

EXPERIENCIAS GOURMET

LA PETITE CUISINE

• CATERING

EVENTOS •

WWW.LAPETITECUISINE.ES

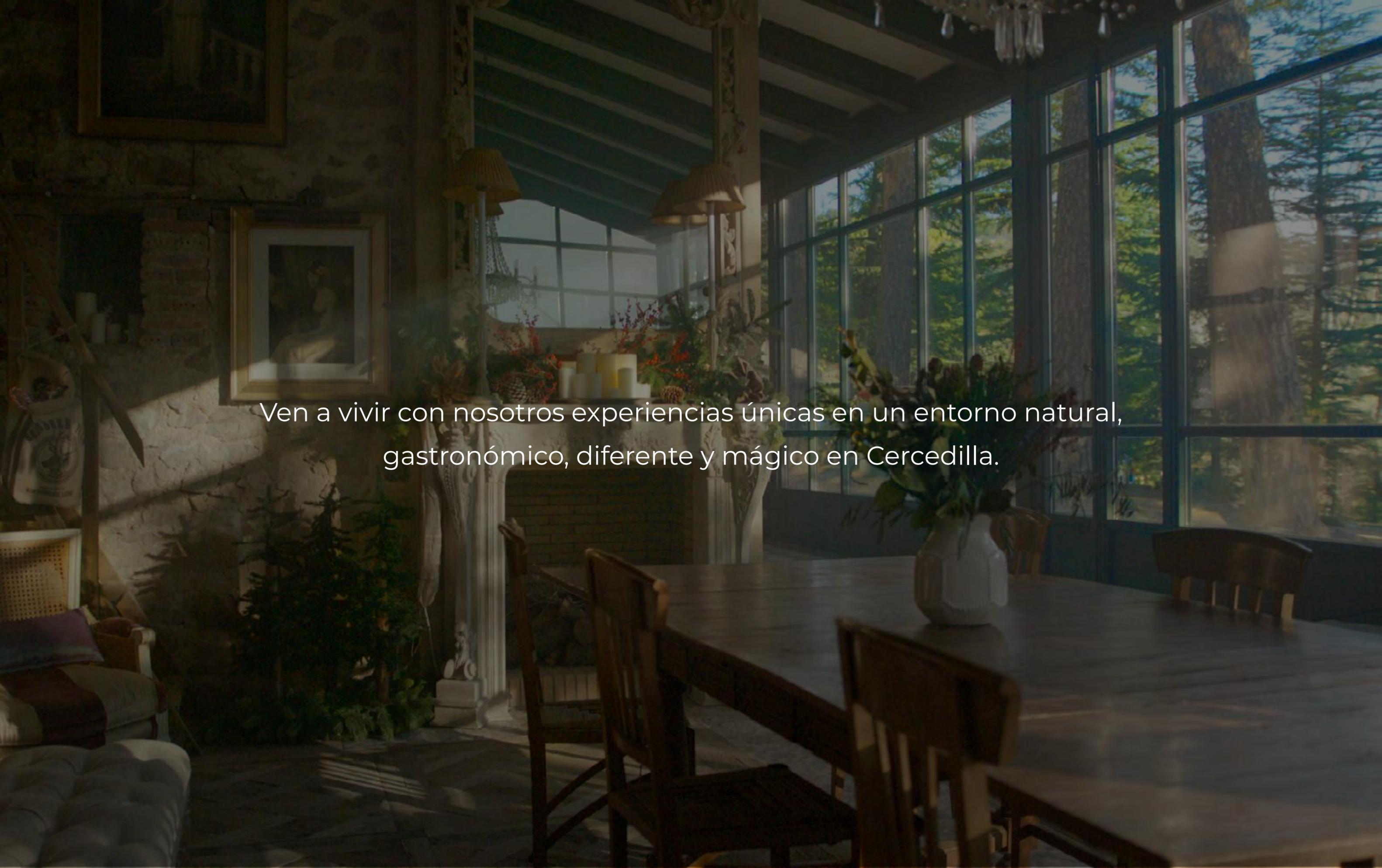
INFO@LAPETITECUISINE.ES

ELABORADO CON



MUCHO AMOR

CERCEDILLA

A rustic dining room with a stone fireplace, a wooden dining table, and large windows overlooking a forest. The room features a stone wall on the left with a framed picture and a small Christmas tree. The dining table is set with a white vase of flowers. The large windows on the right offer a view of a dense forest of tall trees.

Ven a vivir con nosotros experiencias únicas en un entorno natural,
gastronómico, diferente y mágico en Cercedilla.

EVENTOS



PARTICULARES



EMPRESAS

EVENTOS PARTICULARES

Nos encargamos del menú, organización y una personalizada puesta en escena para que puedas disfrutar de ese momento especial sin preocupaciones.



MENÚ



MENAJE



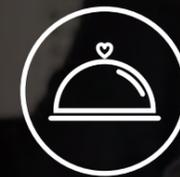
DECORACIÓN



EVENTOS DE EMPRESA

Unificamos el valor de tu marca con nuestro catering personalizado, salas y entornos de trabajo en plena naturaleza, talleres y actividades de teambuilding.

Una experiencia única, diferencial y diseñada para que disfrutes en equipo.



CATERING
PERSONALIZADO



SALAS DE
TRABAJO



TALLERES Y
ACTIVIDADES

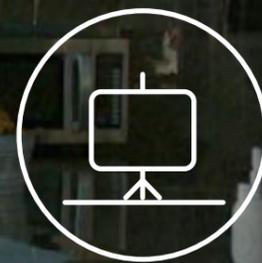
ESPACIOS



SALÓN



JARDÍN



SALA POLIVALENTE



OBRAJOR

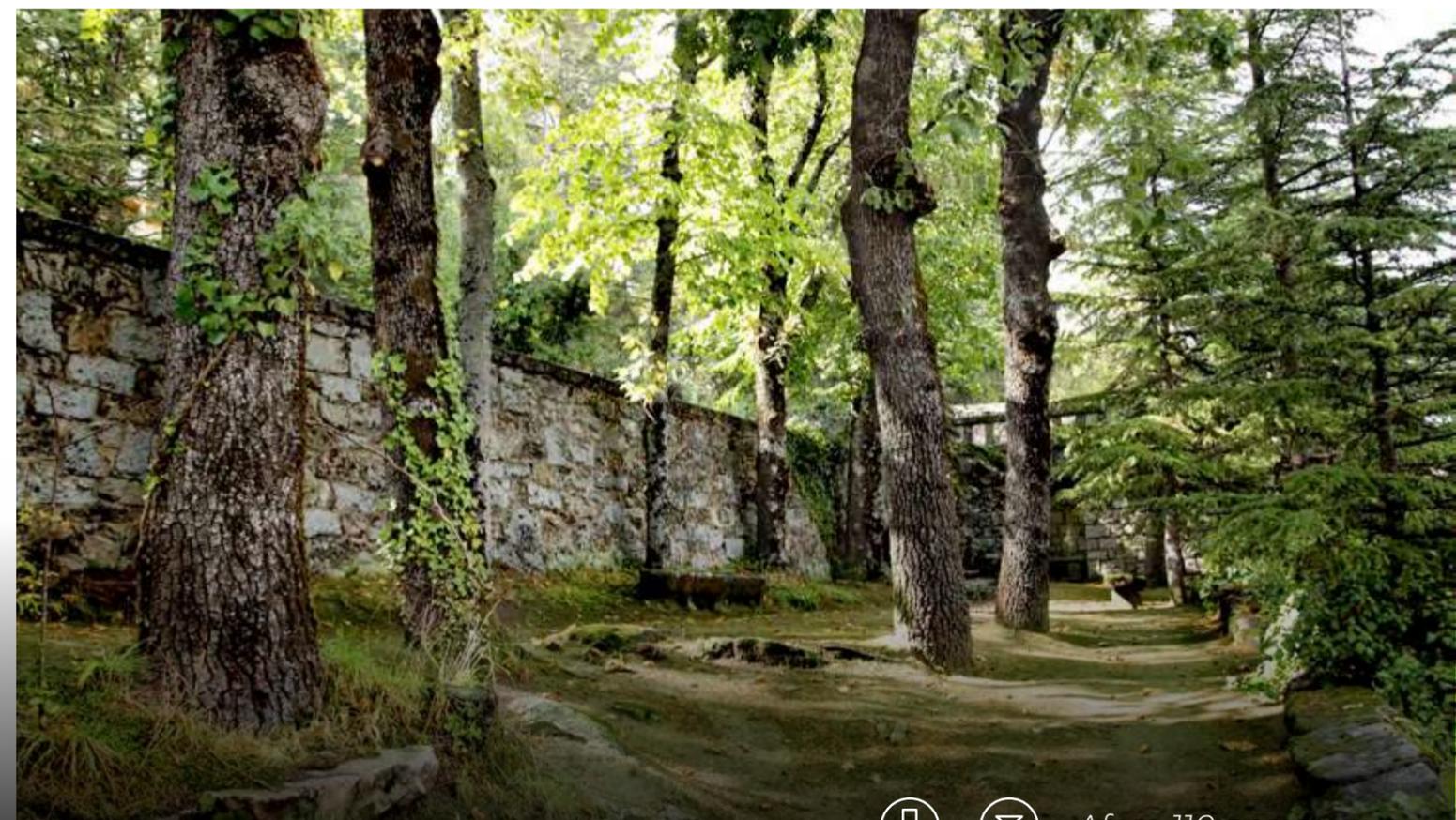


SALÓN

☰ Sentados 20 comensales. ☹ Cóctel 30-35 comensales.



JARDÍN



Aforo 110 personas



SALA POLIVALENTE

Sala equipada para reuniones, talleres, formaciones... Aforo 50 personas



OBRADOR

Espacio de trabajo gastronómico donde cocinar y aprender

A close-up photograph of two hands kneading a piece of dough on a light-colored wooden surface. The hands are positioned in the center of the frame, with fingers pressing and rolling the dough. The background is dark and out of focus.

TALLERES PETITE

Ofrecemos la posibilidad de disfrutar de nuestros talleres (cocina, yoga...)
o ponemos a tu disposición nuestro espacio para que puedas desarrollar los tuyos propios.
Una experiencia didáctica que se complementará con nuestro servicio de catering.



ESCUELA BIG GREEN EGG

Somos la escuela oficial e impartimos cursos de recetas elaboradas con Big Green Egg para aprender su uso, conocer el producto y mejorar en técnicas de elaboración.





PUERTAS ABIERTAS

De martes a domingos de 9:00 a 17:00 h. puedes venir a visitarnos para disfrutar de nuestros desayunos, brunch y comidas con jornadas gastronómicas de temporada, conocer nuestro obrador y comprar nuestros productos, recién salidos del horno, mientras disfrutas de un café rodeado de naturaleza.



INFORMACIÓN DE INTERÉS

 **Transporte público.** Línea de *RENFE Cercanías C-8* y líneas de autobuses interurbanos 680, 684 y 685.

 **Transporte privado.** Gestionamos con nuestros proveedores un servicio de desplazamiento adaptado a tus necesidades.

 **Alojamiento.** Facilitamos listados de opciones en la zona.

 **Menús adaptados.** Elaboramos menús especiales para personas con alergias e intolerancias.

 **Wifi.** Todas las estancias cuentan con fibra óptica.

 **Audiovisuales.** Pantalla de 75" para presentaciones y exposiciones.



PLANO DEL ENTORNO



1. Obrador
2. Salón
3. Terraza Bistró
4. Escuela Big Green Egg
5. Jardín
6. Sala polivalente
7. Huerto Aromáticas&Especias

LA PETITE CUISINE

www.lapetitecuisine.es

✉ info@lapetitecuisine.es

☎ 699 110 108 / 636 017 115

Síguenos en:

Ven a conocernos a nuestro espacio en Cercedilla