

TEAM  
*Atelier culinaire*  
BUILDING





# QUI SOMMES NOUS ?

*Passion partage*

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. 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

Après avoir obtenu son Master Audit – Expertise – Gestion, Lili rejoint Deloitte en tant qu'auditrice. Après 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.



# TEAM BUILDING

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.



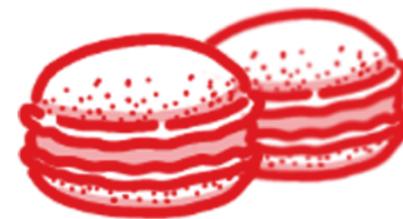
## APPRENDRE EN SE RÉGALANT

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



## 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



## A LA PORTÉE DE TOUS

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



# TEAM CUISINE





# ATELIER CUISINE

*Cuisine*

De 6 à 35 participants

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

A partir de 105 € HT\* /pers

Atelier de 2h + dégustation 1h

Dans ce format, choisissez le menu en amont, et suivez les instructions de nos chefs pour réaliser ensemble votre repas.

L'atelier cuisine inclut :

- L'animation de 2h par nos talentueux chefs
- Le matériel, les ingrédients, les tabliers, on s'occupe de tout
- La dégustation sur place dans notre salon privé accompagnée de
  - Vins blancs ou rouges
  - Eaux, café et thé
- Des photos de l'évènement pour garder pleins de souvenirs

*Des allergies ou un régime alimentaire particulier ?*

*Prévenez nous en amont et nos chefs s'adaptent avec un menu personnalisé*

DÉCOUVREZ NOTRE MENU DE SAISON

\* TVA à 10% ou 20%



# ATELIER DE CUISINE

*Cuisine*

Régime sans gluten ou sans lactose ? Régime végétarien ou vegan ?  
Demandez nous ! Lili & Clo adapte ses recettes pour vous.

COMPOSEZ VOTRE MENU À LA CARTE  
Menu automne / hiver 2023

OU

CHOISISSEZ VOTRE CHEF POUR PARTIR  
EN DÉCOUVERTE

## ENTRÉE

Velouté de potimarron, œuf  
poché et chips de panais

Mille-feuille poire, huile  
d'olives, miel et noix

Crevettes snackées & crème  
d'avocat sur tuile de  
parmesan

Bruschetta patate douce,  
avocat, radis et olives noires

## PLAT

Filet de bar sauce vierge et ses  
légumes glacés et tuile de  
parmesan

Gnocchi maison, crème de  
butternut rôti et poêlé de  
champignons

Tataki de boeuf aux saveurs thai,  
chips d'ail et mousseline de panais

Poulet en croustade de fruits secs,  
sauce beurre blanc, pomme de  
terre rôti et tagliatelles de légumes

## DESSERT

Sablé shortbread,  
pommes caramélisées,  
chantilly mascarpone  
vanille

Verrine tarte citron  
meringuée inversée

Fondant chocolat et  
sauce caramel au beurre  
salé

Poire pochée aux épices  
et miel, crumble  
noisette, crème anglaise  
vanille



Serbie  
Avec Natacha



Haïti  
Avec Germinie



Asie  
Avec Su Kheing



Italie  
Avec Jordan



# CHALLENGE CUISINE

*Cuisine*

De 6 à 35 participants

Réalisez en brigade, à partir d'une boîte mystère, un menu digne d'un palace.

A partir de 135 € HT\* /pers

Atelier de 2h + dégustation 1h

Dans ce format, challengez vous et rivalisez de créativité pour créer en brigade, l'entrée, le plat ou le dessert à partir des ingrédients d'une boîte mystère.

Le challenge cuisine inclut :

- L'animation de 2h par nos chefs
- Le matériel, les ingrédients, les tabliers, on s'occupe de tout !
- La dégustation sur place dans notre salon privé accompagnée de
- Vins blancs ou rouges (2 verres par pers inclus)
- Eaux, café et thé
- Des photos de l'évènement pour garder pleins de souvenirs

*Des allergies ou un régime alimentaire particulier ?*

*Prévenez nous en amont et nos chefs s'adaptent avec un menu personnalisé*

\* TVA à 10% ou 20%



# TEAM PATISSERIE





# ATELIER DE PÂTISSERIE

*Pâtisserie*

De 6 à 35 participants

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

A partir de 85€ HT\* /pers (min de facturation : 6 participants)

Animation de 2h + dégustation 30min

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

L'animation culinaire inclut :

- 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 avec café et thé
- Une boîte pâtissière pour emporter vos propres chefs d'œuvre et les partager avec vos proches.

\* TVA à 10% ou 20%



# ATELIER DE PÂTISSERIE

*Pâtisserie*

C'EST VOUS QUI CHOISISSEZ LA RECETTE \*

Number/Letter cake vanille fruits rouges\*\*

Number/Letter cake chocolat noisette\*\*

Sablé breton, crémeux citron et suprêmes d'agrumes

Cupcake pistache, framboise et fève tonka

Tartelette citron meringuée

Chouquettes chocolat et coeur caramel au beurre salé

Macarons chocolat noir et fleur de sel

Teatime à la française (madeleine vanille et biscuits lunette)

\*une recette pour le groupe  
\*\* chiffre ou lettre personnalisable



# LA RECETTE MYSTÈRE

*Pâtisserie*

De 6 à 35 participants

Réalisez en brigade une pâtisserie mystère, à partir d'une recette puzzle à reconstituer

A partir de 95€ HT\* /pers

Animation de 1h à 2h + dégustation 30min

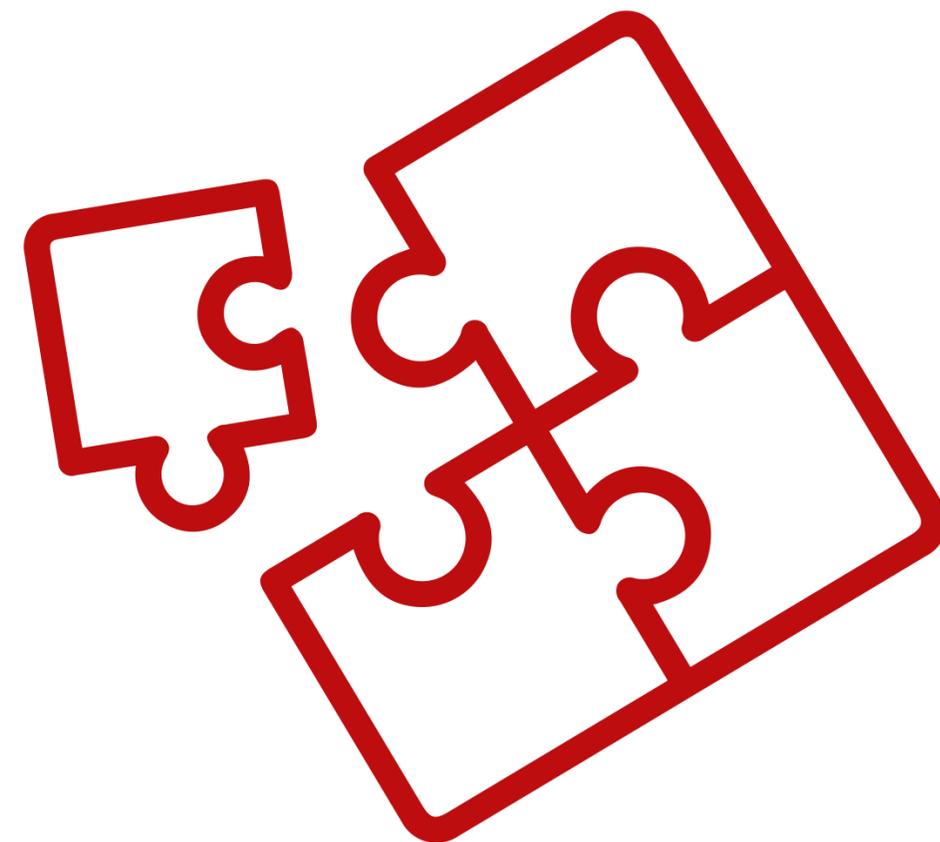
Dans ce format "Puzzle", il suffit de suivre la recette, une fois que vous l'aurez reconstituée ! La recette sera un dessert de saison, et surtout gourmand !

Vous découvrirez en amont le résultat final et vous devrez le recréer à l'identique.

Travail d'équipe, coordination, et création pour la décoration, tous les ingrédients sont réunis pour un teambuilding culinaire.

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



\* TVA à 10% ou 20%

# CHALLENGE PÂTISSIER

*Pâtisserie*

De 6 à 35 participants

Réalisez en brigade un buffet de desserts gourmands à partir d'ingrédients d'une boîte mystère.

A partir de 105€ HT\* /pers

Animation de 2h + dégustation 30min

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 !

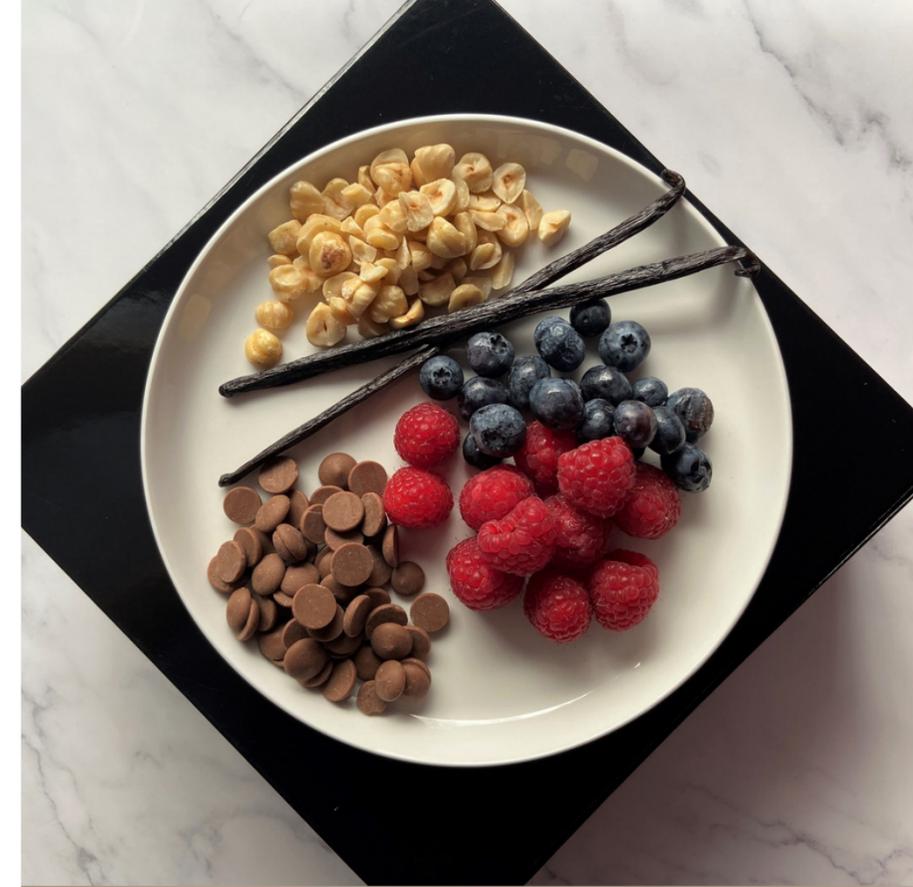
Répartis en plusieurs équipes, vos collaborateurs devront travailler ensemble pour imaginer le meilleur dessert dans un temps imparti.

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



\* TVA à 10% ou 20%





Un espace culinaire élégant en plein cœur de Paris.

Notre atelier composé d'une cuisine entièrement équipée et d'un salon de dégustation de 70m2 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.

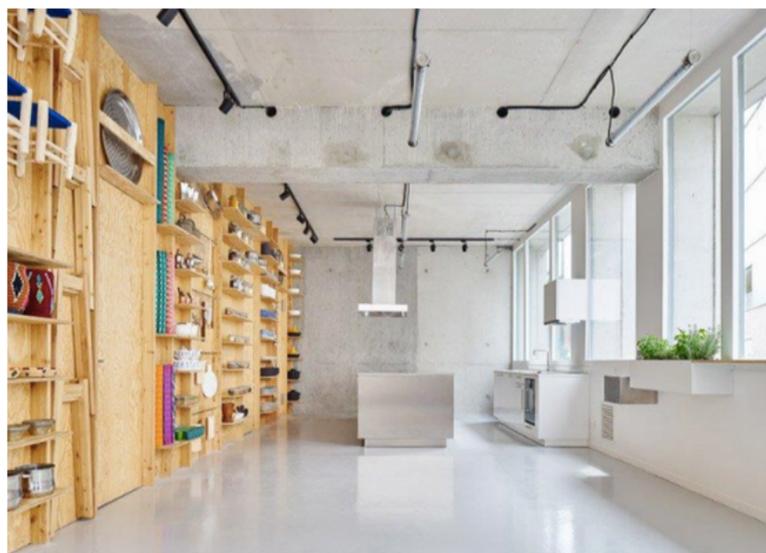


L'atelier  
Lili & Clo

Capacité d'accueil : 18 pers



# NOTRE LIEU PARTENAIRE



Une belle cuisine lumineuse située dans le 18<sup>ème</sup> arrondissement de Paris  
Un lieu inspirant et créatif, avec une belle hauteur sous plafond et un équipement culinaire complet, parfait pour renforcer votre cohésion d'équipe

Capacité d'accueil : 35 pers



# ILS L'ONT FAIT



prose



la  
marque  
en  
moins.



leeway.



KLÉSIA



“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 pédagogique et bonne ambiance, une vrai 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 ?  
Ça 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.
- Conditions de réservation :
  - Devis inférieur à 1 000 € TTC : Paiement de 100% à la signature du devis.
  - Devis supérieur à 1 000 € TTC : Paiement d'un acompte de 50% à la signature du devis
  - Paiement du solde 7 jours avant l'évènement avec confirmation du nombre total de participants.
  - Tout désistement de participants moins d'une semaine avant l'évènement ne pourra entrainer de réduction du coût de la prestation.
- Conditions d'annulation (et report) :
  - Aucun report sans frais ne sera possible.
  - jusqu'à 15 jours avant l'évènement : facturation de 100% de l'acompte (+ report dans un délai d'un an)
  - moins de 15 jours avant l'évènement : facturation de 75% du montant total TTC (+ report dans un délai d'un an)
  - moins de 7 jours avant l'évènement : facturation de 100% du montant total TTC (+ report dans un délai d'un an)





Lili Fa & Chloé Salomon

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

60 rue de Cléry

75002 Paris

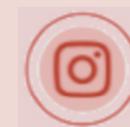
[contact@liliandclo.com](mailto:contact@liliandclo.com)

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)

