# Team Building

Cuisine
Pâtisserie
Mixologie

# 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 gastronomie.**

**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.**
**Que ce soit en journée ou en 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 cuisine, et même si vous ne savez pas casser un oeuf .

ateliers gourmands

# CUISINE

# ATELIER CUISINE

De 6 à 25 participants
Venez découvrir les secrets des chefs
dans nos ateliers situés au cœur de Paris.

**A partir de 115 € HT* /pers - 133€ TTC /pers**
**Atelier de 2h + dégustation 1h**

**Dans ce format, choisissez le menu en amont, et suivez les instructions de nos chefs pour réalisez 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 (2 verres par pers)**
  - **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%

# ATELIER DE CUISINE

COMPOSEZ VOTRE MENU À LA CARTE
Menu printemps 2025

## Entrée

Brioche toastée, ricotta aux herbes, asperges glacées et douceur de balsamique

Crème de maïs, popcorn au paprika, œuf parfait, roquette

Gyoza poulet ou légumes, sauce soja, huile de sésame

Ceviche de lieu jaune, leche de tigre, coriandre, oignon rouge et guacamole

Sablé parmesan, oeuf mimosa à la truffe et pickles oignon rouge

## Plat

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

Risotto artichaut et huile de truffe, straciatella

Boulettes de boeuf aux saveurs thai, chips d'ail et mousseline de patate douce

Poulet en croute de fruits sec, sauce beurre blanc, écrasé de pomme de terre et haricots glacés

Gnocchi sauce aux épinards, voile de scarmozza, émulsion citron

## Dessert

Sablé shortbread, chantilly mascarpone à la fête tonka, poire pochée

Riz au lait vanille, crémeux chocolat blanc, pistaches torréfiées, emulsion vanille

Fondant chocolat et sauce caramel au beurre salé, chantilly mascarpone vanille

Ananas rôti aux épices, crumble cardamome et chips d'olive noire

Brioche perdue, bananes flambées, sauce caramel au beurre salé, chantilly citron vert

# CHALLENGE CUISINE

De 6 à 35 participants
Réalisez en brigade, à partir d'une boite mystère,
un menu digne d'un palace.

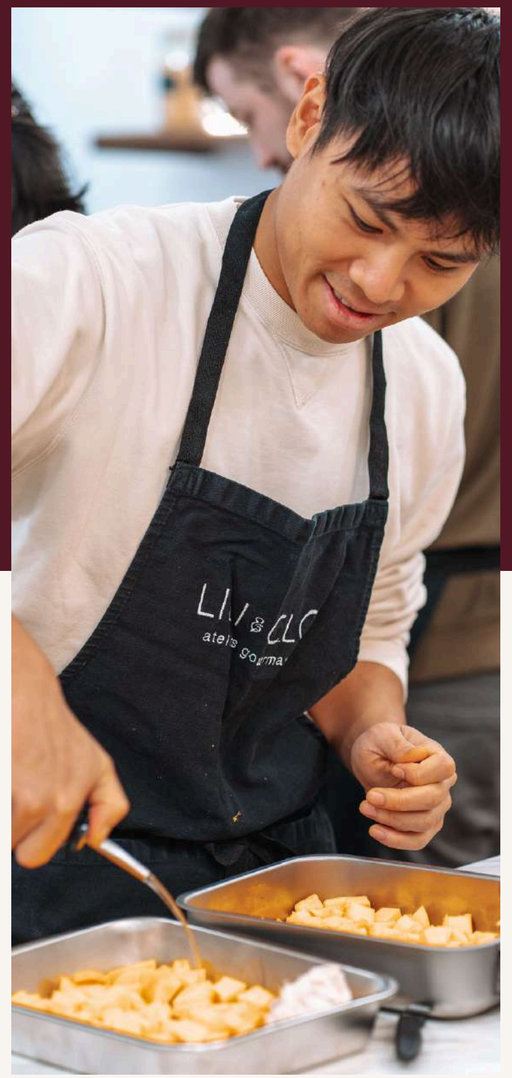
**A partir de 135 € HT* /pers - 157€ TTC /pers**
**Atelier de 2h + dégustation 1h**

**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 boite 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%

# CELEBREZ VOS EQUIPES

En option pour la dégustation, trinquez entre collaborateurs
avec le champagne R.021 de la maison Lallier !

**En complément de votre atelier : 42€ HT* la bouteille (6 verres)**

**La Maison de Champagne Lallier, fondée en 1906, incarne l'élégance et l'excellence de la région de Champagne. Située à Aÿ, cœur historique de la prestigieuse appellation, Lallier allie savoir-faire traditionnel et innovation pour offrir des champagnes raffinés, expressifs et d'une grande finesse. Chaque cuvée est un véritable hommage à l'art de la viticulture et à la passion de ses vignerons.**

Issu de la collection Réflexion, Le R.021 Brut capture la plus pure individualité du terroir champenois et l'interprète chaque année dans une expression renouvelée. Réflexion est le cœur du style Lallier, un équilibre parfait entre ses quatre atmosphères signature : Pureté, Fraîcheur, Intensité et Profondeur.

*TVA à 20%

# PÂTISSERIE

# ATELIER DE PÂTISSERIE

De 6 à 25 participants
Réalisez votre pâtisserie préférée en suivant
les instructions de notre chef !

**A partir de 85€ HT* /pers - 100€ TTC /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 pâtissiers, 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

## 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

Cupcakes 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 lunettes)

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

# LA RECETTE MYSTÈRE

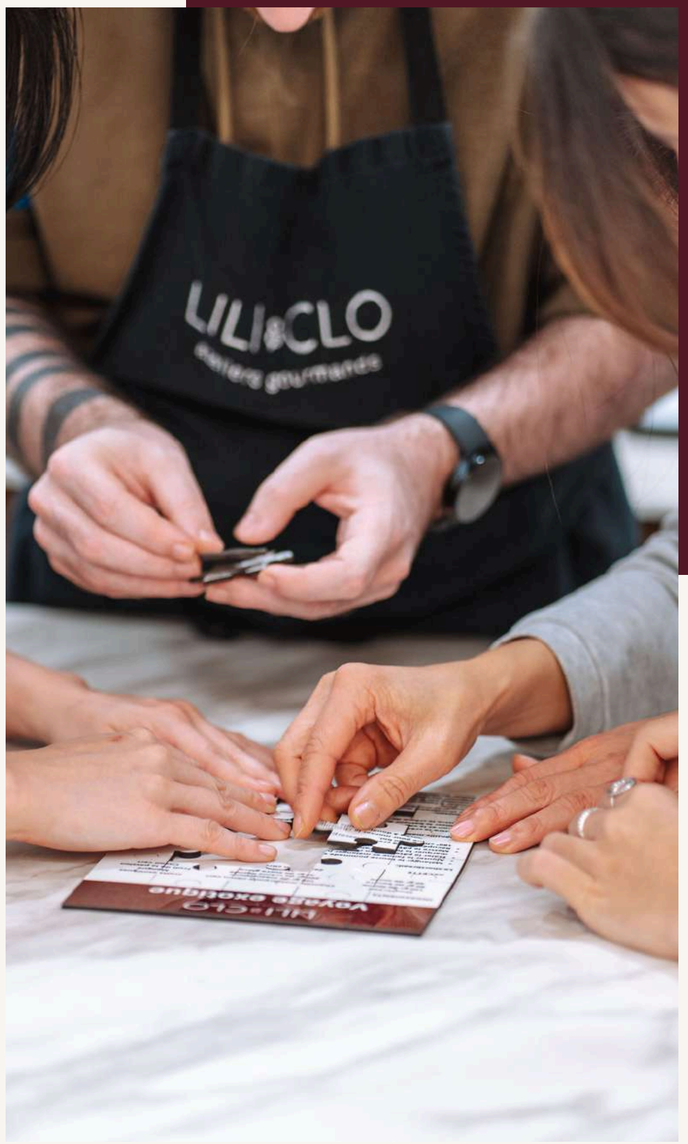
De 6 à 35 participants
Réalisez en brigade une pâtisserie mystère, à partir d'une recette puzzle à reconstituer

**A partir de 95€ HT* /pers - 112€ TTC /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 nos chefs de talent**
- **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

De 6 à 35 participants
Réalisez en brigade un buffet de desserts gourmands à partir d’ingrédients d'une boite mystère.

**A partir de 105€ HT* /pers - 124€ TTC /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 boite 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 nos chefs de talent**
- **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%

# CELEBREZ VOS EQUIPES

En option pour la dégustation, trinquez entre collaborateurs
avec le champagne R.021 de la maison Lallier !

**En complément de votre atelier : 32€ HT* la bouteille (6 verres)**

**La Maison de Champagne Lallier, fondée en 1906, incarne l'élégance et l'excellence de la région de Champagne. Située à Aÿ, cœur historique de la prestigieuse appellation, Lallier allie savoir-faire traditionnel et innovation pour offrir des champagnes raffinés, expressifs et d'une grande finesse. Chaque cuvée est un véritable hommage à l'art de la viticulture et à la passion de ses vignerons.**

Issu de la collection Réflexion, Le R.021 Brut capture la plus pure individualité du terroir champenois et l'interprète chaque année dans une expression renouvelée. Réflexion est le cœur du style Lallier, un équilibre parfait entre ses quatre atmosphères signature : Pureté, Fraîcheur, Intensité et Profondeur.

*TVA à 20%

# MIXOLOGIE

# Nos partenaires pour un sourcing premium

"L'ART DE LA MIXOLOGIE AU SERVICE DE VOTRE ÉQUIPE, AVEC DES INGRÉDIENTS D'EXCEPTION POUR UNE EXPÉRIENCE UNIQUE."

- **Fabrication Artisanale :** Des cocktails créés avec soin et savoir-faire, pour une expérience authentique et mémorable.
- **Produits de Qualité Supérieure :** Une attention particulière portée à la sélection des meilleurs ingrédients, pour un goût raffiné et équilibré.
- **Savoir-Faire Traditionnel :** Nous mettons en lumière l'expertise des maisons de spiritueux qui maîtrisent l'art de l'équilibre parfait entre saveurs pour des goûts subtils.
- **Made in France :** Nous privilégions les produits locaux, pour soutenir l'économie française tout en garantissant une fraîcheur et une qualité incomparables.
- **Jus Naturels & Sans Artifice :** Nos cocktails sont préparés avec des jus sans sucres ajoutés, sans conservateurs, sans additifs ni arômes artificiels. Que du pur plaisir !
- **Les Mocktails à l'Honneur :** Profitez de créations sans alcool qui rivalisent de créativité, permettant à tous de vivre une expérience gustative unique, avec ou sans alcool.

# ATELIER MIXOLOGIE

De 10 à 25 participants
Venez découvrir les secrets de la mixologie.
Mélangez créativité, savoir-faire et bonne humeur pour secouer l'ambiance !

**A partir de 85€ HT* /pers - 102€ TTC /pers**
**(min de facturation : 10 participants)**
**Animation de 1h30**

**Laissez vous guider par notre mixologue et découvrez l'univers de la création de cocktails et mocktails.**

**L'animation mixologie inclut :**

- **La création de 2 cocktails classiques et 1 cocktail création en équipe *(avec ou sans alcool)***
- **La dégustation sur place des cocktails et mocktails avec l'apéro (3 bouchées salées faites maison)**
- **Le matériel, les spiritueux, les ingrédients, on s'occupe de tout**
- **Des photos de l'évènement pour garder pleins de souvenirs**
- **Les recettes envoyées par mail pour faire et refaire**

*Vous en voulez plus ? Prenez des options supplémentaires pour votre activité :*
*+ 2 bouchées faites maison : 8€ HT /pers*
*+ animation jeu (quiz cocktail ou concours olfactif) : 10€ HT /pers*

*TVA à 10% ou 20%

# CHALLENGE MIXOLOGIE

De 10 à 25 participants
Affontez vous en équipe sur vos connaissances en cocktails,
et shakez de toutes vos forces pour remporter la victoire

**A partir de 98€ HT* /pers - 114€ TTC /pers**
**(min de facturation : 10 participants)**
**Animation de 2H**

**Dans ce format challenge, défiez vos collègues sur des épreuves créées par notre mixologue et dégustez de délicieux cocktails préparés par vos soins.**

**Le challenge mixologie inclut :**

- **La création de 2 cocktails classiques et 1 cocktail création en équipe *(avec ou sans alcool)***
- **L'animation de 2 jeux en équipe par notre mixologue**
- **La dégustation sur place des cocktails et mocktails avec l'apéro (3 bouchées salées faites maison)**
- **Le matériel, les spiritueux, les ingrédients, on s'occupe de tout**
- **Des photos de l'évènement pour garder pleins de souvenirs**
- **Les recettes envoyées par mail pour faire et refaire**

*Vous en voulez plus ? Prenez des options supplémentaires pour votre activité :*
*+ 2 bouchées faites maison : 8€ HT /pers*
*+ Animation Cocktail Mystère : 10€ HT /pers*

**1**

**QUIZ COCKTAIL**
Réveillez vos papilles et testez vos connaissances en équipe ! Buzzez, répondez, et devenez les maîtres des cocktails et des spiritueux. Prêt à shaker vos neurones ?

**2**

**CONCOURS OLFACTIF**
Mettez votre odorat à l'épreuve ! En équipe, identifiez les spiritueux rien qu'en les sentant. Un défi sensoriel où seul votre flair vous guidera.

**+**

**COCKTAIL MYSTERE**
Goûtez, devinez, et déjouez le mystère ! En équipe, explorez les saveurs d'un cocktail secret et tentez de percer les secrets de ses ingrédients. Qui aura les papilles les plus aiguisées ?

# CHALLENGE MIXOLOGIE ET TAPAS

De 10 à 25 participants
Affrontez-vous en équipe dans un duel créatif où cocktails et tapas se rencontrent. Shaker, mélanger, assaisonner… et dégustez !

**A partir de 125€ HT* /pers - 150€ TTC /pers**
**(min de facturation : 10 participants)**
**Animation de 3H**

**Tout le monde en cuisine puis derrière le bar ! Dans ce format, réalisez vos tapas avec accord cocktails au choix, puis défiez vous en équipe sur nos jeux cocktails.**

**Le challenge mixologie + tapas inclut :**

- **L'atelier cuisine pour préparer 3 tapas au choix**
- **La création de 2 cocktails classiques et 1 cocktail création en équipe *(avec ou sans alcool)***
- **L'animation de 2 jeux en équipe : Quiz cocktail et Concours olfactif**
- **La dégustation sur place des cocktails / mocktails et tapas préparés par vos soins**
- **Le matériel, les spiritueux, les ingrédients, on s'occupe de tout**
- **Des photos de l'évènement pour garder pleins de souvenirs**
- **Les recettes envoyées par mail pour faire et refaire**

*Vous en voulez plus ? Prenez des options supplémentaires pour votre activité :*
*+ 2 bouchées faites maison : 8€ HT /pers*
*+ Animation Cocktail Mystère : 10€ HT /pers*

*TVA à 10% ou 20%

# 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 70m2 est prêt pour vous accueillir en tout convivialité !
Situé au 60 rue de Cléry, sa localisation dans le quartier dynamique de Sentier le rend très accessible.

Capacité : 18 personnes

# LE 80 BY LILI & CLO

**Une belle cuisine lumineuse située au 80 rue de cléry 75002 Paris**
**Un lieu modulable et créatif, un équipement culinaire complet, parfait pour renforcer votre**
**cohésion d'équipe**
**3 modes possibles : “Masterclass” / “En brigade” / “Dégustation buffet”**

Capacité : 25 personnes

# ILS L'ONT FAIT

meero prose la marque en moins. Sezane EIFFAGE MÉTAL DANONE ONE PLANET. ONE HEALTH

THALES TotalEnergies L'ORÉAL PHANTOM BUSTER // LA POSTE leeway.

"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*

"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 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 vrai réussite! On y reviendra :) "
*Arthur Frank – Prose Teambuilding Atelier culinaire*

ateliers gourmands

# 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
+33609099318
contact@liliandclo.com

ateliers gourmands

# 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 entrainer 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.

# Lili Ta & Chloé Salomon


www.liliandclo.com

60/80 rue de Cléry
75002 Paris

contact@liliandclo.com

+ 33 6 09 09 93 18


Follow us on social medias :

@lili_and_clo

@lili.clo.patisseriefrancaise