



**LeTROT** 

X

GASTRONOMIE

**COOK and COM**

ÉVÉNEMENTS



© Julie Limont 2016

16 bis rue d'Odessa  
BP 37 75014 Paris  
+33 (0)6 81 10 81 88

## COOK AND COM

---

# À PROPOS

Bercée et passionnée depuis toujours par la gastronomie Sonia Dupuis a créé en 2014 son agence d'événementiel et gastronomie, COOK AND COM.

En tant que partenaire du Domaine de Grosbois, notre agence vous apporte son expérience et expertise en gastronomie, art de vivre et événementiel.

Apportez une nouvelle dimension à vos événements avec une offre entièrement personnalisée en traiteur haut-de-gamme ou repas privé. Nous pouvons également concevoir et organiser votre événement de A à Z.

## NOS 3 PILLIERS



### EXPERTISE ET SPÉCIALISATION

SPÉCIALISÉE EN GASTRONOMIE, NOTRE AGENCE CRÉE ET ORGANISE DE NOMBREUX ÉVÉNEMENTS VITRINES DU SAVOIR FAIRE CULINAIRE FRANÇAIS, PARTOUT DANS LE MONDE.



### SAVOIR-FAIRE ET QUALITÉ

TOUT CELA EST POSSIBLE GRÂCE À NOTRE RÉSEAU DE CHEFS CUISINIERS, PÂTISSIERS, MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE ET AUTRES EXPERTS QUI NOUS SUIVENT SUR L'ENSEMBLE DE NOS PROJETS. ILS METTENT TOUTE LEUR EXPERTISE À VOTRE SERVICE POUR CRÉER DES MOMENTS GASTRONOMIQUES D'EXCEPTION.



### SUR-MESURE & CRÉATIVITÉ

CHAQUE PROJET EST UNIQUE ET C'EST MAIN DANS LA MAIN AVEC VOUS QUE NOUS CRÉONS DES ÉVÉNEMENTS À VOTRE IMAGE.

LE CHAMPS DES POSSIBLES EST OUVERT. IL N'Y A PAS DE LIMITE.

*"L'excellence de la gastronomie pour créer des moments de bonheur."*

## VOTRE PARTENAIRE GASTRONOMIE ET ART DE VIVRE

Depuis plus de 15 ans, Cook and Com est le partenaire des acteurs de la gastronomie.

En prestation traiteur ou avec un chef privé, réveillez vos papilles et vivez une expérience culinaire unique autour d'un moment hautement gastronomique.

Chefs étoilés, jeunes talents, Meilleurs Ouvriers de France, chefs pâtisseries, bistronomie, cuisine du monde... nous travaillons avec plus de 200 chefs partenaires dans toute la France.

Pour une expérience 360°, notre agence s'occupe de tout et vous propose ; accords mets vins, service, dressage et arts de la table pour sublimer ce moment jusque dans les moindres détails qui font toute la différence.

## NOS PARTENAIRES

GASTRONOMIE  
**+200**  
ÉVÈNEMENTS

CHEFS  
PARTENAIRES

GASTRONOMIE  
**100**  
ÉVÈNEMENTS

ÉTOILES  
MICHELIN

GASTRONOMIE  
**20**  
ÉVÈNEMENTS

CHEFS PÂTISSIERS  
PARTENAIRES

GASTRONOMIE  
**16**  
ÉVÈNEMENTS

MEILLEURS OUVRIERS  
DE FRANCE

GASTRONOMIE  
**2**  
ÉVÈNEMENTS

MEILLEURS SOMMELIERS  
DU MONDE



VOTRE PARTENAIRE GASTRONOMIE ET ART DE VIVRE

QUELQUES CHEFS PARTENAIRES



*Emmanuel Renaut*\*\*\*  
Flocons de Sel, Megève



*Christian Lesquer*\*\*\*  
Le Cinq, Paris



*Kei Kobayashi*\*\*\*  
Restaurant Kei, Paris



*Guy Savoy*\*\*\*  
Restaurant Guy Savoy, Paris



*Yannick Alléno*\*\*\*  
Alléno Paris, Paris



*Mathieu Guibert*\*\*  
Anne de Bretagne, La Plaine  
Sur Mer



*Jérôme Banctel*\*\*  
La Réserve, Paris



*Olivier Bellin*\*\*  
Auberge des Glazicks,  
Plomodiern



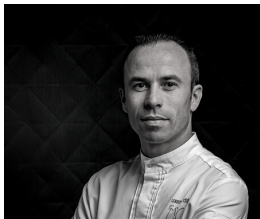
*Nicolas Sale*\*\*  
Hotel Le Ritz - La Table de  
l'Espadon, Paris



*Stéphanie Lequelléc*\*\*  
La Scène, Paris



*Marc Haerberlin*\*\*  
L'Auberge de l'III, Paris



*Christophe Hay*\*\*  
Le Maison d'A Côté, Paris



*Frédéric Simonin*\*\*  
Restaurant Frédéric Simonin,  
Paris



*Indra Carillo*\*  
La Condesa, Paris



*Guillaume Goupyl*\*  
Le Burgundy, Paris



*Joël Philipps*\*  
Le Cerf, Marlenheim



*Alan Geaam*\*  
Alan GEAAM Restaurant



*Yoshihiro Suzuki*  
Kura, Paris



*Edouard Chouteau*



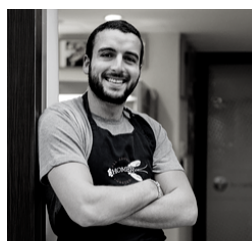
*Fatema Hal*  
La Mansouria, Paris



*Hévén Houwal*  
L'Inédit, Paris



*Rémy Bérerd*  
Le Roch Hôtel & Spa,  
Paris



*Moïse Afex*  
Homer Lobster, Paris



*Justin Brohm*  
Sourire le Restaurant,  
Paris



*Stéphane Jégo*  
L'ami Jean, Paris

## VOTRE PARTENAIRE ÉVÈNEMENTIEL

---

# NOTRE COEUR DE MÉTIER

LA CONCEPTION ET L'ORGANISATION D'ÉVÈNEMENTS GASTRONOMIQUES  
EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER



ÉVÈNEMENTS  
GRAND PUBLIC



ÉVÈNEMENTS PRIVÉS



ÉVÈNEMENTS  
VIRTUELS



ATELIERS, DÉMONSTRATIONS,  
COURS DE CUISINE.



DÉJEUNERS ET DÎNERS PRIVÉS  
DE PRESTIGE

Chez Cook and Com, nous mobilisons sur l'ensemble de nos évènements notre réseau de professionnels des métiers de bouche en vous proposant des solutions adaptées et personnalisées.

Chefs cuisiniers, pâtisseries, Meilleurs Ouvriers de France, producteurs... chaque participant imagine des recettes gastronomiques créatives et personnalisées mais aussi des animations culinaires ou autres ateliers thématiques pour éblouir vos invités.

Vivez et offrez une expérience unique, sur-mesure et différenciante à vos amis, clients, prospects ou collaborateurs.

**Cook and Com ; La conception et l'organisation d'évènements qui mettent la gastronomie au sens large à l'honneur**

GASTRONOMIE

# COOK *and* COM

ÉVÉNEMENTS

Pour plus d'informations, contactez-nous !  
<https://entreprises.letrot.com>

LeTROT Entreprises  
+33 1 49 77 14 70

