

PRIVATISATION (1/7)

LA CUISINE VIENT À VOUS

À partir de 20 personnes

EVÈNEMENTS

Anniversaire, pot de thèse, pot de départ, enterrement de vie de jeune fille, de garçon, baptême, communion, mariage...

25€/pers : Atelier gourmand : 3 salés & 1 sucré

34€/pers : Atelier gourmand : 4 salés & 1 sucré

39€/pers : Atelier gourmand : 4 salés & 2 sucrés
(option VEGAN ou VEGGIE)

Le concept : Cook-ki votre chef cuisinera en « live » devant vos invités avec une prestation détente et conviviale ou tout le monde peut se servir à l'atelier gourmand du chef !

Les vins sont sélectionnés chez notre sommelier Romuald Moriau à la centrale des vigneron, rue des Cristalleries à Nancy.

NOUVEAU !

PACK Cours de cuisine-diner à partir de 59€/pers hors boisson
À convenir ensemble selon le format de temps et le thème
Option : bar à vin, bar à jus, bar à cocktail

Cours de cuisine à partir de 45mn avec animation et jeux culinaires « battle » après le cours, dégustation des recettes

Diner en Atelier gourmand « show culinaire » ou repas à table avec menu unique

PRIVATISATION (2/7)

Forfait vin 1 : rosé ou blanc : 6,50€/pers,
1 bouteille pour 4

Forfait vin 2 : rosé ou blanc et rouge : 7.50/pers,
1 bouteille pour 6

Forfait vin 3 : blanc, rosé et rouge : 10.50€/pers,
1 bouteille pour 6

Forfait biscuits secs : 1.90€/pers

Forfait SOFTDRINK : 3.90€

Eaux plates et pétillantes, jus de pommes BIO de Lorraine, jus de fruits et coca cola

Forfait vin et soft Boisson 1 : 8.50€/pers

VINS : Centrale des Vignerons, 1 bouteille pour 6

SOFTS : eau plate en carafe, badoit, jus orange et coca cola

Forfait vin et soft boisson 2 : 12.50€/pers

VINS : sélectionnés blanc, rosé et rouge, 1 bouteille pour 6, bouteille supplémentaire à la carte

SOFTS : eaux plates et pétillantes bouteilles, jus de pommes Bio, jus de fruits Premium et coca cola

Forfait 1 APERO « 1 Cocktail » : 6.50/pers

Planteur ou mojitos ou sangria

Forfait 2 APERO « 2 cocktails » : 10.50/pers

2 cocktails au choix

PRIVATISATION (3/7)

Exemple de recettes, à définir

Tapas bar

charcuteries, gâteaux secs, fromage, tapenade maison et croûtons

La Lorraine

Sauté de bœuf Lorrain à la bourguignonne

Pommes de terre charlotte rôties avec sa peau à la graisse de canard au thym

Asian bar

Sauté de nouilles Cook-ki aux légumes du moment, émincé de poulet au soja

Italian bar

Les Pennes à la sicilienne avec 2 sauces au choix

à la carbonara tradition au jambon fumé et parmesan Reggiano à la bolognaise maison.

Option 4 plats : 30€/pers

Le Bœuf :

Petit pavé de bœuf rôtie minute, vinaigrette Cook-ki signature, écrasé de pommes de terre

Dessert du moment :

Mirabelles de Lorraine poêlées, caramel à la fleur de sel maison

Madeleine caramel

Option 2 desserts : 39€/pers

Smoothie Minute aux fruits de saison et glace, macaron

PRIVATISATION (4/7)

AUTRES EXEMPLE DE RECETTES PAR THÈME

ATELIER « LORRAINE ET TRADITION »

Bœuf lorrain au jus de Thym, poêlée de pommes nouvelles avec peau

Pépites de mignon de Porc poêlées sauce Moutarde et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Sauté de Volaille à la Basquaise, Pennes au basilic

Blanquette de veau à l'ancienne et riz pilaf au safran

Supplément 4€/pers

Pépites de filet de bœuf Lorrain et Parmentier à l'essence de truffe blanche

Bœuf ANGUS et pommes rissolées à la graisse de canard

Blanquette de veau tradition aux champignons

ATELIER « ASIAN BAR »

Cook-ki's Noodles à la volaille et légumes frais

Khao pad Thai (nouilles sautées à la thaïlandaise aux légumes et œuf) sans piment

Sauté de riz thai à la vietnamienne au bœuf Lorrain et légumes

Bo bun (spécialité Vietnamienn) : Nouilles de riz et sauté de bœuf aux herbes asiatiques et soja

Supplément de 4€/pers

Picanhas de bœuf et sauté de nouilles aux légumes, vinaigrette vierge Asie

PRIVATISATION (5/7)

AUTRES EXEMPLES DE RECETTES PAR THÈME

ATELIER « C'ÉTAIT LE SUD »

Tapas Bar : Courgettes rôties maison à l'huile d'olive

Caviar d'aubergine à l'huile d'olive

Poivrons cuit à l'huile d'olive

Gaspacho de saison

Supplément de 3€/pers

Effiloché de jambon cru de Savoie

Copeaux de fromage de Brebis Espagnole à l'huile d'olive et piment Espelette

Effiloché de volaille au safran

Paella à la volaille et légumes frais

Tagine de volaille aux légumes

ATELIER « ITALIA »

Jambon Italien et tomates confites, caramel balsamique

Crème de fromage frais maison au caramel balsamique et mini gressinis

Risotto maison crémeux forestier

Risotto maison crémeux à la volaille

Véritable Carbonara maison de penne Tradition (sans crème)

Pennes Napolitaine maison au basilic

Disque de polenta grillé et jambon cru/vinaigre balsamique

Supplément 4€/pers

Risotto à l'essence de truffes blanche et veau/parmesan Scampis et penne

PRIVATISATION (6/7)

AUTRES EXEMPLES DE RECETTES PAR THÈME

ATELIER « LA MER »

Saumon mariné GRAVALAX MAISON tranché au moment

Marmite de la Mer à la crème

Paella de fruits de Mer

Sauté de nouilles Asie aux fruits de mer

Supplément 5€/pers

Ceviché de de dorade aux herbes du moment

Crevettes rôties et risotto crémeux

ATELIER « VEGAN »

Tofu comme une blanquette au soja sur son risotto de céréales aux petits légumes

Spaghettis bolognaise (soja) Vegan

Risotto aux légumes et lait de coco

Cook-ki's Noodles aux légumes frais

PRIVATISATION (7/7)

AUTRES EXEMPLES DE RECETTES PAR THÈME

ATELIER SUCRÉ

DESSERT MAISON

Smoothie aux fruits de saison du moment et mini madeleine de Liverdun

Fondant maison au chocolat 72% et sésames torréfiés

Verrine mojitos déstructuré

Mini Tarte fine maison aux fruits du moment

Poêlée de mirabelles au caramel bonbon

Chaud froid de fruits du moment

Frappé de melon et pastèque au basilic

Pana cotta vanille au coulis de fruits du moment

Crèmeux chocolat maison et croustilles chocolat

VERRERIES

Location de Verres obligatoire, devis transmis après réservation (autour de 0.70€/verre selon le besoin)

Option Verre jetable à convenir ensemble