

COURS DE CUISINE AU CCCO DE WSP

PAR
AGENCE ÉVÈNEMENTIELLE
&
TRAITEUR TOQUÉ

<https://www.traiteur-toque.be/>



QUI SOMMES-NOUS

Le Traiteur :

Une Expérience sur Mesure

Que ce soit pour un événement privé, un repas d'entreprise ou un moment spécial, nous mettons notre créativité à votre service. Nous offrons une large gamme de propositions culinaires, toutes conçues pour s'adapter parfaitement à vos besoins et à vos envies. Chaque menu est une création unique, élaborée avec soin pour faire de votre fête un succès mémorable. Chacune de nos propositions peut être adaptée pour répondre à vos besoins spécifiques.

L'Événementiel :

De la Vision à la Réalité

Au-delà de l'assiette, notre expertise s'étend à la conception et à la gestion complètes de vos événements. Nous prenons en charge la planification, la coordination et la supervision de chaque détail, afin que vous puissiez vous concentrer sur l'essentiel : profiter de l'instant. Que ce soit pour un salon professionnel, une conférence, un lancement ou formation de produit, notre équipe dévouée est à vos côtés pour transformer vos idées en une réalité.



**PRÉSENTATION
DES DIFFÉRENTS
COURS & ATELIERS
CUISINE
AU CCCO**

Cuisine futée et pas chère

Cet atelier vous prouvera qu'il est tout à fait possible de cuisiner délicieusement et sainement sans vider son portefeuille. Apprenez à optimiser vos courses, à transformer des ingrédients simples en merveilles et à dire adieu au gaspillage !

Utilisation d'Ingrédients économiques : légumes de saison, légumineuses, céréales, restes. Astuces Anti-Gaspillage : Techniques de conservation, utilisation des "déchets" comestibles.

Créativité avec les petits budgets : Savoir transformer des ingrédients simples en plats goûteux.



Public : étudiants en kot, jeunes qui démarrent, toute personne qui recherche du zéro gaspi

Prix : 100 € pour le cycle de 5 cours + 10 € / cours pour les ingrédients

Horaire : cycle de 5 cours
vendredi de 18h30 à 20h30

Dates :
05, 12, 19, 26 septembre & 03 octobre 2025

Inscriptions : info@traiteur-toque.be

Les bases indispensables en cuisine

Un cours fondamental pour acquérir les techniques de base essentielles en cuisine, permettant aux débutants de gagner en confiance et de réaliser des plats simples mais maîtrisés. Ce cours est la porte d'entrée idéale pour quiconque souhaite apprivoiser sa cuisine en n'ayant au départ aucune connaissance de cuisine, et se sentir enfin à l'aise derrière les fourneaux.

Nous allons construire ensemble les fondations de votre savoir-faire culinaire, étape par étape, de la sécurité à la dégustation.

L'objectif est que chacun reparte avec des techniques concrètes et la confiance nécessaire pour commencer à cuisiner à la maison.



Public : débutants complets en cuisine et désireux d'acquérir quelques bases simples

Prix : 125 € pour le cycle de 5 cours + 20€ / cours pour les ingrédients.

Horaire : cycle de 5 cours
Vendredi de 18h30 à 20h30

Dates :
07/11; 14/11; 21/11; 05/12; 12/12

Inscriptions : info@traiteur-toque.be

Pâtisserie en cours unique hebdomadaire

Une recette différente chaque semaine !

Un cours pour réaliser chaque semaine une nouvelle recette simple et savoureuse avec des produits saisonniers, permettant aux débutants de gagner en confiance et de réaliser des recettes simples mais maîtrisés. Ce cours est la porte d'entrée idéale pour quiconque souhaite découvrir ou améliorer la pâtisserie, et se sentir enfin à l'aise entre farine, sucre, beurre et cuissons...

L'objectif est que chacun reparte avec des techniques concrètes et la confiance nécessaire pour commencer à pâtisser à la maison.



Public : adultes débutants et découverte

Prix : 40€ / cours

**Horaire : hebdomadaire
chaque vendredi 9h30-12h30**

Dates :

Premier cours : 12 septembre 2025

Ensuite chaque semaine sauf vacances scolaires ou fermeture du centre.

Prochaines dates : 12,19,26 sept. 03,10 oct. 07,14, 21,28 nov. 05,12,19 déc.

Inscriptions : info@traiteur-toque.be

Pâtisserie – Cycle d’ateliers

Découvrez le plaisir de la pâtisserie maison, sans stress et avec des résultats incroyables !

Ce cours d’un cycle de cinq ateliers vous montrera comment transformer des classiques souvent intimidants en douceurs accessibles, pour régaler petits et grands avec simplicité et créativité.

L'objectif est que chacun reparte avec des techniques concrètes et la confiance nécessaire pour commencer à pâtisser à la maison.



Public : adultes débutants et découverte

Prix : 200€ / cycle d’ateliers

Horaire : cycles de 5 cours

1 mercredi sur 2 de 18h30-21h30

Dates :

10/09; 24/09; 08/10; 05/11; 19/11 2025

Inscriptions : info@traiteur-toque.be

Buffet gourmand sans stress

Maîtriser la préparation de petites pièces faciles à réaliser à l'avance pour recevoir sans être débordé.

Préparation de bouchées apéritives variées : verrines, brochettes, mini-quiches, etc.

Réalisation de salades composées originales, techniques d'assemblage et d'assaisonnement.

Organisation et timing : conseils pour la préparation en amont et le dressage.

Le cycle 1 vous proposera la conception d'un buffet complet pour les fêtes de fin d'années, Noël et Nouvel An.

Le cycle 2 vous proposera la conception d'un buffet complet pour les fêtes de Pâques, communions ou fêtes entre amis et familles.



Public : adultes aimant recevoir

Prix : 125 € pour le cycle de 5 cours + 25 € / cours pour les ingrédients

**Horaire : cycle de 5 cours
samedi de 9h30 à 12h00**

**Dates cycle 1 :
08/11; 15/11; 22/11; 06/12; 12/12 2025**

**Dates cycle 2 :
21/03; 28/03; 04/04; 11/04; 18/04 2026**

Inscriptions : info@traiteur-toque.be

Informations pratiques pour les cours

Les cours se donnent en cycles de 5 ateliers.

Les différents cours sont destinés à un public qui va de débutant à amateur averti. Il n'est pas nécessaire d'avoir de notions en cuisine pour y participer.

Nous abordons différentes facettes des préparations possibles par thématiques. Le contenu est adapté pour correspondre au mieux aux attentes de chacun.

Nous vous demandons d'apporter un tablier de cuisine ainsi que des petites boîtes pour reprendre les préparations que nous n'aurions pas dégustées lors des cours. Si vous avez vos propres couteaux par exemples vous pouvez les apporter également.

Les fiches techniques des différentes recettes seront disponibles pour ceux qui le souhaitent.

Si vous ne pouviez pas être présent à l'un des ateliers du cycle cela ne pose pas de problème, nous verrons ensemble comment gérer cela au mieux.



Le CCCO demande une cotisation annuelle unique de 10€ pour les différents cours donnés, à transmettre à votre formateur lors du premier cours.

Notre site www.traiteur-toque.be reprend les différentes informations mises à jour régulièrement, n'hésitez pas à y jeter un œil de temps en temps.

Inscriptions aux cours : info@traiteur-toque.be

AGENCE ÉVÈNEMENTIELLE

&

TRAITEUR TOQUÉ

**Vous propose également
d'autres activités
où que vous soyez**



<https://www.traiteur-toque.be/>

Buffet

Nous vous proposons différents cours de cuisine sur des techniques simples mais gustatives à faire dans votre propre cuisine.

Chaque cours contient des recettes décrites dans une fiche technique abordables pour tous même si vous n'avez encore jamais cuisiné.

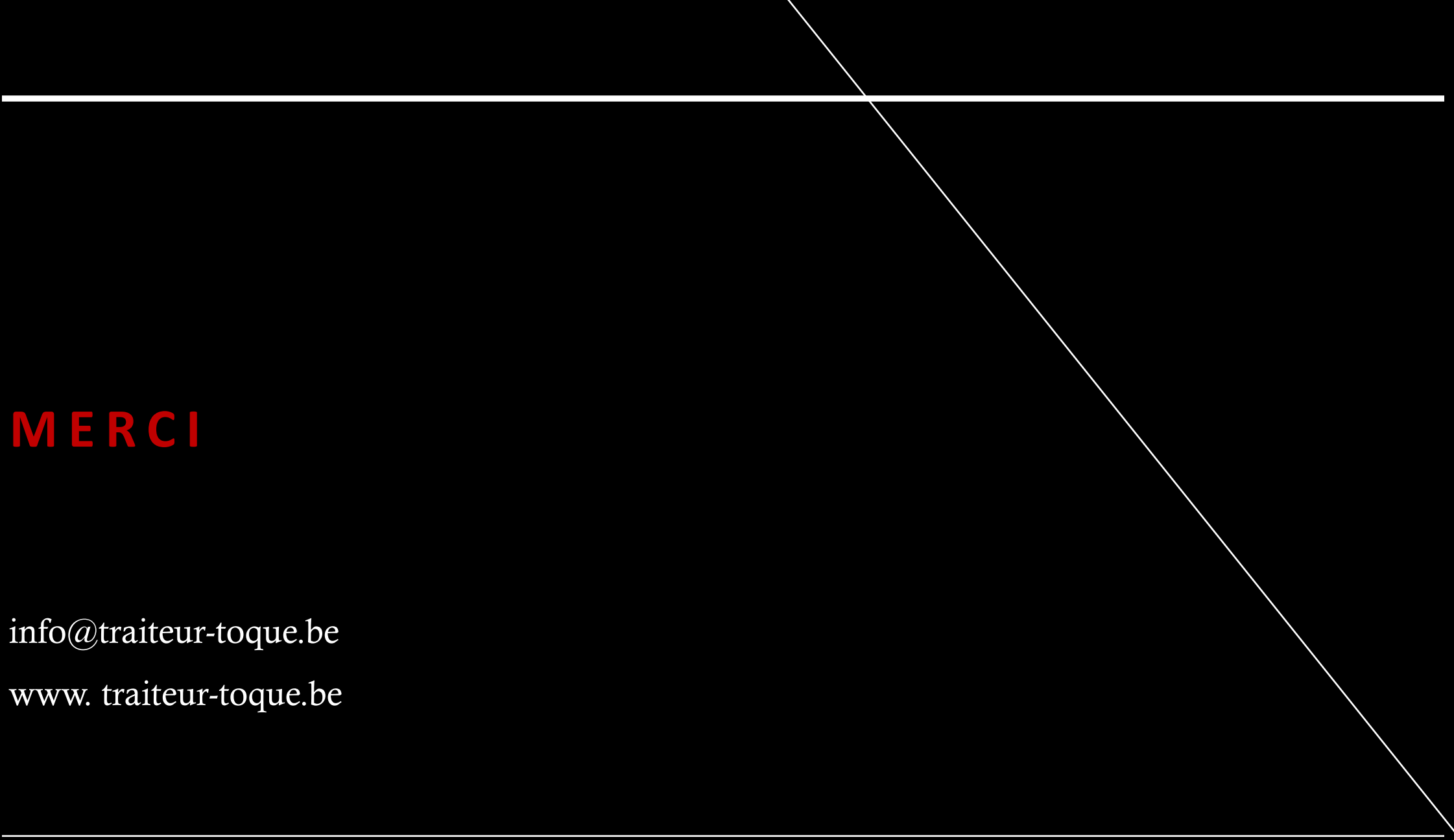
Que ce soit en petit ou plus large groupes, différentes thématiques et durées permettent d'adapter le cours à vos besoins.

Contactez-nous pour définir les contours de votre projet et vous faire une proposition adaptée au meilleur prix.



Pour toute demande ou informations :

info@traiteur-toque.be



M E R C I

info@traiteur-toque.be

www.traiteur-toque.be