

la Guilde
CULINAIRE



COURS DE CUISINE 2.0

VIDEOCONFÉRENCES !



Depuis 2008, l'équipe de la Guilde Culinaire et son Chef Jonathan Garnier partagent leur passion de la cuisine.

Aujourd'hui nous proposons des formules virtuelles pour répondre aux nouveaux besoin de distanciation physique.

Une nouvelle formule 2.0 est née pour les groupes privés qui souhaitent organiser une activité culinaire, entres amis ou entres collègues.

Profitez du savoir faire de nos experts dans le confort de votre cuisine



NOS FORMULES VIRTUELLES

Cours de cuisine

1h à 2h 2 recettes

- Réalisation d'un menu gourmand 2 services de 2 à 4 personnes.
- Envoi des recettes et des ingrédients directement chez vos invités.
- Activité en visioconférence sur la plateforme de votre choix

Atelier de Mixologie

1h à 1h30 1 à 3 cocktails uniques

- Réalisation de 1 à 3 cocktails uniques.
- Envoi des recettes et des ingrédients directement chez vos invités.
- Activité en visioconférence sur la plateforme de votre choix

Dégustation de Vins

1h à 2h 3 à 6 vins (rouge/ blanc/ bulles)

- Séance sur mesure
- Sélection des vins selon vos goûts et votre budget
- Dégustation en compagnie de notre sommelier sur la plateforme de votre choix.



AVEC OU SANS COLIS

Choisissez l'option clé en main avec l'envoi de l'ensemble des ingrédients dans un colis isotherme.

Ou recevez la liste des ingrédients à vous procurez pour votre séance.



A man with a beard and styled hair, wearing a blue denim shirt over a white t-shirt, is focused on preparing vegetables on a wooden cutting board in a kitchen. The background shows a modern kitchen with light-colored cabinets and shelves filled with glassware. In the foreground, there are various fresh vegetables like carrots, bell peppers, and eggplants.

la Guilde
CULINAIRE

DÉROULEMENT

1. Réserver une date
2. Choisir une formule
3. Sélectionner le menu de votre choix
4. Envoyer vos invitations virtuelles
5. Cuisiner avec le Chef
6. Déguster



MENU

COUP DE COEUR



Choisissez un menu coup de coeur pour un déroulement optimisé

MENU 1

Boulettes Végétariennes
à l'italienne, courgettes sautées à
l'ail et polenta

Fondant
chocolat NOIR 70% de cacao

MENU 2

Pâtes fraîches maison
Pesto de roquette
et oeuf mollet

Verrine tarte au citron
déconstruite

MENU 3

Gnocchis maison
à la sauce crémeuse,
petits pois et bacon

Moelleux aux pommes et caramel

MENU 4

Pad Thai
aux légumes Express

Mousse décadente au chocolat
noir 70% et noix de coco

MENU 5

Risotto
aux légumes de saison

Panna cotta du chef à la confiture

MENU 6

Sushis du chef

Croustillant chocolat 70%, banane

MENU

AU CHOIX



Créer votre propre menu, sélectionner :
une entrée + plat
ou
un plat + dessert .

ENTRÉES

- Napoléon de légumes à la provençale
- Samossa végétarien et mayonnaise à la banane
- Tartine de chèvre chaud d'ici et roquette

PLATS

- Poulet aux arachides, légumes sautés et riz
- Risotto aux champignons
- Mignon de porc moutarde et miel, pommes de terre rôties et légumes racines

DESSERTS

- Fondant au chocolat Ocoa 70% Cacao Barry
- Tarte Fines aux pommes et caramel
- Verrine gâteau au fromage et fruits rouges

MENU

DU TEMPS DES FÊTES



MENU NOËL 1

Croustillant de tourtière au tempeh

Cuisse de canard confite,
chutney de canneberges,
légumes du moment, polenta gourmande.

MENU NOËL 2

Atelier confection de Maison
en pain d'épices
Kit de découpe de biscuits et
décoration

MENU NOËL 3

Confection d'une bûche roulée
Ganache au chocolat et confiture
Décoration

MENU

MIXOLOGIE



Québec Mojito



(Rhum, bière, menthe et lime...)

Gin Tea mule

(Gin, thé, lime, bière de gingembre...)

Mango Colada



(Rhum, jus de mangue, jus d'ananas, lait de coco, jus de citron, poivre...)

Mai tai

(Rhum blanc, triple sec et sirop d'orgeat...)

Spritz du chef



(Gin ou vodka, purée de fraises, tonic et jus pamplemousse...)

Tiramisu cocktail

(Amaretto, café, crème, vanille, guimauve...)

Pimp d'or

(Rhum, lait de coco, sirop d'orgeat et jus pamplemousse...)



Pour plus d'informations, contactez-nous :

6381 Boul St-Laurent, Montréal, H2S 3C3

(514) 750-6050

info@laguildeculinaire.com

