

ANcuisine
cadeaux d'affaires

UN PETIT PLUS...



ANcuisine

Cadeaux d'affaires



Chers partenaires et clients,

Bienvenue dans le monde gourmand d'ANcuisine, où la passion pour la cuisine se mélange harmonieusement avec le plaisir de réjouir vos collaborateurs.

Notre catalogue est une invitation à explorer un univers de délices et de convivialité, conçu spécialement pour équiper vos collaborateurs et leur fournir des objets de qualité, personnalisés et pratiques, des tabliers élégants aux couteaux de grands chefs.

Nous proposons également une sélection d'outils en lien avec nos ateliers, parfaite pour enrichir les expériences culinaires de vos équipes. Ne manquez pas nos coups de coeur, des trésors gourmands soigneusement choisis pour éveiller les papilles et susciter des sourires.

Explorez notre catalogue et découvrez comment nos cadeaux uniques peuvent contribuer à renforcer la cohésion d'équipe et marquer les esprits.

Culinairement !

Antoine IMBAULT



Equipez

vos collaborateurs et participants pour leur faire vivre le meilleur événement possible

Tablier Evènement

65 x 90 cm - 100% coton recyclé
Coloris pastel : Bleu, Beige, Noir,
Rouge et Vert

Soyez tendance tout en respectant la planète avec notre tablier en coton recyclé.

À partir de 6,40 €



Tablier Prestige

68 x 80 cm - polycoton
Coloris : 31 au choix

Le style rencontre la fonctionnalité dans notre tablier en polycoton. Pour ceux qui aiment allier la qualité à la durabilité, c'est le cadeau parfait pour vos collaborateurs.

À partir de 11,90 €



Tablier Design

78 x 88 cm - Denim naturel
L'alliance du chic et de l'authenticité. Notre tablier en denim et lanières marron incarne le mariage parfait entre le style chic et la cuisine choc.

À partir de 17,50 €



Toque du Chef

Coton et Polyester
Coloris : Noir, Blanc

Mettez-vous dans la tête d'un chef. Notre toque est le symbole de l'excellence culinaire. Permettez à chacun de se sentir dans la peau d'un véritable chef.

À partir de 4,90 €





2

Fournissez

leur des outils de qualité personnalisés qu'ils pourront emporter à l'issue des cours et ateliers



Couteau du Chef

L'excellence culinaire à portée de main. Emblème de précision et de qualité, ce couteau est le cadeau idéal pour tout cuisiner. Un outil qui allie esthétique et performance, gravé de votre logo pour une touche personnelle.

À partir de 21,30 €



Couteau d'office

La polyvalence dans sa forme la plus élégante. Notre couteau d'office est le compagnon indispensable pour cuisiner. Grâce à sa lame tranchante et sa maniabilité, il fera le bonheur de vos collaborateurs.

À partir de 7,40 €

Coffret 4 Couteaux

Éplucheur, Office, Cranté et de Légumes
Un trésor de l'art culinaire en un seul cadeau. Offrez un ensemble de couteaux de qualité supérieure, parfaitement organisé dans un élégant coffret.



À partir de 19,90 €

Pince du Chef

La touche finale de tout grand plat. Notre pince du chef, robuste et précise, est l'accessoire incontournable pour les apprentis cuisiniers.

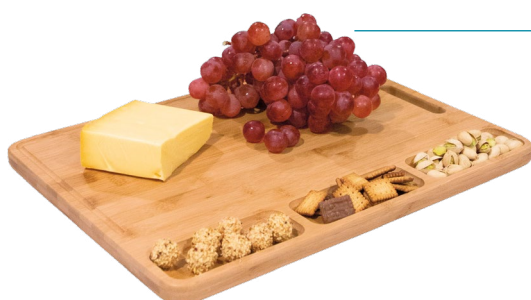
À partir de 7,80 €



Planche à découper

Une planche à découper polyvalente pour vos ateliers culinaires. Cette planche, non seulement facilite la préparation des ingrédients, mais elle se double également d'un élégant plat à apéro. Un accessoire fonctionnel et convivial qui apporte une touche d'élégance à chaque moment de cuisine et de partage.

À partir de 10,60 €





3

Complétez l'expérience des ateliers ANcuisine

Rien n'est plus passionnant que de vivre une expérience authentique en cuisine.

Chez ANcuisine, nous croyons que les détails font toute la différence. C'est pourquoi nous avons soigneusement sélectionné pour vous, des accessoires destinés à compléter de manière exceptionnelle nos ateliers culinaires.

Nous vous proposons notre choix d'objets de cuisine associés à chaque atelier, permettant ainsi aux participants de prolonger l'expérience à la maison. Découvrez comment ces outils de cuisine thématisent chaque cours et soulignent la pertinence du message lié à son contenu.

Complétez l'expérience de nos ateliers culinaires par ces accessoires uniques, conçus pour élever chaque moment de cuisine à un niveau supérieur.





Économe

Recommandé pour : un atelier autour de la cuisine des épluchures

Réduisez le gaspillage et réinventez vos ateliers avec notre économe. Parfait pour les cours axés sur le zéro déchet ou la créativité avec les épluchures.

À partir de 4,90 €



Kit DIY sauce moutarde

Recommandé pour : un atelier sauces et pesto maison

Faites de la cuisine un art personnel avec notre kit DIY. Offrez à vos participants la créativité de concocter leurs saveurs uniques.

À partir de 8,40 €

Diplôme en papier graine

29,7 x 21 cm

Recommandé pour : les concours et compétitions

Célébrez les talents culinaires avec nos diplômes en papier grainé et recyclé. Ces diplômes écoresponsables sont une façon originale de valoriser les réalisations culinaires de chaque participant.

À partir de 4,30 €



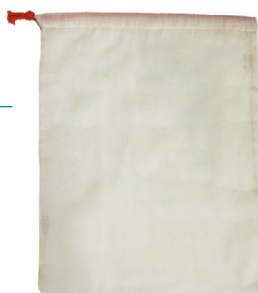
Sac à vrac

40 x 35 cm

Recommandé pour : les ateliers zéro déchet

Faites un pas de plus vers un monde sans déchet avec notre sac à vrac. L'accessoire idéal pour réaliser ses achats sans compromettre l'environnement.

À partir de 2,30 €



Sac filet

Recommandé pour : un atelier « du marché à la cuisine »

Transformez nos cours en une expérience de marché authentique avec notre sac filet. Idéal pour le retour du marché, ce sac pratique est conçu pour faciliter le transport des produits frais.

À partir de 2,30 €

Sac Isotherme

22,8 x 14 x 20 cm

Recommandé pour : un atelier repas à emporter

Optimisez les repas au travail avec notre sac isotherme. Parfait pour les ateliers repas à emporter, il permet de conserver les plats froids ou chauds. Offrez à vos participants le plaisir de savourer un déjeuner fait maison, où que vous soyez.

À partir de 7,90 €





Boîte à glaçons

20,5x11,5 x 5,6 cm

Recommandée pour : un atelier autour des cocktails ou smoothies

Rafraîchissez nos ateliers cocktails avec la boîte à glaçons. Elle ajoute une touche de sophistication à vos créations de boissons.

À partir de 7,40 €



Bougie

aux parfums inédits autour du vin
Recommandée pour : un atelier mets et vins

Créez une ambiance enivrante lors de vos ateliers mets et vins avec notre bougie, fabriquée en France à partir de bouteilles en verre recyclé. Elle diffuse un parfum de vin exquis pour accompagner vos dégustations, ajoutant une touche d'authenticité et d'élégance à chaque moment de dégustation.

À partir de 30,30 €

Barbecue Portatif

46 x 30 x 30 cm

Recommandé pour : un atelier grillades et barbecue

Quand les beaux jours arrivent, emmenez nos ateliers en plein air avec le barbecue portatif. Offrez à vos participants la possibilité de griller leurs créations et de prolonger l'expérience à la maison.

À partir de 24,20 €

(Pour une quantité de 15)



Soude-sac ultra compact

Recommandé pour : un atelier batch cooking

Prolongez la conservation des aliments avec notre soude-sac ultra-compact. Une possibilité de prolonger la fraîcheur des ingrédients et de préserver les saveurs.

À partir de 14 €



Coffret enfant

Recommandé pour : un atelier autour de la cuisine des enfants

Nourrissez la passion des jeunes chefs en herbe avec notre coffret Petit Chef. Il comprend un couteau, un protège-doigt et un éplucheur adapté aux petites mains. Offrez aux enfants le plaisir de cuisiner en toute sécurité.

À partir de 25,50 €

Mini Moulin à épices

Recommandé pour : un atelier « je fais mon curry »

Dévoilez le secret des saveurs fraîches avec notre mini moulin à épices. Il permet d'écraser les épices à la dernière minute, libérant ainsi des arômes intenses et authentiques. La clé pour des plats riches en saveurs, préparés avec des épices fraîchement moulues.



À partir de 5,90 €



Coups de cœur de notre sélection



Set de verres et carafe en bouteille recyclée

Soyez éco-responsables avec ce set de deux verres et une carafe en bouteille recyclée. Idéal pour les ateliers éco-responsables, ce set participe au recyclage des déchets.

À partir de 24,40 €

Mortier

Parfait pour la préparation d'épices fraîches et de mélanges d'herbes aromatiques.

À partir de 22,60 €



Potager d'intérieur connecté

Graines : fraises des bois, basilic, aneth, ciboulette, mini-poivrons, mini-tomates

Donnez vie à une alimentation saine avec notre mini potager d'intérieur. Offrez à vos participants la joie de cultiver et de déguster leurs propres fruits, légumes et plantes fraîches.

À partir de 62 €



Porte Bouteille

Conçu pour mettre en valeur vos boissons préférées, il est l'accessoire parfait pour une présentation élégante. Une façon élégante de mettre en valeur les bouteilles et de faciliter leur stockage à la maison.

À partir de 23,90 €



Mini cocotte céramique ou fonte - Staub

Explorez notre mini cocotte, un trésor de cuisine. Pratique pour des plats mijotés, elle est conçue pour apporter une touche de chaleur à vos repas. Son élégance en fait un cadeau mémorable, idéal pour vos ateliers culinaires. Offrez une expérience culinaire durable qui restera gravée dans les souvenirs de chacun.

À partir de 20,50 €

en céramique

Bouchon injecteur d'air pour boisson gaz

Faites pétiller vos ateliers de boissons gazeuses avec notre bouchon injecteur d'air. Il permet d'ajouter de l'effervescence à toutes les boissons en un clin d'oeil.

À partir de 7,60 €



A N c u i s i n e

Tarifs indiqués en € HT, hors marquage, étudiés pour
une quantité de 100 pièces, sauf mentions contraires
Différentes techniques de marquages suivant matériaux
Frais d'envoi en supplément

Demandez votre devis personnalisé
pour obtenir un tarif ajusté à :

Antoine IMBAULT
antoine@ancuisine.fr
Mobile : 06 26 93 67 71
www.ancuisine.fr

Crédits photos ANcuisine et Unsplash



A N C u i s i n e
Cadeaux d'affaires

**UNE SELECTION POINTUE
D'OBJETS CULINAIRES
POUR UNE ATTENTION
PERSONALISEE**

