



TIPTOQUE

PRÉSENTE

« LE GANG DES COCOTTES »

Tiptoque a toujours eu à cœur de mettre la livraison au service de la restauration, de la qualité et du savoir-faire français. Avec « Le Gang des Cocottes », Tiptoque, en collaboration avec Staub, veut continuer à améliorer la qualité de la livraison en proposant des recettes respectueuses des hommes et des talents.



Pour imaginer « Le Gang des Cocottes », Tiptoque a fait appel à quatre Chefs partenaires et amis : Franck Baranger, Bruno Doucet, Stéphane Jégo et Pierre Négrevergne. Défenseurs des bons produits, du terroir et de la saisonnalité mais aussi garants d'un art de vivre à la française, il était évident pour ces professionnels de devenir de véritables ambassadeurs de ce Gang d'un nouveau genre.

« LE GANG DES COCOTTES », COMMENT ÇA MARCHE ?

- Une expérience unique et 100% Made in France
- Commande à passer sur [Tiptoque.fr](https://www.tiptoque.fr) ou sur les restaurants partenaires
- Chaque « Menu cocotte » est livré dans une caisse avec le plat principal directement dans la cocotte Staub, une entrée et un dessert du restaurant
- Quelques surprises personnalisées sont glissées par chaque Chef dans la commande
- Une vidéo du Chef accompagne la livraison pour bien préparer et faire réchauffer au mieux sa cocotte
- Pour ceux qui le souhaitent, possibilité de conserver la cocotte !



Créée en 2015 par Edwy Rousseau, Thomas Bouvier et Marie Giordano, Tiptoque réunit un collectif de Chef.fe.s qui cuisinent dans leur restaurant gastronomique, des plats à destination d'entreprises ou de particuliers. En 2020, Tiptoque a assuré toute l'organisation de l'opération Les Chefs avec les Soignants, livrant plus de 120 000 repas de chef.fe.s dans les hôpitaux en France. C'est aujourd'hui une entreprise sociale et solidaire qui a tissé des relations privilégiées avec ces professionnels pour une expérience de livraison cohérente avec les valeurs du métier.

Commandes sur www.tiptoque.fr ou directement via les restaurants partenaires