



# Les Toquées de la Cuisine

by Marie Laurent

108 Bis Quai Géry Legrand, 59800, Lille









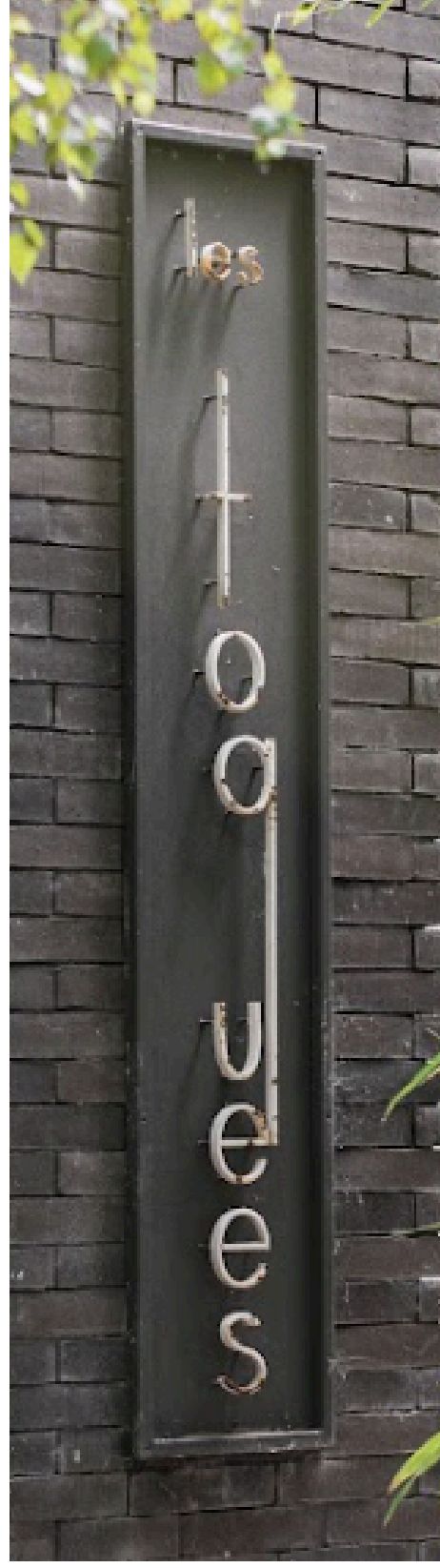


## LE CADRE

Le cadre est idyllique et calme. Venez à pieds ou à vélo du centre ville en 10 min en passant par la citadelle. Possibilité de se garer sur place ou proximité avec le métro. Chaque élève s'installe à son poste autour d'un grand plan de travail en bois, d'un piano à l'ancienne et d'un four vapeur formidable. Nos cours ne sont pas des master class, tout le monde met la main à la pâte depuis l'épluchage, jusqu'au dressage des assiettes. Ils sont donnés par des professionnels formés et très sympathiques avec qui vous apprécierez cuisiner.







## LE CADRE - LES TOOQUÉES DE LA CUISINE





# L'HISTOIRE

Médecin anesthésiste, Marie est passionnée de cuisine. En 2006, suite à une formation dans une grande école de cuisine Parisienne – Marie décide d'ouvrir sa propre école pour partager ses connaissances. Son premier atelier est basé dans le vieux Lille et Marie reçoit très vite le succès qu'elle mérite. Elle entreprend alors de transformer sa propre maison pour y donner les cours de cuisine mais aussi y accueillir une salle de restaurant.

Le restaurant Les Toquées est né, il est aujourd'hui tenu par le chef réputé Benoit Bernard. Marie déménage l'école de cuisine à quelques dizaines de mètres, dans un nouveau local situé dans le jardin.







# LES COURS DE CUISINE

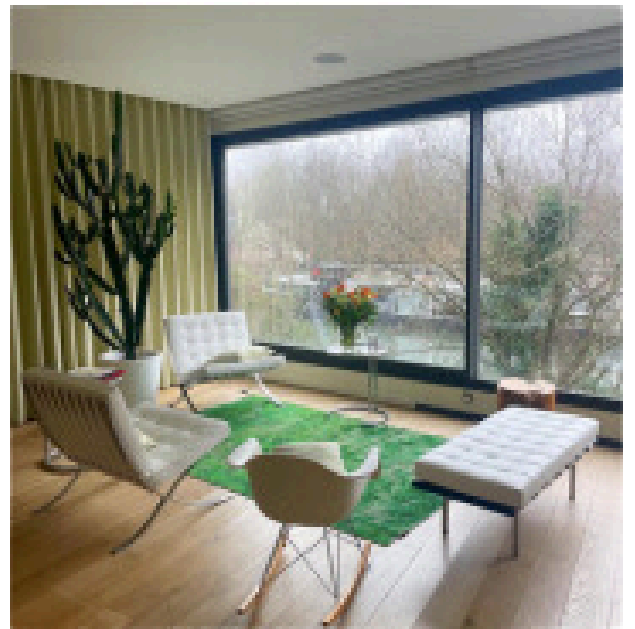
- Nous accueillons des groupes de 6 à 20 personnes
- 2 étages sont disponibles
- Le midi à partir de 10 heures
- ou le soir à partir de 17 heures
- Cours de cuisine de 1 à 3 heures
- Cours de pâtisserie
- Service à table comme au restaurant

Découvrez nos thèmes et nos formules ci-après.

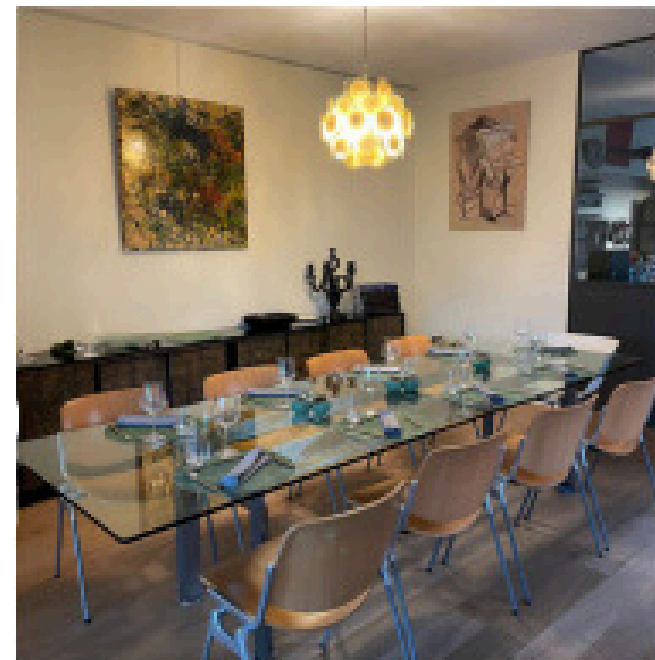
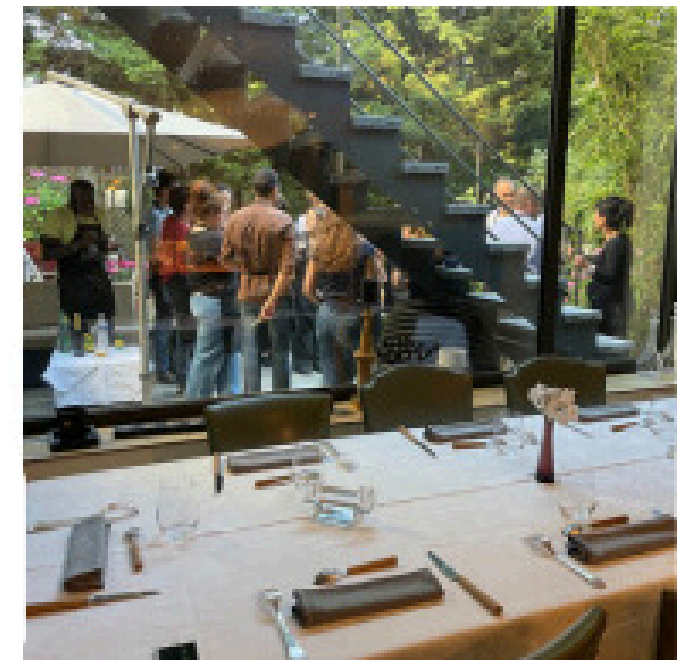




SALLE DE COURS - BAS



SALLE DE COURS - HAUT





# NOS DIFFÉRENTS THÈMES

## **SAIN ET GOURMAND**

Travailler autour d'un légume de saison, de poisson et d'aliments non gras

## **VEGGIE**

Se régaler autour d'une recette 100% veggie

## **GASTRONOMIE**

Maîtriser les préparations de produits d'exceptions

## **BISTRONOMIE**

Apprendre les bases essentielles de la bonne cuisine

## **CUISINE DU MONDE**

Apprendre la cuisine Indienne, Japonaise, Thai...

## **PÂTISSERIE**

Travailler les choux, les macarons, les gaufres ...



LES COURS - LES TOUQUÉES DE LA CUISINE



LES COURS - LES TOUQUÉES DE LA CUISINE





## LES FORMULES

2h de cuisine en équipe suivis d'une dégustation sur place à table avec un service comme au restaurant.

Menu sur mesure :

- Cours de cuisine autour du plat
- Cours de cuisine autour de l'entrée et du plat

Formules de 70 à 150€





# LES COURS DE CUISINE

## INFORMATIONS

Nous réalisons votre devis selon le thème qui vous intéresse, le nombre de personnes présentes, et la formule : dégustation libre ou service à table.

Nous nous adaptons à votre budget si nécessaire.

Nous pouvons aussi organiser une table d'hôtes sans cours.

Ecrivez nous par email :

**[lestoqueesdelacuisine@gmail.com](mailto:lestoqueesdelacuisine@gmail.com)** pour choisir votre formule



LES GROUPEES - LES TOOUÉES DE LA CUISINE



LES GROUPEES - LES TOOUÉES DE LA CUISINE



# LES AVIS DE NOS CLIENTS

Jeanne DUPONT – Décathlon Campus



Très bon moment passé entre collègues (équipe de 9 personnes) dans un lieu chamant, adapté au cours et au jeu mis en place façon top chef.

Un chef pédagogique et disponible et une équipe accueillante et serviable. Nous avons fini à table, comme à la maison, fiers de nos assiettes.

Merci à Marie, Valériane et Henri !

Margaux Mensier



Pour les 50 ans d'une collègue nous avons réservé un cours de cuisine en équipe avec Marie, la cuisine vitaminée, c'était super, Marie est d'une énergie débordante et pleine d'idées, d'astuces, les assiettes sont magnifiques, les ingrédients très bien choisis, la dégustation d'un plat délicieux et bien dressé avec la fierté de l'avoir fait soi-même...

On repart même avec la recette pour le refaire à la maison ! Très belle expérience à refaire sans hésiter !!!





# CONTACT

## LES TOQUÉES DE LA CUISINE

📍 108Bis Quai Géry Legrand, 59000, Lille

☎ 06 88 80 71 44

@ lestoqueesdelacuisine@gmail.com

🌐 <https://lestoqueesdelacuisine.com/>

**À BIENTÔT EN CUISINE !**