

LE COIN DU GOÛT · PLEUMELEUC

ESCAPE GAME CULINAIRE BRETON

# Le Grand Banquet Breizh

---

Énigmes, produits locaux et cuisine en équipe : une expérience de cohésion à vivre au cœur d'une épicerie bretonne.

**Offre entreprises · CSE · CODIR | 12 à 16 personnes | 3 heures**



# Anne-Laure recrute sa brigade

---

Dans quinze jours, Anne-Laure, notre chef cuisinière, doit orchestrer le Grand Banquet Breizh. Un service immense, des produits d'exception, aucune place à l'erreur — et il lui manque l'essentiel : une brigade, et le second qui la mènera.

Ce soir, elle recrute. Chaque convive devient candidat : les énigmes sont son entretien, la cuisine son essai. À chacun de montrer qu'il a sa place dans l'aventure — et à l'un d'eux de devenir le second du chef.

*« Je ne cherche pas des exécutants. Je cherche ma brigade. »*

---

## J – 15

avant le Grand Banquet

---

**16 candidats**

**1 brigade à former**

**1 second à désigner**

**1 service à réussir**

## LE CONCEPT

# Un carnet de recettes à reconstituer

Pour départager ses candidats, Anne-Laure a verrouillé le carnet des recettes du banquet et dispersé les indices dans le magasin. Vos collaborateurs devront résoudre les énigmes, gagner leurs ingrédients, puis cuisiner ensemble le menu qu'ils partageront.

**12 à 16**

participants

**4**

équipes

**3 h**

d'expérience

**1 menu**

cuisiné et partagé



# Bien plus qu'un team building gourmand

---

## Cohésion réelle

Quatre équipes, un seul menu : personne ne réussit seul. Chacun a un rôle — découpe, cuisson, dressage, organisation.

## Ancrage territorial

Producteurs d'Ille-et-Vilaine, circuit court, savoir-faire breton : vos collaborateurs repartent avec une vraie culture du local.

## Message RSE incarné

Saisonnalité, anti-gaspillage, relation directe au producteur : des engagements vécus, pas affichés sur un slide.

## Clé en main

Maître du jeu, référent cuisine, matériel, produits et repas final : vous n'avez rien à organiser.

# Trois heures, six temps forts

---

|             |          |                               |                                                                |
|-------------|----------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>0:00</b> | <b>●</b> | <b>Accueil &amp; briefing</b> | Scénario, règles, constitution des 4 équipes.                  |
| <b>0:10</b> | <b>●</b> | <b>Phase escape game</b>      | Énigmes, épreuves sensorielles, chasse aux indices en magasin. |
| <b>0:55</b> | <b>●</b> | <b>Validation du panier</b>   | Le maître du jeu contrôle les ingrédients et le mot-code.      |
| <b>1:05</b> | <b>●</b> | <b>Cuisine en équipe</b>      | Chaque équipe réalise sa partie du menu breton.                |
| <b>2:05</b> | <b>●</b> | <b>Dressage</b>               | Mise en assiette et présentation du plat en une minute.        |
| <b>2:20</b> | <b>●</b> | <b>Repas convivial</b>        | Tout le monde à table autour du Grand Banquet Breizh.          |

# On observe, on sent, on goûte, on déduit

---



## L'odorat du terroir

Quatre pots opaques, les yeux bandés : sarrasin grillé, pomme, herbes, caramel au beurre salé.



## La logique locale

Rébus, charades, frises à reconstituer et code producteurs à décoder en équipe.



## Le goût à l'aveugle

Retrouver le beurre demi-sel parmi trois coupelles et expliquer pourquoi il est breton.

*Aucune connaissance en cuisine n'est requise : les épreuves reposent sur l'observation, les sens et le bon sens.*

# Le magasin devient une brigade



Une heure de cuisine, quatre postes : **découpe, cuisson, dressage, organisation.** Chacun trouve sa place — aucun niveau requis, un référent cuisine accompagne les équipes.

A group of people are seated around a long table covered with a vibrant, multi-colored floral tablecloth. They are all focused on eating from white plates. The table is set with various glasses of wine and water, and several bottles of beverages. The atmosphere appears to be a formal or semi-formal dinner event. The background shows more people and what looks like a kitchen or bar area.

LE BANQUET

# Et à la fin, on passe à table

---

Tout le monde s'attable autour de ce qu'il vient de cuisiner : **amuse-bouche, entrée, plat, dessert.** Une heure de repas partagé, le vrai moment de cohésion de la soirée.

# L'ambiance, en mouvement

---



Une heure de jeu, quatre équipes, un magasin transformé en cuisine : c'est là que l'on voit vraiment comment vos collaborateurs s'organisent, se parlent et s'entraident.

*« Le meilleur résumé de la soirée, c'est de la regarder. »*

# Deux recettes, filmées de près



## L'AMUSE-BOUCHE

### Mini-galettes, crème montée aux herbes

Compotée pomme-oignon et andouille grillée : la première bouchée du banquet, montée à quatre mains.



## LE PLAT

### Volaille fermière, sauce au cidre

Filmé au dressage : la sauce crémée au cidre nappe la volaille, les poireaux fondus finissent l'assiette.

Insérez chaque séquence dans son cadre : Insertion > Vidéo > Cet appareil.

LES QUATRE ÉQUIPES

# Quatre brigades, quatre clés, un seul menu

---

**Les Menhirs Gourmands**

**Amuse-bouche**

**GOÛT**

**Les Marins de Cancale**

**Entrée**

**MER**

**La Brigade du Blé Noir**

**Plat**

**MAISON**

**Les Douceurs de Cornouaille**

**Dessert**

**DOUCEUR**

*Les quatre mots-codes ouvrent le coffre final et lancent la phase cuisine.*

# Une formule, deux forfaits boisson

## LA FORMULE

47 €

HT / personne

- Escape game complet, 4 équipes
- Produits locaux, recettes du banquet
- Animation et repas partagé
- Durée 2 h 30 à 3 h, 12 à 16 personnes

## Forfait boisson alcool

Cidre fermier breton, vin de la sélection de l'épicerie, bière locale — servis à table pendant le repas.

6 €

HT / personne

## Forfait boisson soft

Jus de pomme artisanal, limonade bretonne, eaux et boissons chaudes — servis à table pendant le repas.

3 €

HT / personne

Forfait minimum de groupe : Minimum 12 personnes

RÉSERVER

# Offrons à vos équipes un souvenir qui se partage

---

Nous construisons la session avec vous : date, effectif, formule et niveau de personnalisation. Réservation conseillée trois semaines à l'avance.

## Le Coin du Goût

Épicerie locale, traiteur et cuisine faite maison — Pleumeleuc (35)

*Du goût et du sens.*

8 à 16 personnes · à partir de 79 € TTC