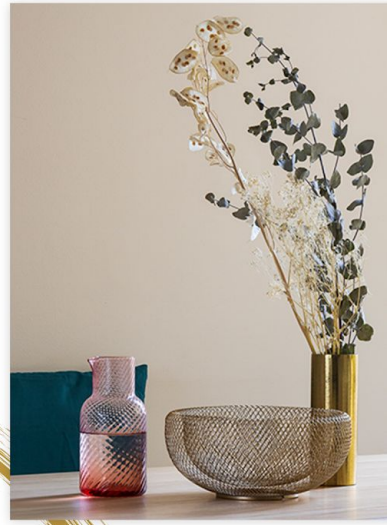
Dans une dynamique bienveillante, Johanna Le Pape insuffle une énergie nouvelle à Initiation Gourmande, atelier de cuisine et pâtisserie qu'elle reprend en 2018.

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

Convivialité - Gourmandise - Expérience unique - Partage - Plaisir - Créativité - Jardin potager

Créez votre Atelier entre amis en 3 étapes !

01 Choisis **ton menu**

02 Choisis **ton format**

03 Choisis **tes extras**

de 6 à 20 personnes

Français / Anglais

2 ou 3h

à partir de 75€/personne

ton menu - CUISINE

DÉCOUVERTE

- Entrée -

Oeufs Bio d'Île de France, mousse de pois chiche et pois chiches grillés

- Plat -

Médaillon de porc, navets nouveaux, sauce soja et coriandre

- Dessert -

Figues rôties, shizo et croustillant beurre noisette

SAVEURS

- Entrée -

Ravioles, épinards et chèvre, émulsion au lard

- Plat -

Ballotines de volailles, légumes de saison et sauce au vin jaune

- Dessert -

Choux noisette, praliné et notes de citron

VÉGÉTARIEN

- Entrée -

Tarte au potimarron et sa salade d'automne

- Plat -

Nouilles soba sautées au soja, blettes et champignons

- Dessert -

Pavlova aux agrumes et herbes du jardin

GOURMAND

- Entrée -

Velouté de potiron, noisettes et café

- Plat -

Ballotine de volaille, courge Butternut de Provence et jus court

- Dessert -

Mousse légère au chocolat noir, coeur coulant à la fève de tonka et brownies

Tous nos menus se déclinent en cocktail party

DÉGUSTATION ASSISE

	Déjeuner		Dîner
	2h	3h	3h
Plat - dessert	●		
Amuse bouche - entrée - plat - dessert		●	●
Eau de fruit & jus bios	●	●	●
Sélection de thés & cafés	●	●	●
Recettes digitales	●	●	●
Tarifs par personne (6 à 14 personnes)	75€	85€	89€

COCKTAIL PARTY

	Déjeuner		Dîner
	2h	3h	3h
7 pièces cocktail	●		
10 pièces cocktail		●	●
Eau de fruit & jus bios	●	●	●
Sélection de thés & cafés	●	●	●
Recettes digitales	●	●	●
Tarifs par personne (6 à 20 personnes)	75€	85€	89€

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

01 02 03

Choisis
tes extras

Tablier personnalisé

Un tablier 100% Made In France, ça vous dit ?

Faites nous part de votre personnalisation, on s'occupe de tout!

Vous serez alors équipé pour cuisiner nos recettes chez vous en souvenir de ce super moment en équipe.

Tarif : 28€ TTC / tablier

01 02 03

Choisis
tes extras

Polaroid

Réservez notre Super Polaroïd pour capter tous vos meilleurs moments à l'atelier Auraé!

Repartez avec un souvenir fun & inoubliable !

Tarif : 10 photos - 38€
20 photos - 70€

\+ support offert

01 02 03

Choisis
tes extras

Prestataires

Vous souhaitez ajouter une touche d'originalité à votre événement ?

L'atelier vous propose son carnet d'adresse, magiciens, mixologues, DJ, etc pour sublimer l'expérience !

Tarif : sur devis

01 02 03

Choisis
tes extras

Thème 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

Choisis
tes extras

Boissons sans alcool

Vous souhaitez ajouter à votre événement une note rafraîchissante pour faire le plein de vitamines et d'énergie ?

Nous vous proposons une sélection de jus fait maison à partir de fruits issus de l'agriculture bio et raisonnée!

Tarif : 15€/L

> Découvrir nos carte de cocktails

01 02 03

Choisis
tes extras

Les Cocktails

Envie de déguster &/ou de réaliser vos cocktails vous même avec des produits d'exception ?

Le jardin potager vous permet même d'agrémenter votre cocktail avec nos herbes aromatiques bio.

Pina Colada, Mojito ... allez découvrir notre carte !

Tarif : 35€/L

> Découvrir nos carte de cocktails

01 02 03

Choisis
tes extras

Les Bulles

Qu'est ce que serait bon moment entre amis sans une jolie coupe de Champagne pour trinquer ?

Notre atelier vous propose un champagne ainsi qu'un crémant d'Alsace d'exception !

Tarif : 75€ bouteille de champagne
45€ bouteille de crémant d'Alsace

01 02 03

Choisis
tes extras

Notre Cave

Nous avons sélectionné les meilleurs vins nature & en biodynamie pour accompagner votre atelier.

Commandez - nous dès maintenant votre choix !

> Notre carte des vins est en cours de réalisation

> revenir aux extras

Carte BOISSON sans alcool

AU CHOIX

Le Transat

Très énergisant, healthy.
Gingembre, miel, citron et eau.

Le Yogi

Vitamines et fraîcheur pour un 100% healthy.
Eau pétillante, jus de pamplemousse, jus de kiwi, jus d'orange, citron.

Le Potager

Un classique, sain et efficace
Concombre, menthe du jardin et citron vert

Le Plagiste

Frais, herbacé, fruité
Pamplemousse, fruits rouges, eau pétillante, romarin, sucre de canne

> revenir aux extras

Carte COCKTAIL

AU CHOIX

Le Hamac

Healthy et très rafraîchissant. Concombre, pomme, céleri, gingembre et vodka.

Le Booster

Frais et fruité
Pamplemousse, cranberry et vodka

L'Auraé

Énergisant, très léger, frais.
Gin, gingembre, pomme verte et jus de citron

AU CHOIX

Le Julepa

Délicat et rafraîchissant
Rhum, eau pétillante, sucre de canne, citron vert et menthe fraîche du potager

Le Zen

Doux, parfumé et légèrement sucré
Rhum, mirabelles, tonka et citron vert

Le Sportif

Énergisant, pétillant et poivré
Gin, ginger beer, citron jaune et poivre

Le Jacuzzi

Frais, pétillant, doux
Liqueur d'armagnac à l'orange, crémant et estragon

Vous souhaitez réserver un cours ?

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 réception du devis..
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

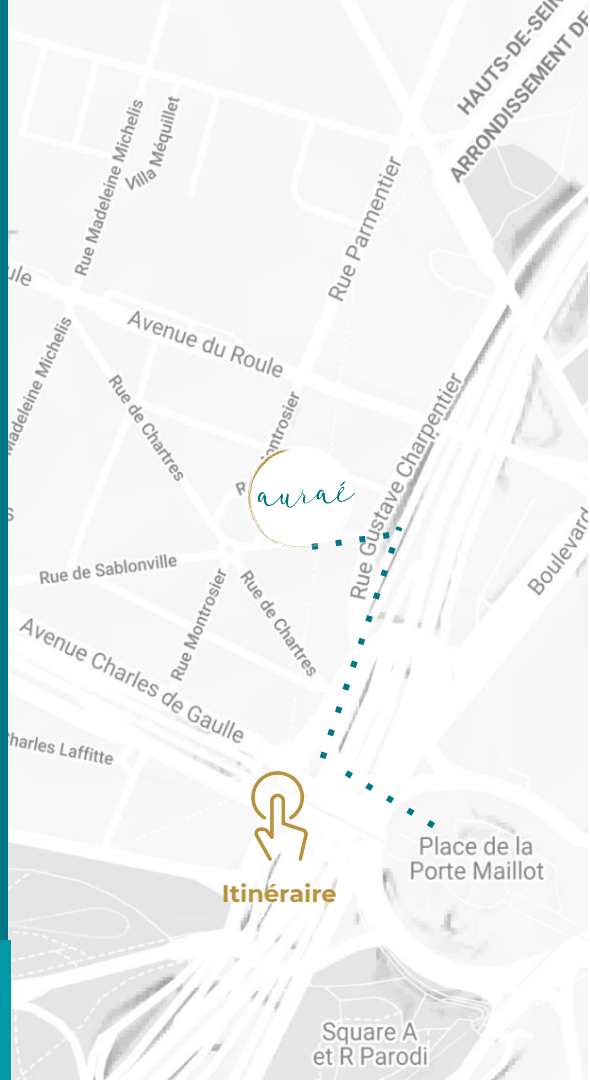
17 rue de Sablonville
92200 à Neuilly-sur-Seine

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.