



LOZEN

Télétravailler OK mais ...

LES DÉJEUNERS DE TRAVAIL VOUS MANQUENT ?

Envie de découvrir comment y parvenir même en chaussons ?

*better
together*

LOZEN Le digidej

Ou comment retrouver le plaisir de déjeuner avec ses collègues tout en restant chez soi

Les prérequis

- Trouver des collègues qui en ont marre du taboulé en boîte.
- Avoir envie de s'amuser en apprenant à cuisiner un plat super rapide et frais.

Avant

- S'inscrire via Eventbrite (min 3 connexions).
- Fixer le rendez-vous avec moi quelques jours avant.

Le jour J

- Nous sommes tous connectés en visio à l'heure convenue.
- Je cuisine avec vous en simultané le plat annoncé.
- L'assiette sur la table, je vous laisse poursuivre le partage de ce repas.

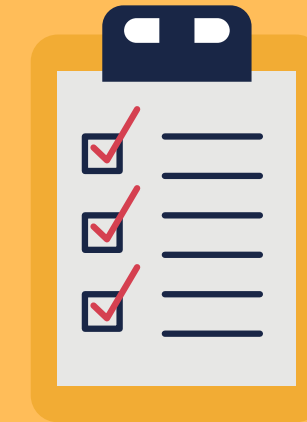


En résumé ...

Les collègues, amis, ...



nous prenons RDV.



Vous recevez la liste des ingrédients
pour le plat que vous avez choisi de réaliser ensemble.

Le jour J : on se connecte !



Nous cuisinons ensemble.



Vous partagez votre repas en visio !



Des questions



Combien cela coûte-t-il ?

- Le coût d'une connexion (1 personne) est de 10€ (il s'agit d'un prix de lancement).

Comment choisir le menu que vous souhaitez préparer ?

- Je vous propose, ci-dessous, une liste de plusieurs plats. A vous de choisir lequel vous souhaitez cuisiner.

Combien de temps cela dure-t-il ?

- Maximum entre 1 heure et 1 heure 30 selon le nombre de personnes connectées et le menu choisi

Est-il possible de préparer des plats selon certains régimes alimentaires spécifiques ?
(végétariens, intolérances, allergies, etc.)

- Bien sûr ! Nous pourrions tout à fait remplacer certains ingrédients.

D'autres questions ?

- Contactez-moi !



Nous sommes d'accord pour convenir que ...

L'atelier DIGIDEJ ne peut être réalisé qu'une fois l'inscription en ligne effectuée et payée.

L'achat des ingrédients nécessaires à la préparation sont à votre charge.

Les plats et recettes proposés peuvent contenir des allergènes. Il dépend de l'entière responsabilité de chaque participant de substituer les aliments qu'il ne peut pas consommer par des produits alternatifs adaptés.

Pour rappel, voici la liste non exhaustive des principaux allergènes (incluant les produits dérivés) :

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

Fruits à coque,

Crustacés,

Céleri,

Œufs,

Moutarde,

Poissons,

Soja,

Lait et lactose,

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/L,

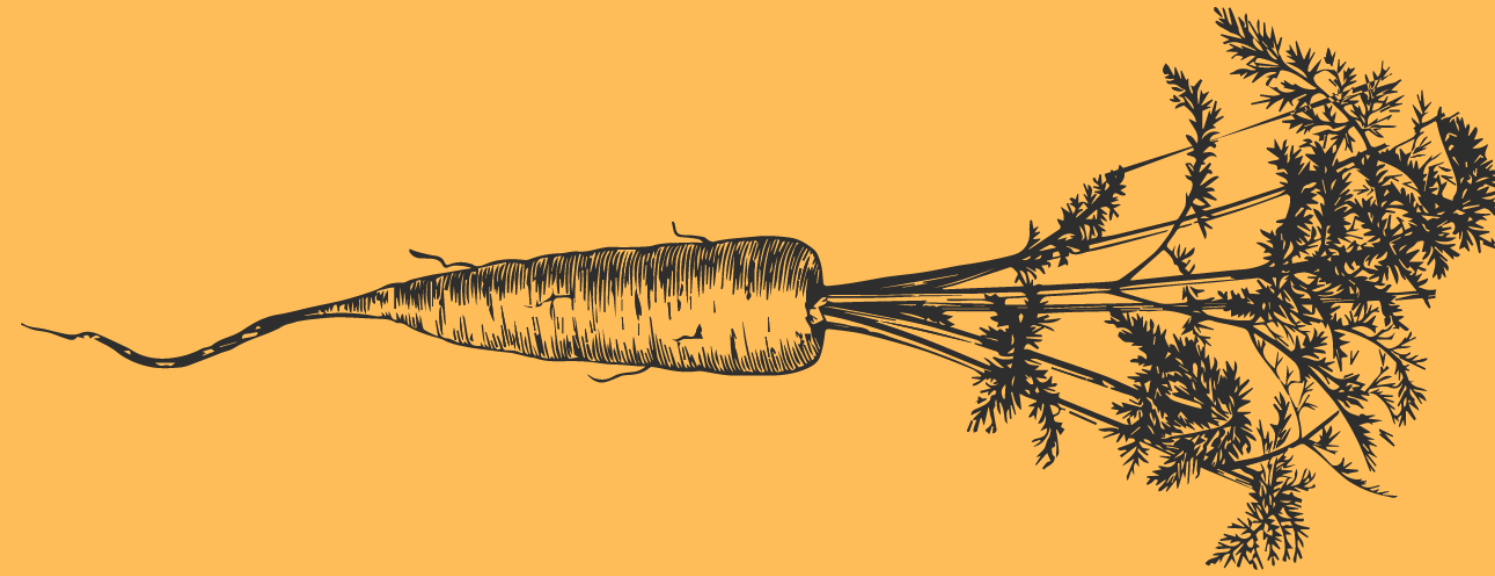
Graines de sésame,

Lupin,

Arachides

Mollusques.

S'agissant d'un atelier à distance, LOZEN ne pourra être tenu responsable du mauvais usage d'un ustensile ou de tout appareil présentant un risque qui pourrait entraîner une blessure.



En 20 minutes

vous pouvez préparer ...

Formule DIGIDEJ
proposé par LOZEN

Plats

- Grandes tartines gourmandes
- Curry minute
- Chakalaka (Afrique du Sud)
- Effilochée d'endives du bord de mer
- Gnocchis, tomates confites, courge et sauge
- Chili con ou sin carne
- Des burgers pas comme les autres
- Oeufs garnis en mode burritos
- One pot pasta poireaux et bacon
- Poulet aux noix de cajou
- Blanc de poulet farci aux épinards
- Poisson en croûte de pesto
- Crêpe de légumes de saison façon okonomiyaki

LOZEN

Anne de Lamberterie

06 74 76 44 53



www.lozen.paris