

VOS EXPÉRIENCES  
SUR-MESURE



2025-2026

# SOMMAIRE

NOS EXPÉRIENCES SUR-MESURE EN CUISINE	3-8
NOS EXPÉRIENCES SUR-MESURE EN PÂTISSERIE	9-12
NOS MASTERCLASSES	13-14
NOS ÉVÉNEMENTS EXTÉRIEURS	15-16
INFORMATIONS	17-18





# LA BONNE CUISINE EST LA BASE DU VÉRITABLE BONHEUR

AUGUSTE ESCOFFIER

Au cœur des cuisines du Ritz Paris, une école d'exception prend vie. Unique au monde, elle transmet avec passion l'art du savoir-faire à la française, guidant les professionnels vers l'excellence tout en offrant à tous l'opportunité de découvrir et expérimenter l'art de la gastronomie.

## NOS EXPÉRIENCES SUR-MESURE EN CUISINE

Poussez les portes de l'École Ritz Escoffier et plongez au cœur des cuisines du Ritz Paris. Découvrez l'univers raffiné de la gastronomie française lors des cours menés par nos Chefs enseignants experts et passionnés. Consacrez un moment de convivialité autour de la dégustation de vos créations.

## COURS & DÉGUSTATION 2H

À PARTIR DE 2 700 € - DE 1 À 4 PARTICIPANTS

*Location de cuisine incluse*

À PARTIR DE 270 € PAR PERSONNE - DE 5 À 16 PARTICIPANTS

*Location de cuisine non incluse*

Un cours durant lequel vous aurez la possibilité de préparer, selon votre choix, des pièces cocktail apéritif, un plat ou des cakes salés.

Selon le menu choisi, dégustez vos créations sur place ou à emporter.

## COURS & DÉJEUNER / DÎNER 3H

À PARTIR DE 2 200 € - DE 1 À 4 PARTICIPANTS

*Location de cuisine incluse*

À PARTIR DE 330 € PAR PERSONNE - DE 5 À 16 PARTICIPANTS

*Location de cuisine non incluse*

La durée du cours est de deux heures.

La dernière heure sera consacrée à un moment de convivialité autour d'un apéritif champagne et de la dégustation de vos créations (entrée et plat), accompagnée d'un accord mets et vins et d'un dessert préalablement préparé par notre Chef Pâtissier.

## COURS & DÎNER " PROUST " - 3H30

À PARTIR DE 450 € PAR PERSONNE - DE 5 À 12 PARTICIPANTS

*Location de cuisine incluse*

Accueillez vos convives dans l'univers prestigieux du Salon Proust autour d'une touche salée végétarienne et d'une coupe de champagne.

Un accompagnement au cœur des cuisines du Ritz Paris pour un cours de cuisine de 2 heures animé par notre Chef.

La dernière heure sera consacrée à un moment de convivialité autour d'un apéritif champagne et de la dégustation de vos créations (entrée et plat) accompagnée d'un accord mets et vins et d'un dessert préalablement préparé par notre Chef Pâtissier.

Chaque participant repartira avec un coffret de 5 madeleines de notre Chef Pâtissier François Perret.



## COURS & DÉGUSTATION 4H

À PARTIR DE 2 700 € - DE 1 À 4 PARTICIPANTS

*Location de cuisine incluse*

À PARTIR DE 400 € PAR PERSONNE - DE 5 À 16 PARTICIPANTS

*Location de cuisine non incluse*

La durée du cours est de 3 heures. Les convives seront accueillis par une coupe de champagne et des mignardise salées ou sucrées.

La dernière heure sera consacrée à un moment de convivialité autour d'un apéritif champagne et de la dégustation de vos créations (entrée et plat) accompagnée d'un accord mets et vins et d'un dessert préalablement préparé par notre Chef Pâtissier.

## ESCAPADE AU MARCHÉ 5 H

À PARTIR DE 3 300 € - DE 1 À 4 PARTICIPANTS

*Location de cuisine incluse*

À PARTIR DE 530 € PAR PERSONNE - DE 5 À 16 PARTICIPANTS

*Location de cuisine non incluse*

Rendez-vous avec le Chef à la découverte d'un marché parisien et de ses produits d'exception. Retour au cœur des cuisines du Ritz Paris pour réaliser, à partir des produits frais du marché, deux créations uniques.

La dernière heure sera consacrée à un moment de convivialité autour d'un apéritif champagne et de la dégustation de vos créations (entrée et plat) accompagnée d'un accord mets et vins et d'un dessert préalablement préparé par notre Chef Pâtissier.

## LA TABLE DU CHEF

PLACE DES CUISINES DU RITZ PARIS - À PARTIR DE 8 000 €

*Sur demande*

Laissez-vous surprendre par la réalisation d'un menu gastronomique réalisé par notre Chef sous vos yeux.

Profitez alors d'un dîner privé unique, accompagné d'un accord mets et vins commenté par un Chef Sommelier du Ritz Paris.





## NOS EXPÉRIENCES SUR-MESURE EN PÂTISSERIE



Apprenez les grands secrets de la Pâtisserie française enseignée par l'un des Chefs Pâtissiers de l'École Ritz Escoffier.

En fonction du format choisi, le cours se clôturera par la dégustation de vos créations accompagnée d'une coupe de champagne dans un décors unique, au cœur de nos cuisines.

Emportez une touche du Ritz Paris chez vous avec le reste des créations.

## COURS & DÉGUSTATION 2H

À PARTIR DE 1 800 € - DE 1 À 4 PARTICIPANTS  
*Location de cuisine incluse*

À PARTIR DE 270 € PAR PERSONNE DE 5 À 10 PARTICIPANTS  
*Location de cuisine non incluse*

## COURS & DÉGUSTATION 3H

À PARTIR DE 2 200 € - DE 1 À 4 PARTICIPANTS  
*Location de cuisine incluse*

À PARTIR DE 310 € PAR PERSONNE - DE 5 À 16 PARTICIPANTS  
*Location de cuisine non incluse*

## COURS & DÉGUSTATION 4H

À PARTIR DE 2 700 € - DE 1 À 4 PARTICIPANTS  
*Location de cuisine incluse*

À PARTIR DE 400 € PAR PERSONNE - DE 5 À 10 PARTICIPANTS  
*Location de cuisine non incluse*



# NOS MASTERCLASSES

## ROMAIN DE COURCY

Romain de Courcy, directeur du Ritz Bar, aura le plaisir de vous présenter 6 spiritueux emblématiques du Ritz Bar. Un large choix de Whisky, Gin, Rhum, Cognac, Vodka et eaux-de-vie afin de réveiller vos sens.

**DURÉE : 2 HEURES**  
**DE 14H00 À 16H00**  
**AU RITZ BAR**

## SPIRITUEUX FRANÇAIS

De 1 à 4 participants : 3 000 €  
De 5 à 10 participants : 660 €  
par personne.

## SPIRITUEUX D'EXCEPTION

De 1 à 4 participants : 3 900 €  
De 5 à 10 participants : 840 €  
par personne.



## FRANÇOIS PERRET

Partagez un moment convivial avec François Perret, meilleur Chef Pâtissier du monde en 2019, et partez à la découverte de son univers.

Notre Chef réalisera devant vous un dessert signature que vous dégusterez avec lui.

**DURÉE : 2 HEURES**  
**À L'ÉCOLE RITZ ESCOFFIER**  
**16 000 € DE 1 À 8 PARTICIPANTS**



## FLORIAN GUILLOTEAU

Florian Guilloteau, Directeur de la Sommellerie aura le plaisir de vous faire déguster 3 vins d'exception. Un éveil des sens avec l'utilisation du Nez du Vin et une visite de la cave du Ritz Paris.

**DURÉE : 1 HEURES ET 30 MINUTES**  
**À L'ÉCOLE RITZ ESCOFFIER**  
**DE 1 À 4 PARTICIPANTS 3 000 €**  
**DE 5 À 10 PARTICIPANTS 660 €**  
**PAR PERSONNE.**

# NOS ÉVÉNEMENTS EXTÉRIEURS

## UN ATELIER DE PÂTISSERIE DANS VOS BUREAUX OU BOUTIQUES

Laissez les Chefs Pâtissier de l'École Ritz Escoffier animer un atelier directement dans vos bureaux ou au sein de votre boutique. Les pâtisseries pourront être dégustées sur place ou à emporter.

### LES RECETTES ABORDÉES

Macarons  
Choux  
Tartelettes

### TARIFICATION

La tarification est disponible sur demande et dépendra de la logistique nécessaire pour votre événement, de l'intervention des Chefs ainsi que des pâtisseries sélectionnées. La capacité maximale est de 50 à 100 personnes selon l'atelier sélectionné.

### DÉJEUNER OU DÎNER DANS VOS BUREAUX, VOS BOUTIQUES, VOS APPARTEMENTS

Laissez notre équipe organiser votre déjeuner ou dîner personnalisé à l'occasion de votre événement. Notre expertise en matière d'art de recevoir vous aidera à magnifier votre réception.

La tarification est disponible sur demande et dépendra de la logistique nécessaire pour votre événement.





# INFORMATIONS

## **INCLUS DANS TOUTES LES PRESTATIONS**

Chaque participant emporte son tablier à la fin de la prestation.

Les fiches recettes en français ou en anglais et traduction consécutive en anglais sur demande.

Une visite des cuisines principales du Ritz Paris peut être ajoutée à l'évènement sur demande.

## **LOCATION DE CUISINE & DISPONIBILITÉ**

Location par cuisine de 900 € TTC à 1 800 € TTC, variable selon la période demandée et le type d'évènement.

Évènement du lundi au samedi selon nos disponibilités.

## **OPTIONS ET SOUVENIRS**

Composition florale

Broderie personnalisée (initiales ou prénom)

Couteau Ritz Escoffier

Porte-clef ourson

## **CAPACITÉS MAXIMALES**

Cuisine Coquelin

16 personnes pour une préparation et dégustation dans une cuisine.

Cuisine Réjane

10 personnes pour une préparation et dégustation dans une cuisine.

Cuisine Melba

10 personnes pour une préparation uniquement en pâtisserie.

