

## Ateliers culinaires à La Cabane

Venez vivre un moment rassembleur et vivant à La Cabane tout en soutenant un OBNL dont la mission touche la vie de centaines de familles à chaque année!

Avec sa nouvelle offre d'activité de **Team Building**, La Cabane vous offre des ateliers culinaires en équipe. Vous désirez offrir une activité familiale à votre entreprise? Optez pour notre forfait "**Bring Your Own Child**"!

Les enfants s'amuseront avec notre animatrice pendant que les grands cuisinent, et se joindront à la cheffe pour cuisiner le dessert!

Cuisiner en groupe est un moyen sain et créatif d'approfondir le lien et la coopération entre les équipiers.ières, de promouvoir l'entraide et la solution de problèmes. Une activité culinaire à La Cabane fait vivre une **expérience enrichissante et mobilisante à votre équipe**, le tout dans un lieu créatif, chaleureux et ludique.



### La Cabane c'est...

Fondée en 2019, la Fabrique Familiale La Cabane est un organisme à but non lucratif établi dans le quartier Rosemont-Petite-Patrie, au 1695 Bélanger à Montréal. Sa mission: offrir aux familles un espace créatif où les enfants apprennent en contribuant à leur communauté.

Louer un espace à La Cabane, c'est supporter la mission d'un organisme touchant la vie de centaines de familles à chaque année!



## Notre offre d'atelier culinaire:

Mettez la main à la pâte en cuisinant un menu complet dans notre cuisine professionnelle et spacieuse, accompagné.e.s d'une cheffe d'expérience.

### **Forfait pour un groupe de 12 à 30 personnes**

Durée: 3 heures (atelier culinaire et dégustation).

C'est autour de l'îlot principal que notre cheffe fait ses démonstrations. Vous aurez ensuite accès à plusieurs postes de travail entièrement équipés afin de réaliser les recettes à l'aide des techniques enseignées. À la fin de l'atelier, vous dégustez vos plats dans une ambiance conviviale et festive!

**Notre tarif:** 90\$ par personne, incluant un cocktail/mocktail de bienvenue

**Forfait "Bring your own child":** 110\$ par personne, incluant le repas pour un adulte et un enfant

*En réservant un atelier culinaire à La Cabane, vous avez accès à:*

- Une grande salle privée (2 500pc)
- Le savoir faire et la présence d'une cheffe d'expérience et de son assistant(e)
- Cafés et thés

*Options supplémentaires:*

- Boissons alcoolisées: vins, cidres et bières locales (à partir de 6\$)
- Bouchées avant le début de l'atelier (à partir de 10\$ par personne)
- Location de la salle avant le début de votre atelier pour une réunion d'équipe, une retraite créative ou stratégique (à partir de 125\$/heure)
- Location de la salle après votre événement pour continuer la fête! (à partir de 150\$/heure)
- Micro, système de son, projecteur et écran (sans frais supplémentaire)



## **Célébration du temps des fêtes !**

Vous pensez déjà à organiser votre célébration du temps des fêtes? Choisissez un atelier culinaire à La Cabane, et continuez la soirée dans nos espaces festifs et spacieux. Vous avez accès à une salle privatisée de 2500 pc., un système de son, un projecteur avec écran et micros (pour de belles soirées de karaoké en perspective!). Venez cuisiner, manger, bien boire, danser et chanter!

Écrivez à Amélie afin de connaître toutes les possibilités et réserver votre événement:  
[amelie@fabriquelacabane.org](mailto:amelie@fabriquelacabane.org)

*Vous avez une idée précise en tête, des restrictions alimentaires ou des besoins spécifiques?  
Nous nous ferons un plaisir de nous adapter à vos besoins afin de vous faire vivre une expérience*



# Options de menu

## Menu de cheffe Reveena - végétarien

### Menu "Les pois chiches, c'est chic!"

Pain pita frais et moelleux  
Falafels frits et croustillants  
Houmous crémeux  
Salade hachée

*Option avec enfants / biscuits aux pépites de chocolat et au tahini*

### Menu "Pasta Night!"

Pappardelle maison  
Pesto de roquette

Aubergines farcies aux tomates, câpres et basilic

*Option avec enfants / gâteau au citron et à la ricotta avec crème fouettée*

### Menu "Toujours plus de salades!"

Nouilles Soba avec sauce aux arachides, mangues, poivrons, carottes et céleris

Vinaigrette au miso sur légumes verts, concombres, radis et edamame

Salade de mangues et de tomates cerises, oignons rouges marinés et menthe

Tofu au sésame cuit au four

*Option avec enfants / gâteau mochi hawaïen*



## Menu de cheffe Lola

### Cocktail dinatoire

Spanakopita, crème surette à la ciboulette

Saumon au cari rouge glacé au lait de coco

Tofu croustillant, pickles de radis, miel épicé

Crostini de tomates et artichauts, copeaux de parmesan

Concombre, fouetté de chèvre citron-aneth, concassé de noixettes

Tartelette fine aux oignons caramélisés, émiété de fromage feta, roquette

*Option avec enfants / Mini whoopie-pie style red velvet*