



Après des centaines de légumes coupés et d'oignons émincés, des centaines de repas partagés, **Voilà deux ans** que l'Atelier de Valérie propose à tous les passionnés ou simples curieux, **des cours de cuisine à la portée de tous !**

« Nous privilégions la qualité et la convivialité, je mets un point d'honneur à accompagner mes « élèves » au cours d'un apprentissage agréable et formateur » explique Valérie Sabatino, gérante et Chef de cuisine de l'Atelier. *« Sans cesse se renouveler, c'est ça le secret de l'Atelier ! Tous les jours des thèmes différents, au fil des saisons et des marchés locaux ».*



Toujours en 3 temps :

- **Sur les marchés de la ville... derrière les fourneaux... autour de l'immense table d'hôtes pour savourer les mets préparés.**

...Sur les marchés de la ville... tous les jours les produits sans cesse renouvelés s'offrent à l'imagination du cuisinier...

...derrière les fourneaux... tous les tabliers noués, les apprentis cuisinier suivent les conseils du Chef et s'activent à la préparation des différents mets...

... autour de l'immense table d'hôtes... les esprits se rencontrent, l'atmosphère est détendu, le plaisir de la table est partagé.



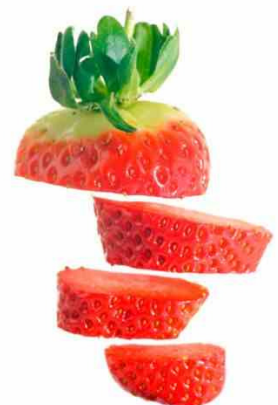
la philosophie de Valérie



Valérie c'est d'abord un chef de cuisine, une épicurienne, curieuse, gourmande et surtout une femme.

Les cours de cuisine façon Valérie c'est partager un savoir-faire, désacraliser la cuisine, une amie qui vous confie ses tours de mains, une professionnelle qui partage ses astuces et ses expériences, une inventive qui livre ses recettes.

Valérie saura aussi vous montrer que l'on peut en travaillant des produits simples, créer des mets merveilleux et étonner ses amis. Quelque soit la formule, Valérie souhaite vous faire partager du plaisir sans chichis ni compétition, simplement pour vous détendre, apprendre, à cuisiner tout simplement.



L'Atelier

L'atelier de Valérie, c'est avant tout une cuisine spacieuse et conviviale où il fait bon vivre.

Approprié à la portée de tous, cet espace allie l'utile à l'agréable, en proposant un équipement professionnel et une ambiance...

comme à la maison !

Poursuivez le cours et dégustez les mets préparés autour de la table d'hôte ... De quoi vous rappeler ces grandes tablées où l'on aime échanger et partager.

Nouez votre tablier, passez derrière les fourneaux et ensemble revisitez les cuisines du marché, du terroir, de la gastronomie française et d'ailleurs dans ce lieu de caractère.

L'Atelier de Valérie peut être privatisé selon vos envies !!!

Nous vous proposons de venir découvrir la passion d'un grand chef pour tous vos événements :

- Anniversaire, soirée entre amis...
- ...enterrement de vie de jeune fille...
- mais aussi challenge entreprise, incentive, invitation clients... : organiser un cours de cuisine pour stimuler ses collaborateurs, renforcer l'esprit d'équipe ou tisser des liens avec vos clients ou partenaires.



Une expérience unique à partager avec vos équipes !

les cours de cuisine

Retrouvez nos formules de cours de cuisine du lundi au samedi :

- Le midi, du lundi au jeudi pour les gourmets pressés,

- L'après-midi, les mardi et vendredi après-midi pour ceux qui recherchent de nouvelles saveurs et de nouvelles techniques...

- En soirée, « Les jeudis soirs de l'Atelier », pour faire de chaque jeudi soir un événement... Envie de revisiter la cuisine régionale ou de faire un tour du monde des saveurs... Se régaler autour de thèmes de pâtisserie pour les plus gourmands... S'expérimenter lors du cours à thème du mois ! *Les grands classiques revisités, la cuisine tendance, l'impro de Valérie, et bien d'autres thèmes au rythme des saisons...*

- En week-end, 2 formules au choix : « Duo gourmand » la cuisine gourmande du week-end ou « Saveurs et vins au retour du marché » un vrai repas festif à offrir ou à se faire offrir pour les plus passionnés.



Chef minute- 22€

- Pour les gourmets pressés ! Des recettes simples, rapides, originales et pleines de saveurs pour simplifier vos repas quotidiens.
- En 45 minutes, préparez 1 plat et déjeunez sur place en table d'hôtes avec 1 verre de vin et 1 café compris.
- Tous les midi, du lundi au jeudi de 12h30 à 13h15



Toqué en cuisine - 75 €

- Pour les amateurs de nouvelles tendances, de nouvelles techniques, de nouvelles saveurs... Venez cuisiner 4 à 5 préparations autour d'un thème.
- 3 heures de cours de cuisine suivi de la dégustation sur place
- Le mardi de 15h à 18h et vendredi après-midi de 13h à 16h
- Possibilité d'emporter pour ses invités.



Saveurs et vins au retour du marché - 110 €

- Pour les gourmets passionnés !
- Le samedi à partir de 9h au marché et déjeuner à 14h, 1 à 2 fois par mois
- En compagnie de Valérie, parcourez le marché des Arceaux ou des halles Laissac, puis réalisez un menu autour des produits choisis sur le marché,
- Valérie vous proposera les vins en accord avec les mets, vous terminerez par un déjeuner en table d'hôtes,
- Possibilité d'inviter une personne à la table d'Hôtes (30 euros/pers. Sur réserv.). 4 heures de cours.



Saveurs d'ici et d'ailleurs - 55€

- Pour les amateurs de cuisine du monde ou de cuisine régionale en recherche de nouvelles saveurs !

- Venez préparer 2 plats et dînez sur place en table d'hôtes.
- En soirée de 19h00 à 21h00 (2 à 3 jeudi par mois)

"Les Délices" - 55€

- Pour les plus gourmands d'entre vous !
- Venez prendre un cours de pâtisserie en compagnie de Valérie et préparez 2 à 3 recettes sucrées à emporter !
- En soirée, le jeudi de 19h à 21h (1 fois par mois)












Soirée amateurs de vins « Oenodiner » - 65 €

- L'art de la dégustation, l'accord mets et vins. Déguster un vin c'est avant tout faire appel à nos sens ! Ressentir pourquoi j'aime « ce » vin plutôt qu'un autre ?
- Un vendredi soir par mois, initiation à la dégustation des vins autour d'un thème ou d'une région animé par un sommelier, servi en accord avec un menu dégustation (entrées, plats, desserts) (1 fois par mois)

C'est moi qui l'ai fait

- Un jour de votre choix ! Prenez un cours particulier de 2h30 & préparez un diner complet pour inviter vos amis ou votre famille à l'atelier (pour 8 pers.).
- Préparation d'un menu complet pour 8 personnes à inviter à l'Atelier = 450 euros
- ou tarif à définir en fonction de votre demande

Planning des cours :

Horaires	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
9h00						9h/12h30 Saveurs et vins au retour du marché - 110€ Balade au marché + déjeuner
12h30 13h15 	Chef Minute + déjeuner  1 plat 22€	Chef Minute + déjeuner  1 plat 22€	Chef Minute + déjeuner  1 plat 22€	Chef Minute + déjeuner  1 plat 22€		10h30/12h30 Duo du week-end Balade au Halles Laissac + déjeuner - 60€  2 plats
Après-midi		15h à 18h Toqué en cuisine + dégustation  4 à 5 préparations 75€ (possibilité d'emporter pour 5 personnes)	Nouveau ! Sweet Après-midi Quelques après-midi/mois De 15h à 16h  2 desserts 29€ - goûter sur place		13h à 16h Toqué en cuisine + dégustation  4 à 5 préparations 75€ (possibilité d'emporter pour 6 personnes)	Nouveau ! à partir d'avril 16h/17h15 Slunch du samedi + à emporter  2 à 3 préparations 39€
Soirée 19h00 21h00 				« Les jeudis de l'Atelier » Saveurs d'ici & d'ailleurs : cuisine régionale & du monde, les délices de Valérie, etc... + dîner 55€ (possibilité d'inviter 1 convive 20€)	Initiation à la dégustation de Vins Animé par Nicolas Monestier + dîner dégustation 65€ (1 fois par mois)	

Contacts

Contacts :

Valérie Sabatino – Gérante et Chef
Maryline Hébert – Assistante de Direction



Adresse de l'atelier :

L'Atelier de Valérie
8 rue Durand
34000 Montpellier

L'atelier se trouve dans le centre historique de Montpellier

- 🍷 À 5 min à pied de la gare et de la place de la Comédie,
- 🍷 Proche des parkings Laissac, Gambetta et Comédie,
- 🍷 Desservi par bus et tramways
- 🍷 À 15 minutes en voiture de l'aéroport de Montpellier

Téléphone :

04 67.58.15.22

Mail :

contact@atelier-valerie.com

Site internet :

www.atelier-valerie.com

Plan d'accès :

