



## **La gastronomie à bonne école**



### **Nos prestations annexes**

---

Cocktails - Team building  
Location de salles - Formations à la carte



# COCKTAILS

Les apprentis du CEPROC vous proposent leurs plus belles réalisations.

Des prestations à la carte, selon vos envies et votre budget vous sont proposées. Nos prestations sont possibles au sein de notre restaurant d'application ou directement sur vos événements.



# TEAM BUILDING

Rien de tel que la gastronomie pour souder une équipe !

Le CEPROC vous propose des ateliers à la carte en pâtisserie, boulangerie, charcuterie, cuisine... Des moments de convivialité que vous pouvez créer dans le cadre d'un séminaire au sein de notre établissement ou pour tout autre événement.

Poursuivez l'expérience avec un cocktail convivial au Jardin des Saveurs, notre restaurant d'application



# LOCATION DE SALLES

Pour vos formations ou séminaires, le CEPROC vous propose à la location ses laboratoires de pratique professionnelle ainsi que sa salle de conférence entièrement équipée et aménageable selon vos besoins.

Cette prestation peut s'agrémenter de services supplémentaires tels que l'accueil petit déjeuner, atelier culinaire, cocktail, repas au restaurant d'application ou buffet déjeunatoire...

SALLES	TARIF
<b>Laboratoires</b> Jusqu'à 15 postes de travail entièrement équipés	950 € HT
<b>Salle de conférence</b> Jusqu'à 50 places assises	700 € HT



# FORMATION À LA CARTE

Stages de perfectionnement, formation continue, développement des compétences...

Le CEPROC peut vous proposer des formations sur mesure pour vos équipes professionnelles en boucherie, pâtisserie, cuisine, boulangerie ou charcuterie-traiteur.

POUR TOUT  
RENSEIGNEMENT  
SUR CES PRESTATIONS

Contactez Etienne Bourdeau  
ebourdeau@ceproc.com