

ECOLE DE CRÊPIERS BLÉ NOIR

EN EQUIPE, ENTRE COLLEGUES
ATELIERS "TEAM BUILDING AUTOUR DES CRÊPES"



Apprendre à faire la pâte à crêpes, à tourner des crêpes sur un billig, déguster de bonnes crêpes et des boissons artisanales et locales.

3 formules "groupes team building "

- 2h formule "relax"
- 3h formule "dynamique"
- 4h formule "découverte"
- Formule Atelier découverte suivi d'un cocktail ou d'un Repas "crêpes"
- Ecole de crêpiers Mobile

51, RUE CHARLES DE GAULLE - 29280 GUILERS
15MIN BREST, 15MIN CONQUET, 15MIN SAINT-RENAN

06 33 75 27 26

WWW.BLENOIR.COM



ÉCOLE DE FORMATIONS CRÊPIERS

06 33 75 27 26

calendrier des sessions sur www.blenoir.com

ATELIERS "TEAM BUILDING": EN ÉQUIPE, ENTRE COLLÈGUES

Atelier Découverte et Dégustations "Relax" - 2H

- Dégustations boissons artisanales et locales / mini-crêpes et crêpes "roulées"
- Découverte des 2 recettes des 2 pâtes
- Démonstration du formateur: Comment réaliser les 2 types de pâtes.
Chaque participant est invité à "mettre la main à la pâte" par petit groupe!
- Démonstration du formateur : Comment tourner des crêpes sur "un billig".
Chaque participant est invité à expérimenter par petit groupe

350€ TTC

Jusqu'à 14 participants

A partir de 7 personnes,
ajouter + 5 € HT/ pers

Jusqu'à 14 participants, Cet atelier aura lieu aux Ateliers BLE NOIR

Au delà de 14 participants. Cet atelier aura lieu à la Crêperie Blé noir du bois de Keroual

Atelier Découverte et Dégustations "Dynamique" - 3H

- Découverte des 2 recettes de pâtes .
- Chaque participant élabore sa propre pâte de Froment.
- Apprendre à tourner des crêpes sur "un billig". Chaque participant a son billig et s'exerce à tourner les 2 types de crêpes
- Dégustations crêpes salées et sucrées et boissons artisanales et locales

375€ TTC

7 participants maximum

Cet atelier aura lieu aux Ateliers BLE NOIR, Nombre de participants maximum: 7.

Atelier "Découverte"- 4H

- Apprendre à faire les 2 pâtes à crêpes .Chaque participant élabore ses propres pâtes de Froment et de blé noir
- Apprendre à tourner des crêpes sur "un billig". Chaque participant a son billig et s'exerce à tourner les 2 types de crêpes
- Dégustations crêpes salées et sucrées et boissons artisanales et locales
- Chacun repart avec sa production. (environ 35 crêpes de blé noir/ 40 crêpes froment)

450€ TTC

7 participants maximum

Cet atelier aura lieu aux Ateliers BLE NOIR, Nombre de participants maximum: 7.

L'Ecole des crêpiers BLE NOIR est mobile et peut aussi se déplacer dans les locaux de votre entreprise!

Un Atelier "Découverte" peut être suivi d'un cocktail dînatoire "crêpes" ou d'un repas "crêpes" à la crêperie BLE NOIR du bois de Keroual ou dans vos locaux!

Les Ateliers Blé Noir, 51 rue Charles de Gaulle, 29820 Guilers
02.98.02.25.13 / 06.33.75.27.26 - contact@ateliers-blenoir.com

www.blenoir.com