



# Démonstrations et cours de cuisine

Pour les curieux, les gourmets et les  
nouveaux utilisateurs des fours à vapeur

# Découvrir & savourer

## Une aventure pour les curieux

Vous souhaitez faire plus ample connaissance avec notre assortiment et découvrir les appareils qui vous conviendraient le mieux? Notre équipe compétente vous invite à explorer l'univers des appareils V-ZUG et vous présente leurs fonctions et avantages.

**Gratuit**

Au cours de votre voyage culinaire, vous dégusterez un délicieux petit menu accompagné d'un rafraîchissement tout droit sorti du réfrigérateur ou de notre WineCooler. Mais vous ne ferez pas que régaler vos papilles: nous sommes aussi là pour vous aider à approfondir vos connaissances sur nos produits phares et répondre à toutes vos questions concernant notre gamme complète d'appareils.

Pour couronner l'expérience, nous vous servirons un dessert accompagné d'un café plein d'arôme préparé avec notre machine à café automatique.

## Conseils & inspiration

### Démonstration d'appareils pour les utilisateurs

Vous souhaitez approfondir votre connaissance des appareils V-ZUG équipant votre cuisine?

La démonstration s'adresse à tous les clients et clientes possédant un four combiné vapeur CombiSteamer et/ou un four Combair V-ZUG qu'ils utilisent déjà régulièrement.

Au studio de cuisine du ZUGORAMA, vous pourrez obtenir toutes sortes d'informations sur vos appareils. Notre équipe vous prodiguera de précieux conseils et répondra à toutes vos questions liées à l'utilisation des appareils.

De nombreux exemples pratiques, des suggestions et divers trucs et astuces vous permettront d'acquérir encore plus d'assurance dans l'utilisation de vos appareils, de manière à profiter au maximum de leurs avantages au quotidien.

Coûts par  
personne  
**CHF 60**



# Saine, rapide et créative

## Cuisine pour enfants et ados

Vos enfants souhaitent s'emparer de la cuisine familiale? Dans nos cours de cuisine pour enfants et adolescents, nous célébrons une cuisine saine et créative, et montrons combien il peut être facile de préparer des plats légers au quotidien.

**Cours de cuisine pour enfants:** vous avez un enfant, un filleul ou un petit-enfant âgé de 6 à 10 ans? Venez partager avec lui/elle un après-midi passionnant au cours de cuisine pour enfants.

**Cours de cuisine pour adolescents:** dans le cadre du cours de cuisine pour ados, nous invitons les jeunes de 13 à 16 ans à préparer des idées de recettes pour une fête, des plats simples et rapides du quotidien ou un souper sain après une dure journée d'école.

Coûts pour le cours de cuisine pour enfants

**CHF 80**

(50 francs par enfant + 30 francs par adulte accompagnant)

---

Coûts pour le cours de cuisine pour adolescents

**CHF 50**

(par adolescent)

# Tendances et tradition

## Les multiples usages du four combiné vapeur

Vous souhaitez mieux connaître les avantages de votre appareil V-ZUG? Ce cours s'adresse aux propriétaires d'un four combiné vapeur CombiSteamer ou d'un four à vapeur Comhair qui souhaitent explorer les possibilités d'utilisation de leur appareil pour en exploiter encore mieux tout le potentiel. Nous vous proposons une expérience culinaire inoubliable, inspirée de nouvelles recettes, de tendances actuelles et de divers trucs et astuces. De plus, nous vous présentons la méthode de cuisson Vacuisine, qui consiste à cuire des aliments placés sous vide dans des sachets hermétiques à basses températures.

Coûts par  
personne  
**CHF 110**

Nos intervenantes et intervenants vous aideront à préparer un menu de saison avec les autres participants. Notre équipe vous prodiguera de précieux conseils et répondra à toutes vos questions liées à la préparation des plats et à l'utilisation des appareils.

Pour finir, vous dégusterez ensemble le délicieux menu dans une atmosphère détendue et conviviale.



# Steak & Co.

## Cours de cuisine pour les carnivores

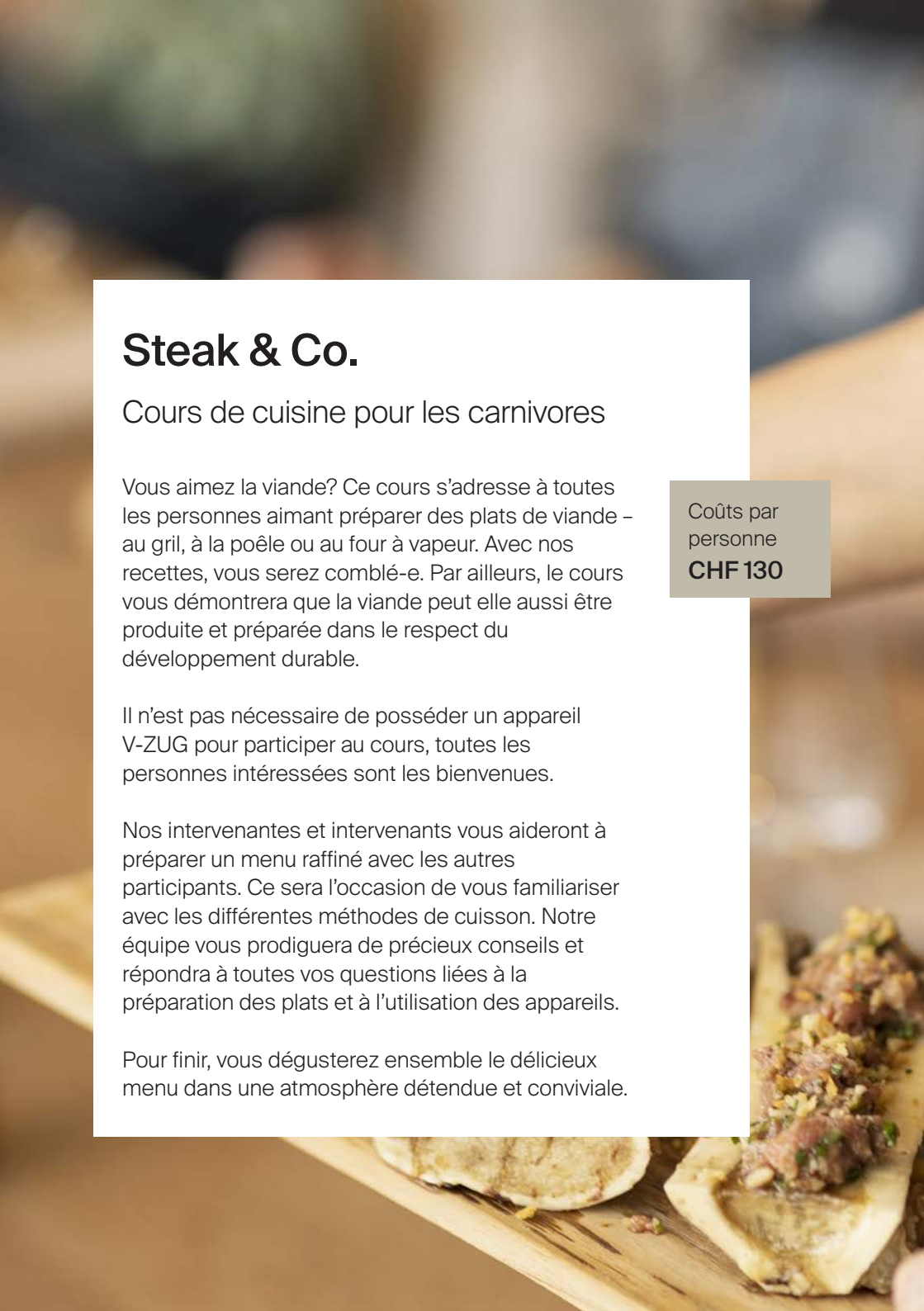
Vous aimez la viande? Ce cours s'adresse à toutes les personnes aimant préparer des plats de viande – au gril, à la poêle ou au four à vapeur. Avec nos recettes, vous serez comblé-e. Par ailleurs, le cours vous démontrera que la viande peut elle aussi être produite et préparée dans le respect du développement durable.

Il n'est pas nécessaire de posséder un appareil V-ZUG pour participer au cours, toutes les personnes intéressées sont les bienvenues.

Nos intervenantes et intervenants vous aideront à préparer un menu raffiné avec les autres participants. Ce sera l'occasion de vous familiariser avec les différentes méthodes de cuisson. Notre équipe vous prodiguera de précieux conseils et répondra à toutes vos questions liées à la préparation des plats et à l'utilisation des appareils.

Pour finir, vous dégusterez ensemble le délicieux menu dans une atmosphère détendue et conviviale.

Coûts par  
personne  
**CHF 130**



# Les légumes dans la cuisine actuelle

## De la cuisine pour les sens

Vous souhaitez apprendre à intégrer de diverses manières les légumes à votre cuisine quotidienne? Ce cours s'adresse à toutes les personnes à la recherche de nouvelles idées de recettes végétariennes. Les légumes sont source de créativité! Car en plus d'être sains, ils offrent une grande diversité permettant d'apporter de la variété à votre cuisine. Les plats à base de légumes sont très tendance – et pas uniquement chez les végétariens et les sportifs de haut niveau.

Il n'est pas nécessaire de posséder un appareil V-ZUG pour participer au cours, toutes les personnes intéressées sont les bienvenues.

Nos intervenantes et intervenants vous aideront à préparer un menu raffiné avec les autres participants. Vous apprendrez à préparer toute une variété de plats végétariens et à les dresser avec élégance. Notre équipe vous prodiguera de précieux conseils et répondra à toutes vos questions liées à la préparation des plats et à l'utilisation des appareils.

Pour finir, vous dégusterez ensemble le délicieux menu dans une atmosphère détendue et conviviale.

Coûts par  
personne  
**CHF 110**



# Cuisine sophistiquée pour les fêtes

## Cuisiner pour les grands événements

Vous voulez surprendre vos invités avec un menu exceptionnel, mais aussi savourer ce moment avec eux? Ce cours de cuisine s'adresse à toutes les personnes qui souhaitent régaler leurs invités sans forcément passer toute la soirée en cuisine.

Nos intervenantes et intervenants vous aideront à préparer un menu de fête avec les autres participants. Vous apprendrez à gagner du temps grâce à une bonne préparation en amont, afin de pouvoir être disponible pour vos invités. Notre équipe vous prodiguera de précieux conseils et répondra à toutes vos questions liées à la préparation des plats et à l'utilisation des appareils.

Vous dégusterez ensuite votre délicieux menu dans une atmosphère détendue et conviviale.

Coûts par  
personne  
**CHF 130**



# Pain et compagnie

## Comment cuisiner au four comme des pros

Vous aimeriez faire du pain digne d'un boulanger professionnel?

Ce cours de cuisine s'adresse à toutes les personnes qui aiment confectionner brioches, viennoiseries ou recettes de pain classiques. En plus de vous livrer les secrets de la cuisson au four et des conseils utiles, nous vous offrons des recettes exceptionnelles pour faire le plein d'idées.

Il n'est pas nécessaire de posséder un appareil V-ZUG pour participer au cours, toutes les personnes intéressées sont les bienvenues.

Nos intervenantes et intervenants vous aideront à préparer différents types de pain et de pâtisseries avec les autres participants. Notre équipe vous prodiguera de précieux conseils et répondra à vos questions liées à la cuisson au four et à l'utilisation des appareils.

Vous prendrez ensuite une collation dans une atmosphère détendue et conviviale. Naturellement, vous pourrez emporter le fruit de votre travail.

Coûts par  
personne  
**CHF 110**

# Conseil personnalisé à domicile

Vous avez acheté un appareil V-ZUG et ne maîtrisez pas encore toutes ses fonctions? Profitez de notre conseil à domicile.

Un-e conseiller-ère vous rend visite chez vous et vous présente les nombreuses fonctions de votre appareil.

Pour tous les appareils de cuisine et de buanderie de l'Excellence Line du niveau de confort V6000, ainsi que pour les fours et fours à vapeur de la gamme SL (récemment rebaptisée Classic Line), le conseil à domicile est gratuit.

Vous possédez trois appareils de cuisine et/ou de buanderie de l'Excellence Line (V2000 et/ou V4000)? Dans ce cas également, vous pourrez bénéficier gratuitement de cette prestation.

Si vous possédez moins de trois appareils de l'Excellence Line V2000 et/ou V4000, le conseil à domicile est en revanche payant. Il en va de même pour tous les appareils de l'Advanced Line (V200, V400 et V600). Nous vous proposons un conseil à domicile au prix forfaitaire de CHF 120.

Cette offre vous intéresse? Alors, contactez-nous en n'oubliant pas de nous indiquer l'appareil que vous possédez à la maison.

**Contact**      Téléphone 058 767 80 15  
E-mail          [vorfuehrdienst@vzug.com](mailto:vorfuehrdienst@vzug.com)



Vous trouverez de plus amples informations sur le conseil à domicile sur notre site Internet.



Vous trouverez de plus amples informations sur les différentes présentations sur notre site Internet.

