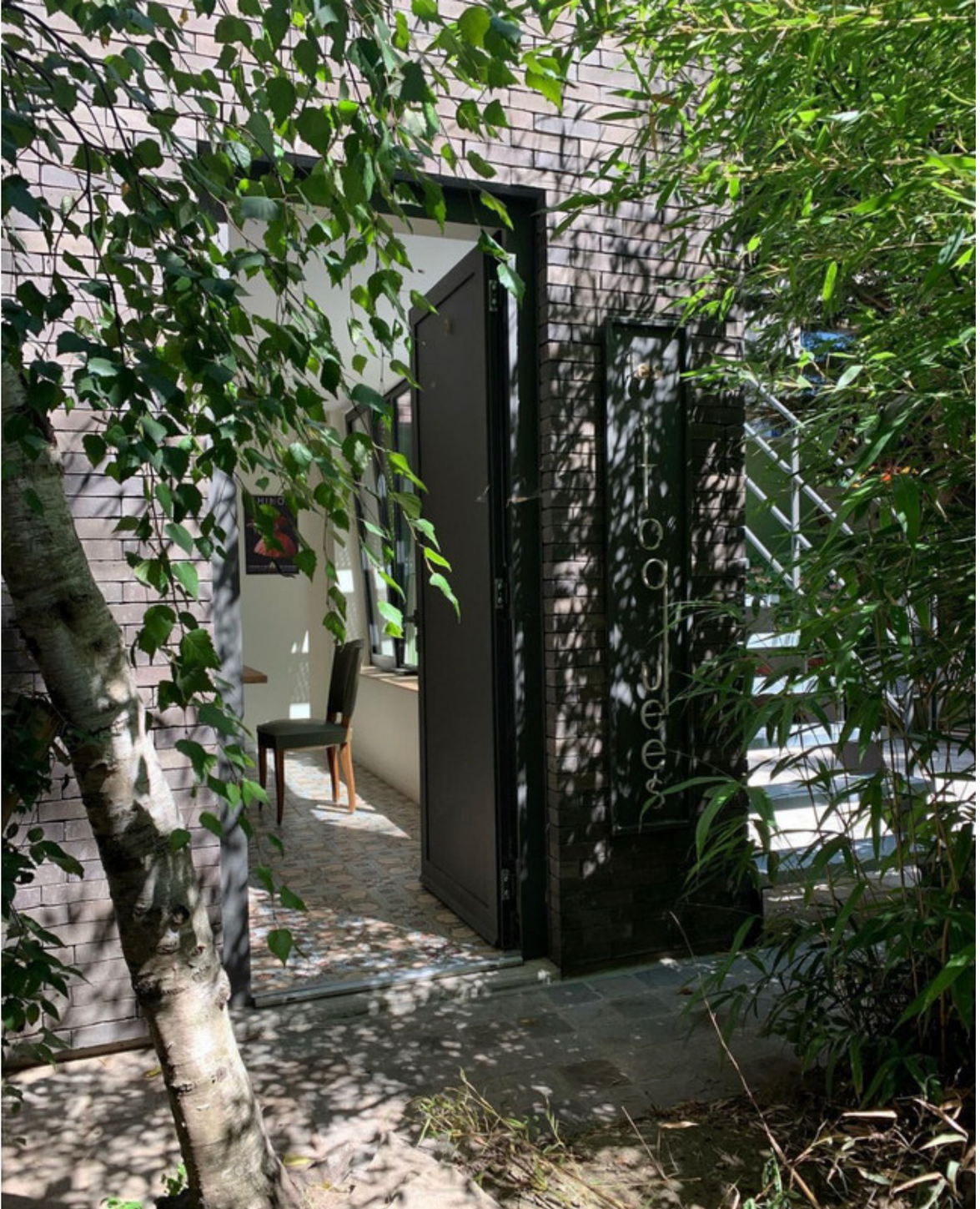
Les Toquées de la Cuisine

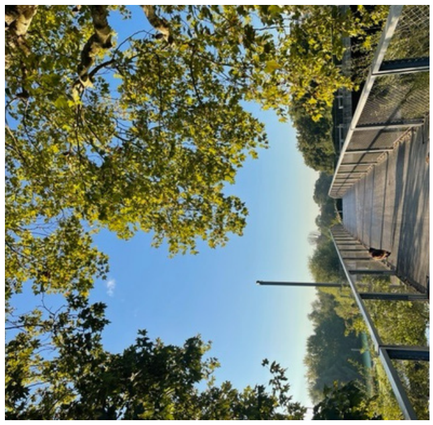
by Marie Laurent

108 Quai Géry Legrand, 59000 Lille



LE CADRE

Le cadre est ydillique 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 TOQUÉES DE LA CUISINE

LE CADRE - LES TOQUÉES 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 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.

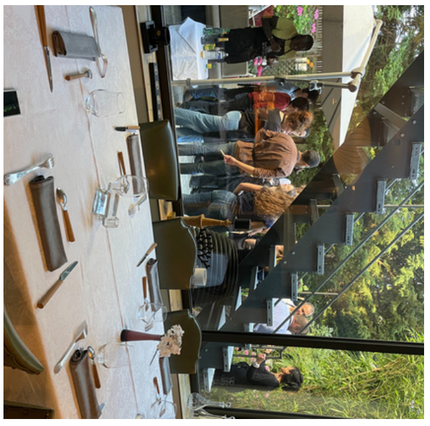
Le restaurant Les Toquées est né, il est aujourd'hui tenu par le chef réputé Benoit Bernard.

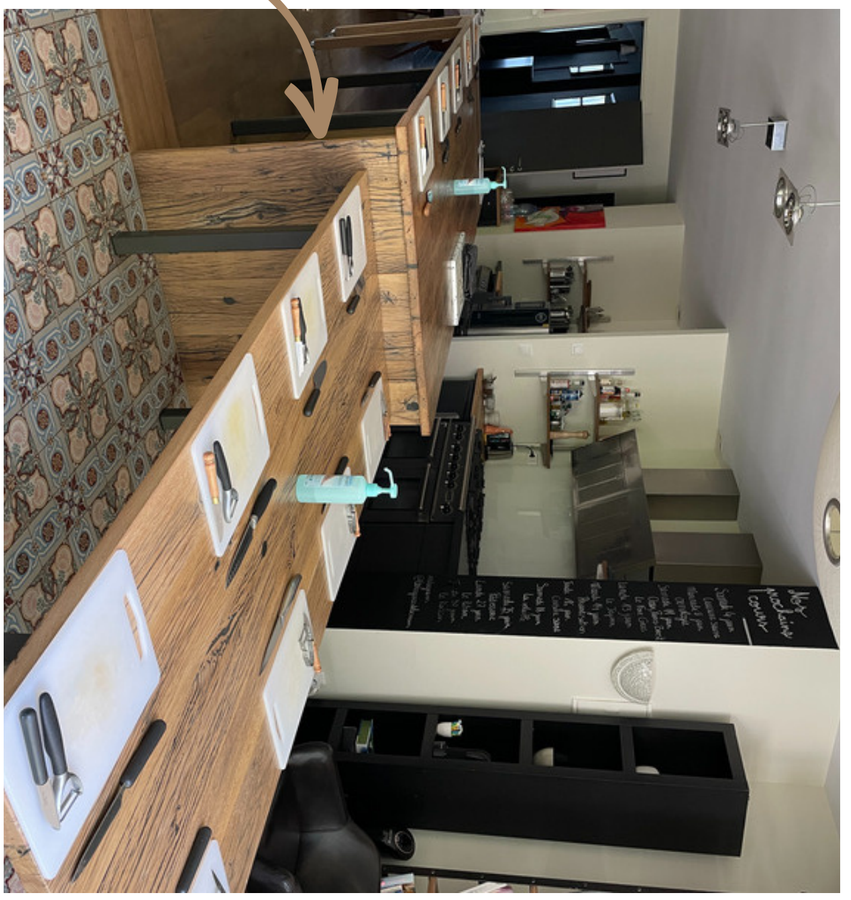
Marie déménage l'école de cuisine à quelques dizaines de mètres, dans un nouveau local situé dans le jardin.

LES COURS DE CUISINE

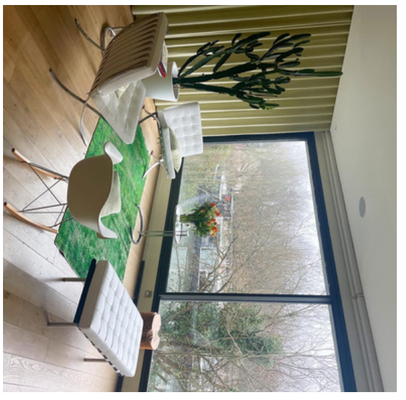
- Nous accueillons des groupes de 6 à 30 personnes
- 2 étages sont disponibles
- Le midi à partir de 10 heures
- ou le soir à partir de 17 heures
- Cours de cuisine de 1 à 3 heures
- Cours d'œnologie ou de pâtisserie
- Service à table comme au restaurant

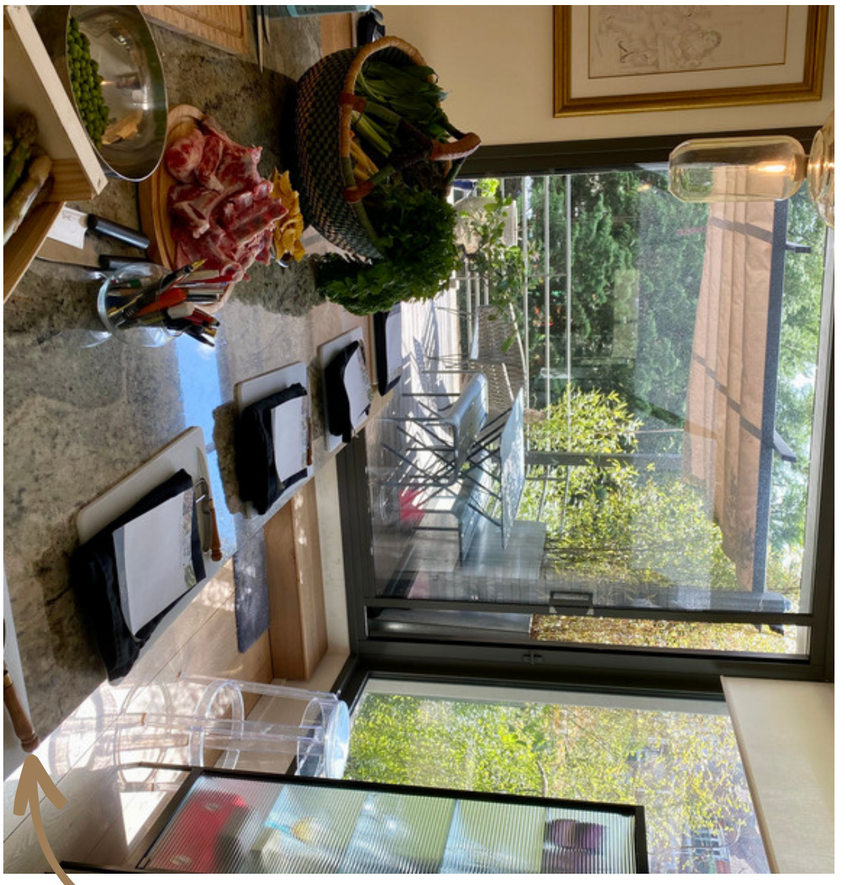
Découvrez nos thèmes et nos formules ci-après.





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

PÂTISSERIE
TRAVAILLER LES CHOUX, LE CHOCOLAT, LES MACARONS, LES TUILES, LES GÂTEAUX

GASTRONOMIE
MAÎTRISER LES PRÉPARATIONS DE PRODUITS D'EXCEPTIONS

BISTRONOMIE
APPRENDRE LES BASES ESSENTIELLES DE LA BONNE CUISINE

CUISINE DU MONDE
APPRENDRE LA CUISINE INDIENNE, JAPONNAISE....

LES COURS - LES TOQUÉES 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 :

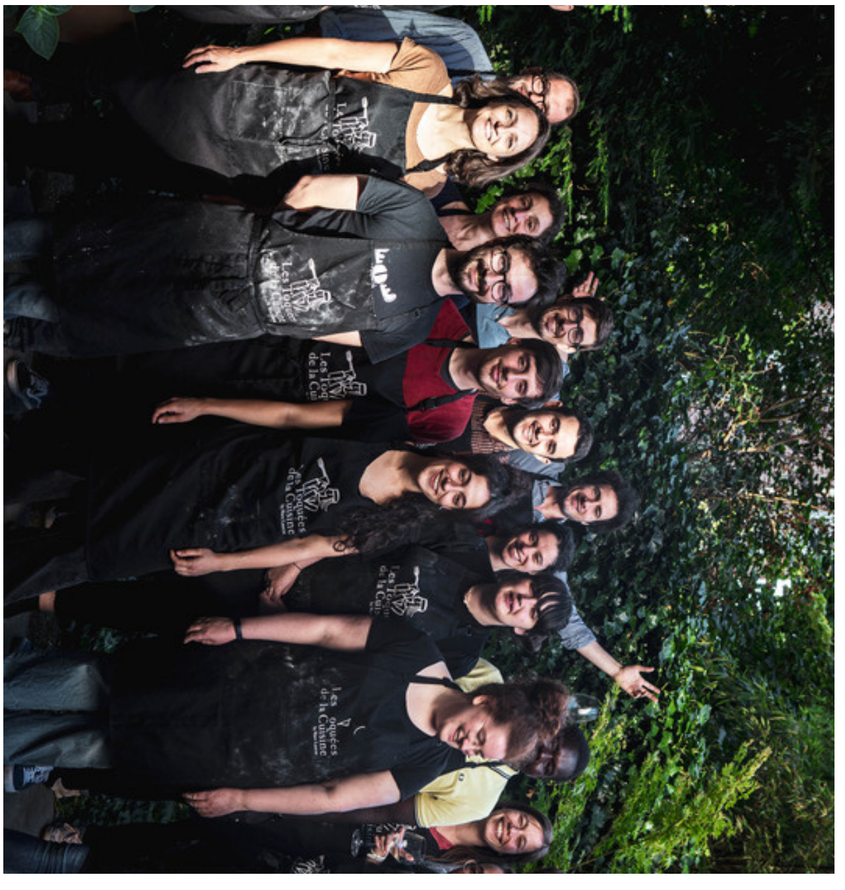
- Plat seulement
- Entrée + Plat + Dessert
- Cours de pâtisserie
- Cocktail dinatoire
- Cours d'œnologie

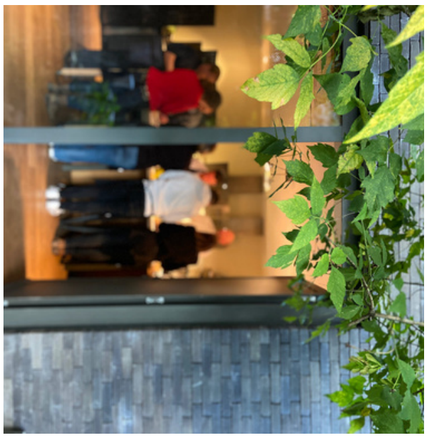
Formules de 70 à 150€

Exemples de menu :

- Entrées : Poireaux vinaigrette, anguille fumée, kiwi - Dhal de lentilles à l'indienne - Carpaccio de champignons et pesto

- Plats : Cabillaud en croute de parme et tortelloni basilic et ricotta - Supremes de volaille et gnocchis au pesto - Travail autour d'un poisson et d'un légume de saison





LES GROUPES - LES TOQUÉES DE LA CUISINE

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* pour choisir votre formule

LES COURS DE CUISINE

AVIS CLIENTS

Jeanne Dupont - Décathlon Campus

★★★★★

Très bon moment passé entre collègues (équipe de 9 personnes) dans un lieu charmant, adapté au cours et au jeu mis en place façon top chef.
Un chef pédagogue et disponible et une équipe accueillante et serviable. Nous avons fini à table, comme à la maison, fiers de nos assiettes.

Merci à Marie, Valeriane et Henri!

Margaux Mensier

★★★★★

Pour les 50 ans d'une collègue nous avions 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 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!!!

LES TOQUÉES DE LA CUISINE

CONTACT

lestoqueesdelacuisine@gmail.com

lestoqueesdelacuisine.com

@LESTOQUEESDELACUISINE

06 59 29 60 73