



LOZEN

Chacun chez soi ...

MAIS VOUS VOUDRIEZ PARTAGER AUTRE CHOSE
QU'UN APÉRO VIRTUEL ?

Et si vous pouviez partager le même dîner avec vos amis, votre
famille tout en restant chez vous ?

*better
together*

LOZEN Le digidîne

Ou comment partager le même dîner sans être autour de la même table.

Les prérequis

- Avoir une bande de potes, une famille qui n'habite pas sous votre toit.
- Avoir envie de cuisiner ensemble et en direct le même repas et la partager devant votre écran.

Avant

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

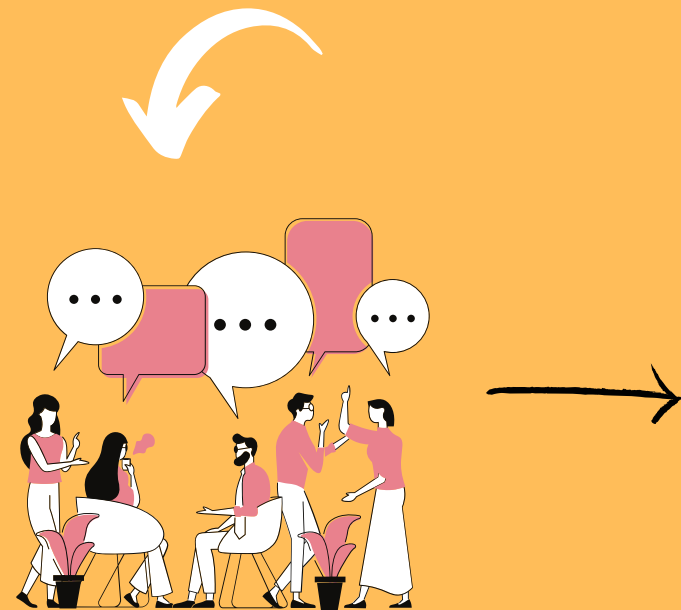
Le jour J

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



En résumé ...

Les amis, la famille, ...

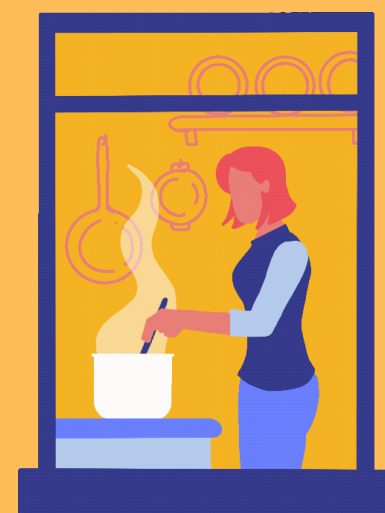


Nous fixons un RDV.

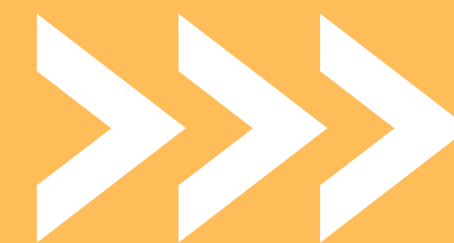


Vous recevez la liste des ingrédients
pour le repas que vous avez choisi de réaliser ensemble.

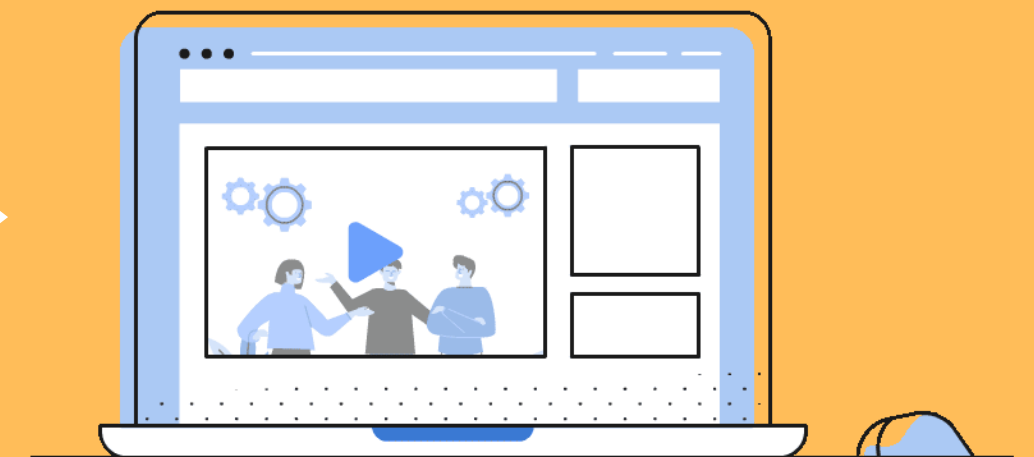
jour J : on se connecte !



Nous cuisinons ensemble.



Vous partagez votre repas en visio !



Des questions



Combien cela coûte-t-il ?

- La connexion est de 10€ par personne. Il s'agit d'un prix de lancement.

Comment choisir le plat à 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 ?

- Entre 1h et 1h30 selon le nombre de personnes connectées et le menu choisi

Il y a des végétariens, des intolérants ...

- Vous pourrez remplacer certains ingrédients bien entendu

D'autres questions ?

- Contactez-moi !



LOZEN

Anne de Lamberterie

06 74 76 44 53



www.lozen.paris

Nous sommes d'accord pour convenir que ...

L'atelier DIGIDÎNE 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.



Des menus du soir

à préparer ensemble et
à poser sur la table ...

Formule DIGIDÎNE
proposé par LOZEN

MENUS

- Soupe 4 C - Croûtes aux champignons - Compotée de fruits de saison à la cannelle
- Soupe des montagnes - Oranges rôties
- Champignons farcis - Saumon rôti au sirop d'érable, légumes rôtis - Bouchées aux fruits
- One pot pasta poireaux & bacon - Flognarde aux fruits de saison
- Okonomyaki sauce Yakisoba - Pommes au caramel cuites au four
- Gnocchis sautés à la sauge et tomates confites - Salade d'oranges marinées
- Nasi-goreng "As if" - Tartelettes aux fruits
- Wok de volaille, brocoli et poivrons - Pommes rapées aux spéculoos