

L'ESCOUADE CULINAIRE

L'Escouade culinaire, une formule « tout inclus »!

La formule « tout inclus » est maintenant disponible sur le marché de l'alimentation! Oui! Oui! Simplifiez-vous la vie et engagez **L'Escouade culinaire** pour animer votre commerce!

Ces chefs cuisiniers dynamiques sauront plaire à votre clientèle et vous décharger de toute gestion d'animation sur le plancher : un vrai clé en main. Les activités de **L'Escouade** se résument en trois volets :

Volet 1 : LE SHOW

Un chef de l'Escouade cuisine en continu afin de mettre en valeur des produits variés et de qualité, voilà ce qu'est le Show! L'activité anime le commerce, inspire la clientèle, fixe un rendez-vous, offrant ainsi une expérience organoleptique complète et fort appréciée.



Détails :

- ✚ Plusieurs **événements spéciaux** présentés à l'intérieur ou à l'extérieur du magasin : foires alimentaires, BBQ, festival du homard, le temps des sucres, les récoltes d'automne, les réceptions des Fêtes, un spécial St-Valentin, bref, toutes les occasions sont bonnes pour accueillir le Show!
- ✚ **Une équipe de dégustation** compétente qui présente de manière professionnelle différents produits à promouvoir.
- ✚ Un **service de chef à domicile** à offrir à la clientèle.
- ✚ La possibilité **d'allier des commanditaires et partenaires** intéressants afin de diminuer les coûts de présentation.
- ✚ **L'adaptation d'une offre de services** selon la clientèle, l'achalandage, les produits vedettes...
- ✚ Une **grande créativité** qui est mise de l'avant pour en offrir toujours plus et se démarquer des concurrents.
- ✚ Le Show culinaire se résume à **offrir une expérience de qualité** qui fait parler et qui crée un mouvement de popularité par le bouche à oreille, souvent plus performant que les grands investissements en publicité.
- ✚ Un concept qui **met à votre disposition** une banque d'adresse courriel de plus de 5 000 *foodies* ainsi qu'une belle visibilité, tant via le site Internet que via trois pages Facebook, qui cumulent ensemble tout près de 4 000 « amis » et 1 627 « j'aime ».

Volet 2 : LES ATELIERS



Les **ateliers culinaires** sont toujours aussi populaires ! Depuis de nombreuses années, la participation ne cesse d'augmenter. Un chef de l'escouade cuisine, sur un thème donné, devant les participants en les interpellant afin qu'ils interagissent et participent.

Ateliers culinaires pour adultes

Ateliers de cuisine proposant différents thèmes selon les saisons, les occasions spéciales et les tendances du moment.

- ✚ *Horaire proposé: 19 h à 20 h 30 du lundi au jeudi, au choix*
- ✚ *Forfait clé en main incluant: élaboration des recettes, mise en place une heure avant le cours, imprimerie pour distribution des recettes aux clients, publicité sur le web et par courriel (plus de 5 000 foodies)*

Ateliers de dégustation pour adultes

Un sommelier anime ces ateliers mettant en vedette des alcools en parfaite harmonie avec divers aliments, tel que des accords mets-vins et/ou bières, des ateliers vins et/ou bières et fromages, des ateliers vins et/ou bière et chocolat.

- *Horaire proposé: 19 h à 20 h 30 du jeudi au samedi, au choix*
- ✚ *Forfait clé en main incluant: élaboration des accords, location des verres à dégustation, la mise en place une heure avant le cours, imprimerie pour distribution des recettes aux clients, publicité sur le web et par courriel (plus de 5 000 foodies)*

Ateliers culinaires pour aînés

Ateliers de cuisine conçus pour les aînés, leur proposant des recettes simples, en portion réduite. Ils sont offerts aux résidences du secteur et coordonnés avec les horaires de transport en autobus. Plusieurs thèmes sont offerts selon les saisons, les occasions spéciales et les tendances du moment.

- ✚ *Horaire proposé: 14 h à 15 h 30 du lundi au jeudi, au choix*
- ✚ *Forfait clé en main incluant: élaboration des recettes, mise en place une heure avant le cours, imprimerie pour distribution des recettes aux clients, publicité sur le web et par courriel (plus de 5000 foodies)*

Ateliers santé

Ateliers axés sur une alimentation ciblée pouvant aider à diminuer les symptômes de différentes maladies. Ex: alimentation sans gluten, aliments à privilégier pour perdre du poids, alimentation anti inflammatoire, bien manger pour un cerveau en santé, éviter l'ostéoporose, etc. Présentation de recettes, dégustation et conférence.

- ✚ *Horaire proposé: 19 h à 20 h 30 du lundi au jeudi, au choix*
- ✚ *Forfait clé en main incluant: élaboration des recettes, mise en place d'une heure avant le cours, imprimerie pour distribution des recettes aux clients, publicité sur le web et par courriel (plus de 5000 foodies)*

Solo cooking (formule cook dating aussi disponible)

Ateliers culinaires pour célibataires, préparation de recettes pour personnes seules.

- ✚ *Horaire proposé: 19 h à 20 h 30 du lundi au samedi et 14 h le dimanche*
- ✚ *Forfait clé en main incluant: élaboration des recettes, imprimerie pour distribution des recettes aux clients, publicité sur le web et par courriel (plus de 5000 foodies)*

Ateliers culinaires parents-enfants

Ateliers de cuisine proposant différents thèmes, offerts aux enfants de 2 à 7 ans accompagnés d'un parent. Recettes simples et faciles à réaliser.

- ✚ Horaire proposé: 9 h à 10 h samedi et/ou dimanche
- ✚ Forfait clé en main incluant: élaboration des recettes, mise en place une heure avant le cours, imprimerie pour distribution des recettes aux clients, publicité sur le web et par courriel (plus de 5000 foodies)

Ateliers culinaires pour ados

Ateliers de cuisine proposant différents thèmes, offerts aux adolescents de 8 à 14 ans. Recettes simples et adaptées aux habiletés de chacun.

- ✚ Horaire proposé: 10 h à 11 h samedi et/ou dimanche
- ✚ Forfait clé en main incluant: élaboration des recettes, mise en place une heure avant le cours, imprimerie pour distribution des recettes aux clients, publicité sur le web et par courriel (plus de 5000 foodies)

Fêtes d'enfants (atelier culinaire)

- ✚ Horaire proposé: 17 h à 19 h le jeudi et le vendredi
10 h à 12 h ou 14 h à 16 h le samedi et le dimanche
- ✚ Forfait clé en main incluant: élaboration des recettes, imprimerie pour distribution des recettes aux clients, publicité sur le web et par courriel (plus de 5000 foodies)

Atelier création pour enfants. Recette express.

L'enfant est invité à assembler ses ingrédients préférés pour réaliser sa propre recette. Les enfants peuvent défilier à tour de rôle, la recette prend une à deux minutes à composer.

- ✚ Horaire proposé: 12 h à 17 h le samedi et/ou dimanche
- ✚ Forfait clé en main incluant: élaboration des recettes, imprimerie pour distribution des recettes aux clients, publicité sur le web et par courriel (plus de 5000 foodies)

Camps culinaires

Semaine de formation culinaire s'adressant aux enfants de 7 à 14 ans en période estivale et pour la semaine de relâche. Les enfants se cuisinent un bon dîner et préparent en après-midi, d'autres grignotines à rapporter à la maison.

- ✚ Horaire proposé: 9 h à 16 h du lundi au vendredi
Service de garde offert de 8 h à 9 h et de 16 h à 18 h
- ✚ Forfait clé en main incluant: élaboration des recettes, imprimerie pour distribution des recettes aux clients, publicité sur le web et par courriel (plus de 5000 foodies)

Volet 3 : LES DÉMOS

Les démos culinaires sont présentées par un personnel de dégustation formé et stimulé grâce à des bonus de performance. Ces démonstrations focussent essentiellement sur une dégustation des produits ciblés pour en mousser les ventes au maximum. Simple, rapide et bien pratique!

