

2018



*La griffe des animations culinaire  
sur le Bassin d'Arcachon*

## **Réinventez vos événements**



*Dirigeants, collaborateurs, clients, fournisseurs,  
avec votre équipe, entre amis ou en famille !*

**Venez passer le tablier, retrousser vos manches, réaliser une recette sous  
la conduite du Chef Laurent LACHAISE**



**1663, avenue de l'aérodrome - 33260 La Teste de Buch**  
**Tel: 05.56.66.36.36 — [cf.tocook@gmail.com](mailto:cf.tocook@gmail.com)**  
**[www.tocook.eu](http://www.tocook.eu)**



## ANIMATIONS CULINAIRES

*Jouez la carte de l'originalité et marquez les esprits !*

Laurent LACHAISE, Chef cuisinier, secondé par une brigade, rythment les ateliers avec humour, charisme et enthousiasme.

**Un seul mot d'ordre : Convivialité**

### *Séminaire à vos marques !*

- Associez une animation culinaire à votre séance de travail pour donner du gout à votre événement.
- Proposez une mise en scène efficace de vos produits.
- Fédérez et motivez vos équipes

**Mais avant tout c'est un véritable moment de plaisir !**

***Participants*** : De 8 à 50 personnes (et plus...)

### ***Lieux*** :

- Dans vos locaux ou dans le lieu de votre choix, tout est mis en place pour restituer l'aménagement d'une cuisine.



- A notre atelier cuisine « Espace Villemarie » à La Teste de Buch. (250m<sup>2</sup> de locaux professionnels)

- Nous disposons d'une salle de réunion, claire et chaleureuse, pour la tenue de votre conférence ou l'organisation de votre événement.



**Réservation, informations :**

**TO COOK "Groupe Tousvosevenements.com"**

**Tel: 05.56.66.36.36 - cf.tocook@gmail.com**



## Poussez la porte de notre atelier...

Prenez possession de nos fourneaux accompagnés du chef Laurent LACHAISE et de sa brigade pour confrontez vos talents culinaires.

Que le plus gourmand gagne !

\*\*\*\*\*

**Atelier Macarons (2h) 40.00 € HT/pers (48.00 € TTC)**

*1h30 de pâtisserie - 30 mn de dégustation*

**Regardez, ressentez, vibrez, goûtez et réalisez!**

*Chaque équipe confectionne dans un timing bien défini ses propres macarons à la suite de la démonstration ainsi que les ganaches (citron, framboise, chocolat).*

*Dégustés par le Jury, les macarons seront notés sur leur réalisation, leur aspect, le goût et la présentation.*

\* *Boissons fournies : eaux minérales & café.*

\*\*\*\*\*

**Atelier Makis, Sushis et California Rolls (2h)**

**42.00 € HT / pers (50.40 € TTC)**

**Recettes en fonction du marché**

**1h30 de préparation - 30 mn de dégustation sur place ou à emporter**

**Et si réaliser des sushis et des makis n'était pas si compliqué ?**

*Chaque participant confectionne des sushis et des makis dans une ambiance conviviale, ludique et originale alliant évasion et apprentissage.*

*Accessible à tous, cet atelier vous permettra d'acquérir les techniques de façonnage du riz et les techniques de confection.*

*Vous passez ensuite à table pour déguster les sushis et les makis élaborés par votre équipe. A l'issue de ce cours de cuisine, vous serez fiers d'avoir réalisé vous-mêmes vos propres sushis et makis et vous aurez appris des astuces sur la fraîcheur et la conservation des produits et les apprécierez à leur juste valeur.*

\* *Boissons fournies : eaux minérales & café.*

**Réservation, informations :**

**TO COOK "Groupe Tousvosevenements.com"**

**Tel: 05.56.66.36.36 - cf.tocook@gmail.com**



## **Atelier cocktail (2h) 40.00 € HT/pers (48.00 € TTC)**

*1h30 de préparation + 30 mn de dégustation*

### **Shakez vos papilles !**

*Avec un de nos barmen spécialisés dans l'art de la mixologie*

*Laissez-vous guider par notre barman professionnel, afin de créer de délicieux Cocktails.*

- *Rappel des bases de la création de cocktail et sensibilisation aux goûts*
- *et aux arômes*
- *Exercices d'élaboration de deux cocktails alcoolisés et d'un smoothie*
- *Pratiques du matériel de bar (shaker, blender, verre à mélange, etc...)*
- *Initiation aux techniques de décoration de cocktails et dégustation*

\*\*\*\*\*

## **Moment festif (2h) 35.00 € HT/pers (42.00 € TTC)**

*1h de cuisine + 1h de dégustation*

### **C'est moi qu'il ai fait !**

#### **Réalisation d'un menu « plat et dessert\* » Ou d'un atelier tapas**

*\*Dessert confectionné à l'avance par le Chef LACHAISE*

*Un moment agréable sous le signe de l'évasion, alliant détente, création et compétition autour de la cuisine.*

*Vous prenez la place d'une brigade et réaliser vous-même vos plats comme de vrais chefs !*

*Vous passez ensuite à table pour déguster votre travail collectif.*

*Au menu de votre défi culinaire : partage, plaisir et convivialité !*

\* *Boissons fournies : eaux minérales & café. (Vin en supplément)*

\*\*\*\*\*

**Réservation, informations :**

**TO COOK "Groupe Tousvosevenements.com"**

**Tel: 05.56.66.36.36 - cf.tocook@gmail.com**



## **Team cooking (3h) 60.00 € HT/pers (72.00 € TTC)**

*2h de cuisine + 1h de dégustation*

**Et si cuisiner n'était pas réservé qu'aux professionnels !**

**Réalisation d'un menu « plat et dessert » ou d'un cocktail dinatoire**

*Un tablier noué autour de la taille, un couteau à la main, vous prenez place autour du piano afin de réaliser de savoureuses recettes.*

*Chaque équipe réalise un plat et un dessert ou un cocktail dinatoire dans une limite de temps imposé*

*A l'issue du cours de cuisine, vous dégustez ensuite le menu confectionné dans une ambiance chaleureuse et festive !*

\* *Boissons fournies : eaux minérales, café, vin (1 bouteille pour 3).*

\*\*\*\*\*

## **Challenge culinaire (4h) 105.00 € HT/pers (126.00 € TTC)**

*2h de cuisine + 2h de dégustation*

**C'est vous le chef !**

**Réalisation de l'entrée, plat et dessert ou d'un Menu TAPAS**

*Des équipes sont constituées et mises en compétition sur la réalisation d'un menu dont le plat sera composé d'ingrédients surprises.*

*Chaque groupe dispose d'un panier surprise identique composé d'ingrédients et d'ustensiles de cuisine.*

*Ils disposent également de deux « Carottes Joker », donnant droit à un conseil personnalisé du chef (organisation, technique ou présentation).*

*L'ensemble des participants est ensuite invité à déguster les créations culinaires.*

*Durant ce temps, le chef désignera l'équipe gagnante selon des critères prédéfinis : (Esprit d'équipe durant les animations, respect du timing, qualités gustatives des mets préparés, dressage des plats et présentation visuelle).*

\* *Boissons fournies : eaux minérales & café. (Vin en supplément)*

**Réservation, informations :**

**TO COOK "Groupe Tousvosevenements.com"**

**Tel: 05.56.66.36.36 - cf.tocook@gmail.com**



## Options

- **Accueil des participants** : Café, thé, jus de fruits, eau plate/pétillante à discrétion  
+ Assortiments de viennoiseries ou petits fours (2 pièces par personne) : **6.00 € HT/pers (8.40 € TTC)**
- **Apéritif** : 1 coupe de champagne + feuilletés divers : **8.33 € HT (10.00 € TTC)**
- **Vin** : La Bouteille (*blanc, rosé ou rouge*) : **16.67 € HT (20.00€ TTC)**

\*\*\*\*\*

**Pour rendre votre moment plus convivial, nous vous proposons d'y ajouter une touche d'originalité :**

- **Tablier de cuisine personnalisé** : **30.00 € HT/unité (36.00 € TTC)**
- **Reportage photos, vidéos de votre évènement culinaire.** (Sur devis)



Laurent LACHAISE - Chef Cuisinier

## - CONTACTS -

Service Commercial : Hélène ABADIE

Siège Social : 1663, avenue de l'Aérodrome - 33260 La Teste de Buch

Tel : 05.56.66.36.36

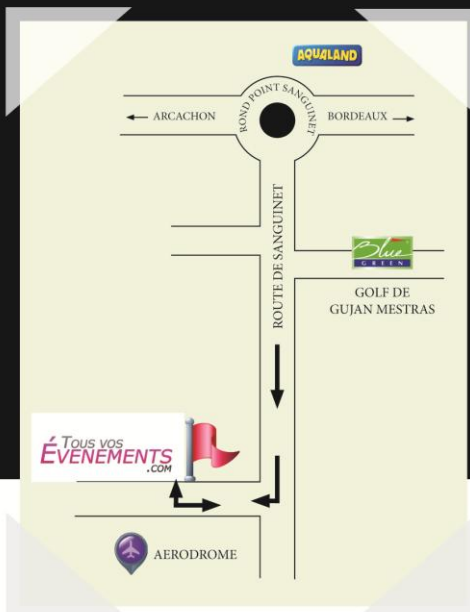
Portable : 06.07.88.17.25

E-mail : cf.tocook@gmail.com - Site Internet : www.tocook.eu

Retrouvez toutes nos activités :



*Nous trouver*



# Orchestre

## Hello Service Traiteur

Laurent Lachaise  
Chef cuisinier  
chez vous comme  
chez nous !



## Arcachon Réception

Location  
de matériel  
de réception



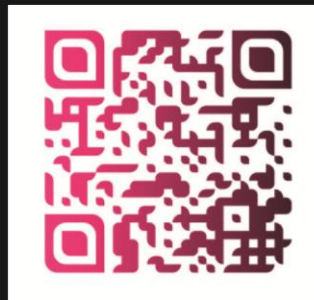
## Espace Villemarie

Location de salle



## Arc' Events

Organisation de vos  
événements privés  
et professionnels



## To Cook

École de cuisine  
pour le particulier  
et le professionnel



Seul on va plus vite,  
ensemble on va plus loin

5 activités  
en une seule  
adresse

Bureaux ouverts

du lundi au vendredi : de 9h à 12h et de 14h à 18h

1663, avenue de l'aérodrome - 33260 la Teste de Buch

Tel : 05.56.66.36.36 – Fax : 05.56.66.67.33.