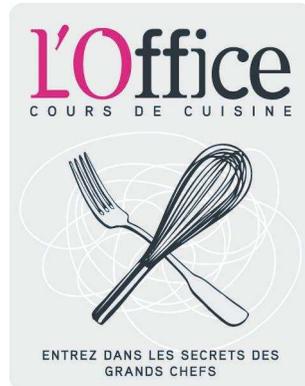
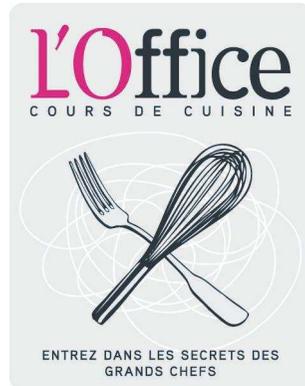


Un nouveau partenaire à Toulouse



Vos clients souhaitent

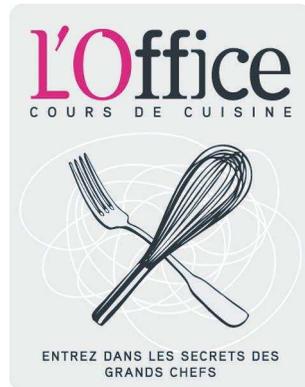
- Remercier ou fidéliser **leurs clients, leurs prescripteurs**
- **Motiver, animer**, constituer des équipes performantes
- Rythmer leurs temps forts (lancements de produits, conférences de presse, ..., conventions...)
- Récompenser leurs collaborateurs



Pour vos clients

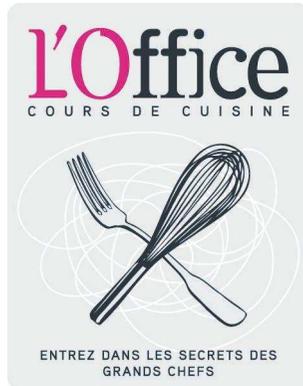
Vous recherchez

- Un concept **novateur** et **créatif**
- Une idée simple et forte
- La possibilité d'organiser des événements **hors du commun**, alliant **professionnalisme** et **convivialité**



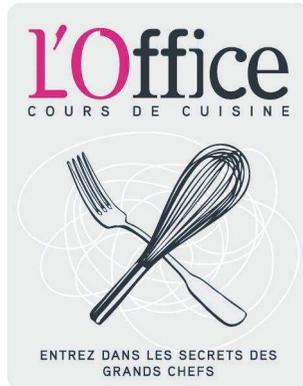
## L'école de cuisine nouvelle génération

- Des cours de cuisine sur mesure pour
  - Une **nouvelle approche** de la construction et de la **stimulation d'équipe**
  - Convier leurs clients, leurs prescripteurs et partenaires à un évènement **original, créatif et convivial**
  - Partager une activité hors contexte de travail
- Des cours de cuisine pour installer une atmosphère de vainqueurs.



## Un concept novateur pour vos clients

- Des cours où chacun met « la main à la pâte » guidé par les conseils du chef, pour **préparer ensemble** le repas qui sera ensuite dégusté sur place.
- Des astuces saupoudrées des fondamentaux de la grande cuisine afin de **se réaliser** à travers la cuisine
- Une formation ludique
- Un lieu de **convivialité et de bon goût**

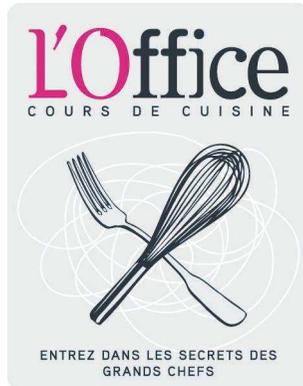


## Des formules adaptées à leurs besoins

### Les cours « Classiques »

- Groupes jusqu'à 40 personnes dont 20 en même temps en cuisine
- 1h30 de cours avec le chef de L'Office ou un autre chef de renom
- 2 formules en cuisine :
  - 1 – Toute l'équipe participe en commun à l'élaboration du repas
  - 2 – L'équipe est scindée en plusieurs groupes. Chacun à la charge de la réalisation d'une des composantes du menu
- Dégustation du repas préparé assorti des vins choisis
- Réception chez vous le lendemain des recettes et des photos souvenirs (e-mail et/ou CD)

« La préparation de la cuisine ne saurait être une corvée; elle doit être idéalement un loisir créatif »



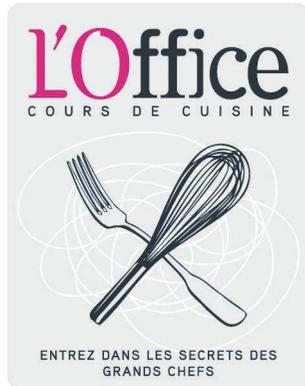
# Des formules adaptées à leurs besoins

## Les cours « Challenge »

- Groupes jusqu'à 50 personnes dont 25 en même temps en cuisine
- 1h30 de cours avec le chef de L'Office ou un chef de renom et son second
- Fonctionnement :
  - Formation de 2 ou plusieurs groupes
  - Pour chaque composante du menu, proposition d'un challenge culinaire (réussir à monter une chantilly à la main en un temps record, la plus haute pièce montée, ...)
- A l'issue du cours, remise des trophées et dégustation du repas préparé assorti des vins choisis
- Réception chez vous le lendemain des recettes et des photos souvenirs (e-mail et/ou CD)

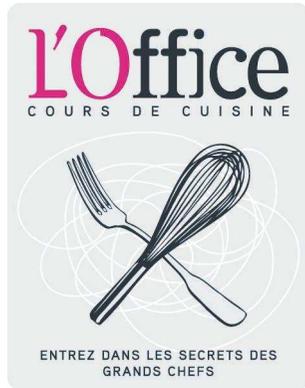
« 84 % des français déclarent prendre du plaisir à cuisiner »

TNS Sofres 2004



## Des formules adaptées à leurs besoins

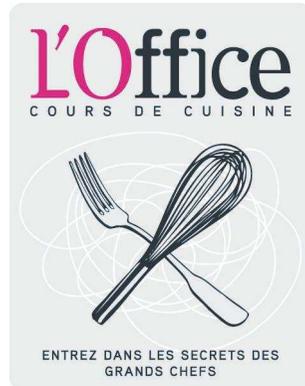
- Possibilité de mise à disposition d'une salle de réunion
- Locaux **modulables** pour des groupes dépassant 20 personnes
- Pour mieux véhiculer leur **message, leur image**, nous pouvons définir avec vous des aménagements spécifiques
- Des propositions sur mesure pour une satisfaction optimale
- Les cours peuvent être réalisés en **langue anglaise**



Un lieu d'exception

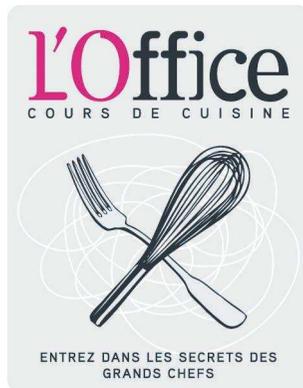
## Au cœur de Toulouse

- L'Office, 5, rue Idrac, à la **sortie du métro B – F. Verdier**, du **parking Carnot**
- Plus de 200m<sup>2</sup> combinant matières brutes et transparence
- Une cuisine d'une capacité de 20 – 25 personnes vitrée de part en part
  - Offre une scène culinaire permanente
  - Conjugue matériels technologiques et traditionnels
- Un espace de dégustation et de réunion



# Les avantages pour vous

- Avec L'Office, vous disposez
  - d'un **concept novateur** sur Toulouse
  - D'un lieu exceptionnel pour accueillir les temps forts de vos clients
- L'opportunité pour vous de proposer
  - Des événements **hors du commun**, emprunts de tradition et de modernité
  - Des opérations « sur mesure », originales, créatives, **conviviales et efficaces**



## La garantie

- D'un partenaire
  - Respectueux de ses engagements
  - Professionnel dans l'organisation d'évènements de communication
- D'une proposition personnalisée

L'Office Direction - Caroline JOUCLA

[cjoucla@loffice-cuisine.com](mailto:cjoucla@loffice-cuisine.com)

[www.loffice-cours-cuisine.com](http://www.loffice-cours-cuisine.com)

📞 06 60 15 79 09