



LE CORDON BLEU®
PARIS



NOS ATELIERS

Spécial Fêtes

2025-2026





Pour les fêtes, l'institut Le Cordon Bleu Paris & Le Cordon Bleu Paris - Hôtel de la Marine vous proposent une série d'ateliers culinaires exceptionnels, conçus pour sublimer les produits emblématiques des repas de fête. Sous la direction de nos Chefs experts, vous apprendrez à préparer des recettes raffinées et festives mettant à l'honneur des ingrédients de choix comme la Saint-Jacques, le saumon, et la volaille farcie. Ces ateliers sont une opportunité unique de maîtriser des techniques professionnelles et de découvrir des recettes inspirantes, dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Rejoignez-nous pour célébrer la *magie des fêtes !*



Tout le détail des horaires & recettes est à retrouver sur le site internet

Ateliers de Cuisine

LE MENU PRESTIGE : LA TRUFFE NOIRE EN FÊTE

Apprenez à sélectionner, travailler et sublimer la truffe noire pour des réalisations gastronomiques exceptionnelles. Chaque création sera une célébration du luxe et du raffinement, avec un dîner final de dégustation.



5h, pratique, 320 € - 350 €

4 décembre 2025 & 23 janvier, 13 février 2026

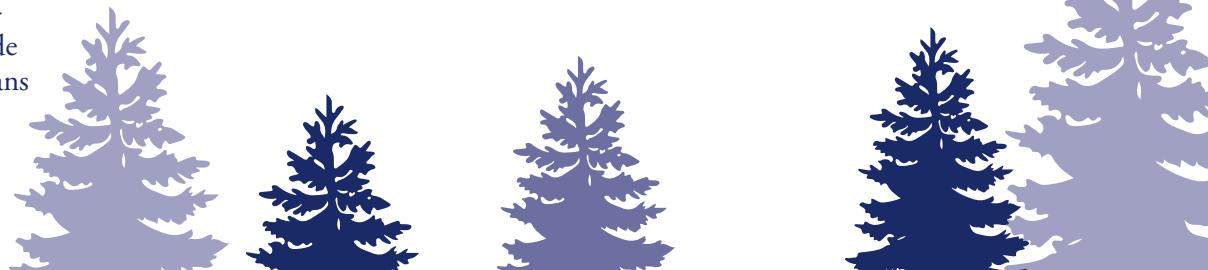


L'ATELIER PRESTIGE : LE FOIE GRAS

Apprenez à préparer un foie gras traditionnel d'excellence. Maîtrisez les techniques de déveinage, d'assaisonnement et de cuisson pour sublimer ce mets emblématique.

2h30, pratique, 210 €

10 & 17 décembre 2025



Ateliers de Pâtisserie



L'ATELIER SIGNATURE : LA BÛCHE DE NOËL

Créez une bûche de Noël élégante et festive. Apprenez à préparer un biscuit léger, une garniture raffinée, et des décos pour sublimer vos fêtes de fin d'année.

2h30, pratique, 150 €

16 & 19 décembre 2025



MA PREMIÈRE BÛCHE DE NOËL - ATELIER ENFANT

Partagez avec votre enfant un moment savoureux en réalisant de délicieuses bûches au chocolat lors de cet atelier duo parent-enfant. Un Chef Le Cordon Bleu vous accompagne pour réaliser votre toute première bûche au chocolat.

2h30, pratique, 99 €

10 & 17 décembre 2025



Tout le détail des horaires est à retrouver sur le site internet

DÉMONSTRATION

- Un Chef explique les gestes et techniques utilisés pas à pas.
La démonstration comprend également une dégustation / Cuisine : 1h - 35 €
/ Pâtisserie : 1h - 30 €

ATELIER

- Atelier incluant une dégustation / Cuisine : 2h - 125 €, 3h - 175 €
/ Pâtisserie : 2h - 110 €, 3h - 150 €

Ateliers de Cuisine

Que vous soyez un fin gourmet, que vous ayez envie de cuisiner de délicieux plats maison pour vos convives, ou que vous souhaitiez simplement vous initier à l'art de cuisiner, un Chef Le Cordon Bleu partagera avec vous ses secrets culinaires pour vos repas de fêtes.

Cœur de saumon Bömlo « certifié Ikejime » beurre blanc aux agrumes de Provence, gnocchi étuvée aux pousses d'épinards

Format atelier - 2h - 24, 26 et 31 décembre 2025

Format démonstration - 1h - 27 et 28 décembre 2025

Suprême de volaille farcie à la truffe noire, sauce Albufera, légumes racines

Format atelier - 3h - 23, 27, 28, 29 et 30 décembre 2025



Ateliers de Pâtisserie

Réaliser de délicates pâtisseries dans un décor et une ambiance d'exception signées Le Cordon Bleu Paris dans l'emblématique Hôtel de la Marine.

Le Mont-Blanc à la crème de marrons

Format atelier - 2h - 24, 26, 27, 28 et 31 décembre 2025
Format démonstration - 2h - 23, 26, 29 et 30 décembre 2025

La bûche de Noël roulée «Forêt Noire»

Format atelier - 3h - 23, 27, 28, 29 et 30 décembre 2025

Atelier Kids Friendly «Chocolats de Noël» - 99 €

Format atelier - 2h - 3, 10, 17 décembre 2025



La Galette des Rois - 150 €

Format atelier - 3h - Tous les samedis de janvier



Ateliers Dînatoires

Une expérience inoubliable à vivre

Chaque participant prépare l'entrée du menu sous les conseils avisés du Chef de cuisine. Une coupe de Champagne et des gougeres bourguignonnes ponctuent l'atelier. Ensuite, place au souper dans la salle à manger, pour la dégustation de l'entrée préparée, suivie des différents mets salés et sucrés.

Atelier d'1h30 suivi d'un Souper d'1h30 - 240 €

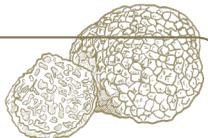
Un forfait accord mets et vins comprenant 3 verres de 12 cl pour accompagner votre entrée, plat et dessert est proposé en supplément à 50 € (commande et règlement sur place). Une carte des vins est également disponible.

23, 26, 27, 28, 29 et 30 décembre 2025

Menu

GOUGERES BOURGUIGNONNES

« cuisson minute »



CŒUR DE SAUMON BÖMLO « CERTIFIÉ IKEJIME »,
beurre blanc aux agrumes de Provence, gnocchi étuvés aux pousses d'épinards

NOIX DE SAINT-JACQUES DE BRETAGNE,
bouillon de poule au foie gras, gingembre, mangue/pomme verte

SUPRÈME DE VOLAILLE FARCI À LA TRUFFE NOIRE,
sauce Albufera, légumes racines

BABA AU VIEUX RHUM,
ananas, glace à la vanille intense

GOURMANDISES :
Marron confit / Macaron / Chocolats



Déjeuner Oenologique

Les accords mets et vins seront mis en valeur grâce à l'association d'un repas gastronomique réalisé par Chef Éric Briffard, Meilleur Ouvrier de France, avec une sélection de vins de producteurs, reflets de leurs terroirs.

Atelier - Apéritif / plat / dessert – accord mets et vins - 1h30 - 145 €

24, 26 et 31 décembre 2025

Menu

GOUGÈRES BOURGUIGNONNES « cuisson minute »

Champagne 1er Cru « Secret de Famille » Monmarthe

SUPRÈME DE VOLAILLE LANDAISE À LA TRUFFE NOIRE, céleri-rave façon risotto, jus perlé, « radis Red Meat » acidulé

Saint Emilion Grand Cru 2019 Clos Saint Emilion Philippe



MONT BLANC, SORBET MANDARINE

Sainte Croix du Mont 2019 Château la Rame

BONBONS CHOCOLAT/CAFÉ





Plaisir d'offrir

Offrez un Noël Gourmand

Faites briller les yeux de vos proches avec des cadeaux d'exception signés Le Cordon Bleu Paris. Découvrez notre sélection d'ateliers culinaires inoubliables, des livres de recettes emblématiques pour les passionnés de cuisine, ou encore des ustensiles et produits d'épicerie fine disponibles en boutique.

Que ce soit un atelier culinaire ou œnologique, une expérience dinatoire, un couteau d'exception ou encore une douceur gourmande, trouvez l'inspiration parfaite pour émerveiller les passionnés de cuisine de votre entourage.

Nos Bons Cadeaux

En quête d'idées pour vos cadeaux de Noël ? Offrez un bon cadeau du montant de votre choix, valable 1 an sur toute notre gamme d'ateliers, aussi bien à l'Institut Le Cordon Bleu qu'à l'Hôtel de la Marine.



Les deux boutiques Le Cordon Bleu Paris proposent tout un éventail de produits gourmets, d'équipements professionnels et amateurs, de livres et de cadeaux, sélectionnés par les Chefs Le Cordon Bleu Paris.



Béchamel



Ouvrages culinaires



Produits gourmets



Accessoires de cuisine



Objets décoratifs



Cadeaux enfants

Consultez notre catalogue en ligne et rendez-vous en boutique pour vos achats.





LE CORDON BLEU PARIS

📍 13 - 15 quai André Citroën, 75015 Paris
Métro ligne 10 : Javel-André Citroën, Charles Michels
RER ligne C : Javel
✉️ paris-ateliers@cordonbleu.edu
📞 (+33)1 85 65 15 00

cordonbleu.edu/paris

LE CORDON BLEU PARIS-HÔTEL DE LA MARINE

📍 2 place de la Concorde, 75008 Paris
Métro ligne 1, 8, 12 : Concorde
✉️ ateliers-hoteldelamarine@cordonbleu.edu
📞 (+33)1 59 03 50 00

cordonbleu.edu/paris-hoteldelamarine



Suivez-nous sur les réseaux sociaux :



@lecordonbleuparis
@lecordonbleuhdlm



@lecordonbleuparis
@lecordonbleuhdlm



Le Cordon Bleu Paris