

SALT & PEPPER

Cooking & working experiences

**Salt & Pepper,
c'est l'harmonie entre un lieu
atypique, design, inspirant et
des expériences culinaires
et événementielles uniques.**



Le concept



Le concept



Spice your meeting



Upgrade your cook talent



Eat, shop & chill



Le concept



Spice your meeting



Upgrade your cook talent



Eat, shop & chill



Spice your meeting

Salt & Pepper, c'est une expérience de travail unique. Oubliez les salles de réunions triste et anxiogènes.

S & P casse les codes et propose des ateliers et des salles de réunions designs, chaleureuses et modulables. Décoration, équipement, activité, tout est pensé pour stimuler la **créativité**, la **performance** et la **cohésion** d'équipe.

Upgrade your cook talent

Salt & Pepper, c'est une **expérience culinaire unique**. A tous les amoureux de cuisine, les gastronomes, débutants, expérimentés, entre amis, en famille ou en entreprise. Venez révélez vos talents culinaires dans des **ateliers créatifs** animés par des chefs talentueux et passionnés.

Eat, shop & chill

Salt & Pepper, c'est un style de vie. Plongez dans un univers inspirant et inspiré de l'art de vivre à la Française. Art de la table, gastronomie, cantine, salon de thé, chez S & P tous les ingrédients sont réunis pour passer un moment convivial, gourmand et décontractant.



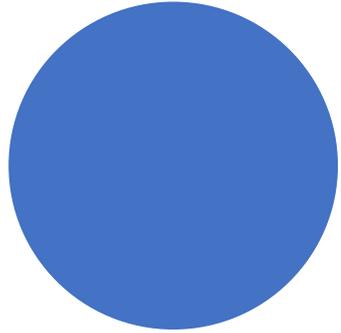
Lieu & activités

Un lieu unique

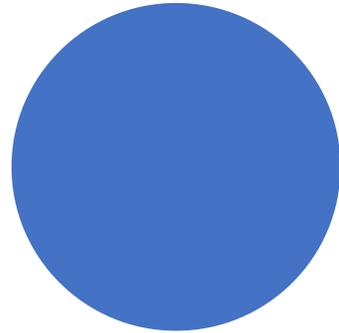
- ~ Ancien atelier de fabrication de moutarde, puis atelier de réparation de motos, venez découvrir un lieu de vie aux multiples visages, chargé d'histoire et marqué par une architecture unique.
- ~ Entièrement repensé puis réhabilité en 2021 avec une surface de 450m², dédiée à la gastronomie, à l'art de la table et à l'événementiel.

- ~ Idéalement situé entre le centre-historique et le quartier d'affaires, notre lieu bénéficie d'une position stratégique à la fois très fréquentée mais très accessible.

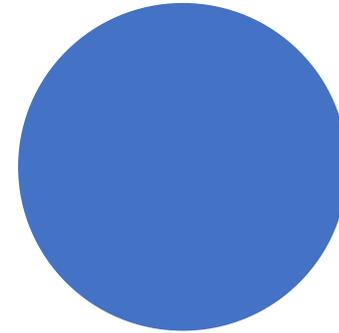
Les activités



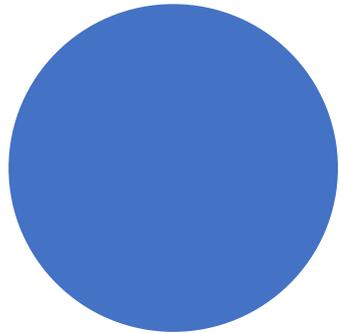
**Cours de
cuisine**



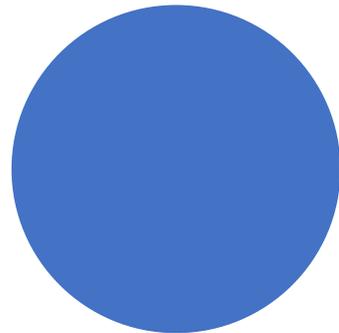
**Ateliers de
formation**



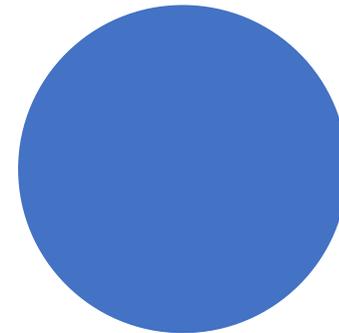
**Salles de
réunions**



**Concept
store**



**Cantine
Salon de thé**



**Evénements
privés**

Cooking expériences

Cours de cuisine pour particuliers

- ~ Cours collectifs avec des chefs locaux.
- ~ Cours de pâtisserie, fabrication de pain.
- ~ Master classes avec chefs renommés.
- ~ Cours privatisés : en famille, entre amis.
- ~ Cours thématique pour les enfants et les écoles.

Cours de cuisine pour entreprises

- ~ Cours de cuisine pour les entreprises (cohésion d'équipe, défi en brigade, formules cours + déjeuner).
- ~ Cours de cuisine techniques pour les professionnels.
- ~ Location à des groupes hôteliers pour des formations.
- ~ Animations autour d'un produit culinaire ou matériel technique.

Location de la cuisine nue

- ~ Location à des chefs ou des marques souhaitant organiser leurs propres cours de cuisine.
- ~ Démonstrations produits, lancements produits, événements presse, cocktails participatifs.
- ~ Compétitions culinaires.
- ~ Cuisine-Studio : recette filmée, captation vidéo/photo, diffusion live.

Working expériences

Séminaires

- ~ Journées et ½ journées d'études tout inclus.
- ~ Privatisation d'une ou plusieurs salle de réunions.
- ~ Location et privatisation de l'espace atelier.
- ~ Privatisation de l'ensemble du lieu.

Formations et conférences

- ~ Organisation de formations /conférences thématiques (*gestion du temps, cohésion de groupe, assertivité, enthousiasme, management par les sens*)
- ~ Location de la salle pour des conférenciers ou formateurs.
- ~ Organisation d'événements récurrents (*congrès, tables rondes, semaines thématiques...*)
- ~ Invitation de personnalités publiques (*sportifs, homme d'affaires...*)

Autres options

- ~ Personnalisation des lieux, goodies.
- ~ Team building : ateliers culinaire, ateliers créatifs.
- ~ Captation photo/vidéo, conception communication event.

Événements

privés

Événements privés pour les entreprises

- ~ Cocktails déjeunatoires ou dinatoires
- ~ Déjeuners ou dîners d'affaires
- ~ Soirées d'entreprise
- ~ Présentations et lancements de produits
- ~ Événements presse
- ~ Expositions temporaires

Événements privés pour les particuliers

- ~ Cérémonies, vins d'honneur
- ~ Anniversaires, repas de famille
- ~ Enterrement vie de jeune fille/garçon
- ~ Baby shower
- ~ Vide dressing
- ~ Shooting photo
- ~ Pot de thèse

Autres options

- ~ Personnalisation des lieux, goodies, décoration.
- ~ Restauration, boisson, service.
- ~ Location mobilier, vaisselle.
- ~ Captation photo/vidéo, conception communication event.



PEPPER STORE



Un concept store inspirant et inspiré de l'art de vivre à la française, sur le thème de la gastronomie et de l'art de la table.

Vaisselle

Verres

Matériel

Ustensiles

Accessoires
et décoration

Epicerie
fine

Couverts



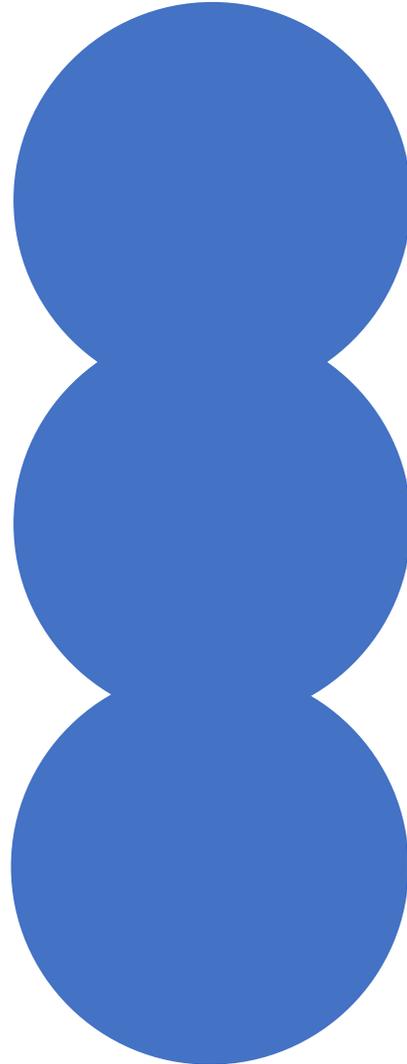


SALT CAFÉ



**Le Salt café, c'est t offre de
restauration variée et accessible.
C'est des produits frais, faits
maisons, artisanaux et locaux.
Une décoration soignée et une
ambiance conviviale.**





Pour le petit-déjeuner

Un buffet de produits artisanaux servi de 8h à 11h tous les matins.

Pour le déjeuner (en continu)

Des bouches faits maisons avec des produits locaux et de saison.
Possibilité healthy , végété ou vegan

Salon de thé

Des pâtisseries haut de gamme, artisanal et local pour le Tea time.



Les ateliers

MEETING SALON

Un salon percutant,
inspirant, qui favorise les
échanges et stimule
la créativité.

Caractéristiques

- 55 m2
- Jusqu'à 20 pers.
- TV HD PRO 60'
- Vitrines et présentoirs
- 2 fours NEFF multi cuissons
- 2 fours combinés micro ondes
- 1 plaque induction NEFF
- 10 plaques induction amovibles
- 10 robots de cuisine KITCHEN AID

Idéal pour

Team building

Lancement produit

Cours de cuisine

CRÉATIVE ROOM

Un salon percutant,
inspirant, qui favorise les
échanges et stimule
la créativité.

Caractéristiques

- 55 m2
- Jusqu'à 20 pers.
- TV HD PRO 60'
- Vitrines et présentoirs
- 2 fours NEFF multi cuissons
- 2 fours combinés micro ondes
- 1 plaque induction NEFF
- 10 plaques induction amovibles
- 10 robots de cuisine KITCHEN AID

Idéal pour

Team building

Lancement produit

Cours de cuisine

SHOW ROOM

Un salon percutant, inspirant, qui favorise les échanges et stimule la créativité.

Caractéristiques

- 55 m2
- Jusqu'à 20 pers.
- TV HD PRO 60'
- Vitrines et présentoirs
- 2 fours NEFF multi cuissons
- 2 fours combinés micro ondes
- 1 plaque induction NEFF
- 10 plaques induction amovibles
- 10 robots de cuisine KITCHEN AID

Idéal pour

Team building

Lancement produit

Cours de cuisine

Un salon percutant,
inspirant, qui favorise les
échanges et stimule
la créativité.

Caractéristiques

- 55 m2
- Jusqu'à 20 pers.
- TV HD PRO 60'
- Vitrines et présentoirs
- 2 fours NEFF multi cuissons
- 2 fours combinés micro ondes
- 1 plaque induction NEFF
- 10 plaques induction amovibles
- 10 robots de cuisine KITCHEN AID

Idéal pour

Team building

Lancement produit

Cours de cuisine

SALT & PEPPER

Cooking & working experiences

6 - 8 boulevard de la Trémouille | 21000 Dijon | France
hello@saltpepper.fr | www.saltpepper.fr

 Caractère
CONFIDENTIEL