

# TEAMBUILDING ENTREPRISE



*Atelier culinaire dans la convivialité et le partage*

# Qui sommes nous ?

Lili & Clo, c'est l'histoire de Lili et Chloé.

Nous nous sommes rencontrées en 2012 en intégrant Neoma Business School. Et depuis, nous ne nous sommes plus quittées. Ce qui nous rapproche, notre passion commune pour la pâtisserie !

## Chloé Salomon

Après avoir obtenu son Master en entrepreneuriat, Chloé a intégré Ferrandi dans le programme CAP Pâtisserie pour les personnes en reconversion. Suite à cela, elle a eu la grande chance d'apprendre aux côtés des meilleurs. Elle a travaillé au sein de la brigade d'Adrien Bozzolo au Mandarin Oriental situé rue Saint Honoré ou encore avec François Perret au très célèbre hôtel Ritz Paris de la place Vendôme.

## Lili Ta

Passionnée de gastronomie, elle connaît mieux que personne les meilleures pâtisseries et restaurants de la capitale. Après avoir obtenu son Master Audit – Expertise – Gestion, Lili rejoint Deloitte en tant qu'auditrice. Au bout de 2 ans et demi, plus motivée que jamais de se rapprocher des gens pour partager sa passion, elle décide de tout quitter pour se lancer dans l'aventure entrepreneuriale avec Chloé.



**Aujourd'hui, Lili & Clo, c'est la combinaison de nos deux personnalités et nos forces complémentaires.**



# L'atelier Lili & Clo



Un espace culinaire élégant en plein cœur de Paris !

Notre atelier composé d'une cuisine entièrement équipée et d'un salon de dégustation de 70m<sup>2</sup> est prêt pour vous accueillir en tout convivialité !

Situé au 60 rue de Cléry, sa localisation dans le quartier dynamique de Sentier le rends très accessible.

Capacité d'accueil : 15 pers (mode participatif)



# Teambuilding

## Renforcez la cohésion de vos équipes avec Lili & Clo !

Même entre collègues, on peut s'amuser. Que ce soit en journée ou after-work, et même pour les plus débutants, nous organisons pour vous une activité conviviale et dynamique impliquant chacun



### A la portée de tous

Vous êtes la bienvenue, quelque soit le niveau en pâtisserie, et même si vous ne savez pas casser un oeuf



### Dans la convivialité

Chez Lili & Clo, on aime rire et s'amuser alors venez avec votre plus beau sourire passer un moment sympathique avec nous



### Créativité sans limite

A la fin de l'atelier, décorez votre chef d'oeuvre selon vos envies et laissez s'exprimer votre âme d'enfant



### Apprendre en se régaland

Bien plus que la recette, nos chefs vous donneront tous les trucs et astuces pour réussir et régaler vos proches à tous les coups





# Nos formats de teambuilding



## A l'atelier Lili & Clo

De 5 à 15 participants  
Atelier culinaire ou Challenge pâtissier  
Venez découvrir les secrets des chefs dans notre atelier situé au cœur de Paris.



## A distance sur zoom

De 10 à 50 participants  
Profitez d'un atelier culinaire, confortablement installé depuis votre cuisine !  
Choisissez votre format, avec ou sans la box pâtissière directement livrée à la maison



**A l'atelier  
Lili&Clo**

# Teambuilding

De 5 à 15 participants

Atelier culinaire ou Mode challenge

Venez découvrir les secrets des chefs dans notre atelier situé au cœur de Paris !

## « Atelier culinaire »

€ A partir de 75€ HT /pers  
Min 5 pers par session

Dans ce format, choisissez la recette en amont, et suivant les instructions de nos chefs pâtissiers, réalisez ensemble votre pâtisserie préférée !

L'animation culinaire inclut :

- De 1h30 à 3h, selon la recette sélectionnée
- Le matériel, les ingrédients, les tabliers, on s'occupe de tout
- Des photos de l'évènement pour garder pleins de souvenirs
- La recette envoyée par mail pour faire et refaire
- La dégustation sur place dans notre salon privé
- Une boîte pâtissière pour emporter vos propres chefs d'œuvre et les partager avec vos proches !



**Demander nos recettes de saison**



## Teambuilding

De 5 à 15 participants

Atelier culinaire ou Mode challenge

Venez découvrir les secrets des chefs dans notre atelier situé au cœur de Paris !

### « Challenge pâtissier »

€ A partir de 110€ HT /pers  
Min 8 pers par session

Dans ce format « Top Chef », challengez vous et rivalisez de créativité pour créer un ou plusieurs desserts à partir des ingrédients d'une boîte mystère !

Répartis en plusieurs équipes, vos collaborateurs devront travailler ensemble pour imaginer le meilleur dessert dans un temps imparti.

L'animation culinaire inclut :

- Le matériel, les ingrédients, les tabliers, on s'occupe de tout
- L'animation par des chefs professionnels
- La dégustation sur place dans notre salon privé des pâtisseries réalisées
- Des photos de l'évènement
- Un certificat « Meilleur pâtissier Lili & Clo » pour l'équipe gagnante





**A distance  
sur zoom**

# Teambuilding

De 10 à 50 participants

Profitez d'un atelier culinaire avec un chef professionnel, confortablement installé depuis votre cuisine !  
Choisissez votre format, avec ou sans la box pâtissière directement livrée à la maison

## « Atelier culinaire à la maison »

€ 36€ HT /pers pour l'animation culinaire  
En option : 25€ HT /box pâtissière + frais de port éventuel

L'animation culinaire inclut :

- De 1h30 à 2h, selon votre recette préférée
- L'enregistrement vidéo de l'atelier à télécharger
- La liste des ingrédients à préparer en amont
- La fiche recette envoyée par mail pour faire et refaire
- Et bien sûr, votre dessert à dévorer à la maison !

Faites vous livrer tous les ingrédients pour la recette, avec la box pâtissière et laissez vous porter :

- Ingrédients secs, déjà pesés pour la recette
- Matériel pâtissier (poche à douille, douille etc...)

*Les ingrédients frais tels que les œufs, le beurre ne sont pas inclus.*



**En option**





**A distance  
sur zoom**

# Nos recettes de saison

## Automne / Hiver

En 1h30

Cheesecake comme à New York  
Riz au lait vanille et caramel au beurre salé

En 2h

Macarons chocolat gingembre  
Choux vanille & fève tonka  
Tartelette shortbread, crémeux citron & suprêmes d'agrumes  
Succès praliné & noisettes caramélisées  
Number cake vanille & caramel au beurre salé



## Printemps / Eté

En 1h30

Cheesecake comme à New York  
Riz au lait vanille et caramel au beurre salé

En 2h

Macarons citron  
Choux vanille & fève tonka, cœur framboise  
Tartelette fraise & basilic  
Entremets pistache & framboise  
Number cake vanille & fruits rouges

# Ils l'ont fait !

prose

 kolsquare

leeway.

**Slim Pay**



**CO**  
vea



“We had an incredible team building experience making a Chocolate yule log with Chloe! She was a wonderful host and guided us through many steps with good humour and kindness. I would 1000% recommend her classes and would love to try another class soon. Thank you both for a fantastic team experience!”

Orlaith Taylor – Phantombuster  
Teambuilding à distance

“Super moment !

Team building en mode top chef, et toutes les recettes sont possibles !  
On est à la fois autonomes et très bien accompagnés dans les moments critiques, avec de bons ingrédients et matériel.

Et en plus elles sont super sympas ! ”  
Victor Baron – Leeway  
Teambuilding Challenge pâtissier

“Super expérience! Équipe fun et très accueillante, on a choisi ce lieu pour notre évènement d'équipe et tout le monde a adoré. Recettes sympas, équipe très pédagogue et bonne ambiance, une vraie réussite! On y reviendra :) ”

Arthur Frank – Prose  
Teambuilding Atelier culinaire



# Contactez nous



**Demander un devis personnalisé**

Nous sommes là pour répondre à toutes vos demandes et créer vos évènements gourmands selon vos envies et vos budgets !

Vous êtes pressés ?

Ca tombe bien, nous sommes ultra-réactives.  
Obtenez votre devis personnalisé sous 24h !

+33 6 09 09 93 18  
[contact@liliandclo.com](mailto:contact@liliandclo.com)





# Conditions générales de vente & annulation

- Le délai d'option est fixé à 7 jours. Au-delà de ce délai, l'option posée passe automatiquement en seconde option et n'a plus de caractère prioritaire sur d'autres demandes à la même date.
- Confirmation de la réservation à réception d'un acompte de 50% du montant TTC, à régler par virement.
- Règlement du solde au plus tard, 7 jours avant l'événement.
- Confirmation du nombre total de participants fixée à 1 semaine avant l'événement.  
Tout désistement de participants moins d'une semaine avant l'événement ne pourra entraîner de réduction du coût de la prestation.
- En cas d'annulation :
  - jusqu'à 10 jours avant l'événement : facturation de 100% de l'acompte.
  - moins de 10 jours avant l'événement : facturation de 75% du montant total TTC.
  - moins de 7 jours avant l'événement : facturation de 100% du montant total TTC.
- En cas d'annulation « COVID » : test positif au covid, procédure d'isolement, vol annulé par les compagnies aériennes ...
  - Report possible pour une prestation identique ou équivalente sur demande, avec justificatif, jusqu'à 12 mois après l'annulation





## LILI TA & CHLOÉ SALOMON

[www.liliandclo.com](http://www.liliandclo.com)

60 rue de Cléry, 75002 Paris

[contact@liliandclo.com](mailto:contact@liliandclo.com)

0609099318

Suivez nous sur les réseaux !

 [@lili.clo.patisseriefrancaise](https://www.facebook.com/lili.clo.patisseriefrancaise)

 [@lili\\_and\\_clo](https://www.instagram.com/lili_and_clo)