

**MOOV  
&  
COOK**  
L'EXPERT EN CUISINES MOBILES





+ de **20** ANS  
d'expérience



**15**  
experts



**200**  
modules



**2000** M<sup>2</sup>  
d'entrepôt



**1100**  
appareils de cuisine  
professionnelle



**2**  
implantations Lyon et Paris,  
pour une couverture  
nationale

# MOOV&COOK S'ADAPTE À TOUT

De l'Opéra Garnier à Buffalo Grill, en passant par le porte avion Charles de Gaulle...  
Des projets aussi variés qu'exigeants qui attestent de notre savoir-faire « tout terrain ».

Petites ou grandes, venez nous parler de vos envies de cuisiner, nous aurons toujours une solution sur-mesure à vous proposer.



## LA RECETTE MOOV&COOK

### 6 ÉTAPES POUR UNE SOLUTION CLÉ EN MAIN



#### 1. Toc Toques / GRATUIT

Nos experts viennent vous rencontrer sur place pour cerner au mieux les spécificités du site et de vos besoins.



#### 2. Élaboration de la recette / GRATUIT

Suite à nos échanges, notre bureau d'études compose et vous soumet une proposition d'implantation chiffrée, parfaitement adaptée à votre projet.



#### 3. Préparation des ingrédients

Une fois le projet validé, nous préparons et contrôlons soigneusement les modules et appareils qui seront implantés chez vous.



#### 4. Une installation aux petits oignons

Du transport de votre cuisine à son implantation, nous nous occupons de votre installation de A à Z, et formons même votre personnel pour une utilisation optimale de l'espace et du matériel à disposition.



#### 5. Une cuisson maîtrisée

Durant toute la période de votre location, nos partenaires assistance se tiennent prêts à intervenir en cas de dysfonctionnement ou de panne. Pour les contrats de longue durée, nous effectuons même des visites de maintenance préventives tous les 6 mois.



#### 6. La plonge, ça nous connaît

Au terme de votre location, nous venons démonter votre cuisine modulaire et remettons les lieux comme ils étaient avant l'installation.

# MOOV&COOK

## SPÉCIALISTE DES CUISINES MOBILES DEPUIS 1997

La cuisine est une affaire de pros. Et c'est au cours de travaux, d'événements et d'installations éphémères... que l'on mesure à quel point on a aussi besoin de pros ! **Expert en cuisines mobiles depuis 1997, MOOV&COOK est le mieux placé pour vous louer des modules équipés mais aussi du matériel de cuisine professionnel.**

A l'écoute des chef(fes) - et aussi exigeante qu'eux - notre équipe de spécialistes s'est même donnée pour mission de leur simplifier la vie en leur proposant des modules de qualité, parfaitement adaptés à leur organisation comme à leur style de cuisine.

Vous prévoyez de servir 50, 500, 1500... ou même jusqu'à 3000 repas ? Contactez-nous pour rencontrer une équipe **souple, réactive**, qui vous proposera des **solutions sur mesure** et partage la même passion que vous.



## NOS 3 DOMAINES D'EXPERTISE



**Location de cuisines professionnelles**  
sur vos chantiers



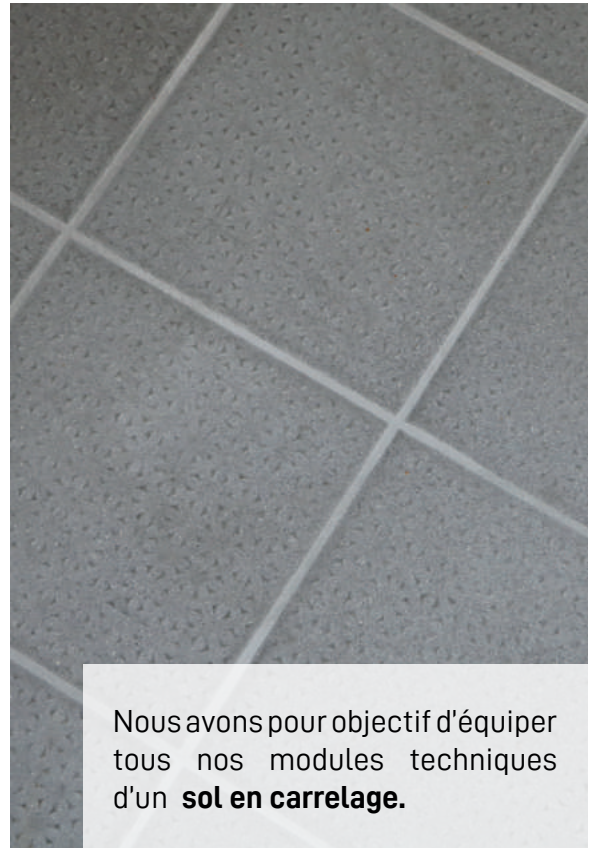
**Location de cuisines éphémères**  
pour vos événements et activités saisonnières



**Location de matériel de marques reconnues**  
pour les professionnels



Toutes nos chambres froides de plus de 17 m<sup>3</sup> sont équipées de 2 groupes froids : un fonctionnel et un de secours pour une installation sans encombre.



Nous avons pour objectif d'équiper tous nos modules techniques d'un sol en carrelage.



Nos modules de cuissons sont équipés de hottes performantes répondant aux normes d'extraction et de renouvellement d'air.

Nous disposons de plus de 1100 références de matériels de grandes marques telles que : Charvet, MKN, Hobart, Winterhalter, etc.



Nous disposons de modules techniques de différentes tailles selon votre capacité de repas.



## LES PROS NOUS FONT CONFIANCE NOS RÉFÉRENCES

**Les grandes enseignes de la restauration collective :** Elior, Api Restauration, Sodexo...

**Les collectivités territoriales :** Le Parc National de Port-Cros, La Région PACA, La Région Ile de France, La Région Auvergne-Rhône-Alpes, la Ville de Lyon, La Région Hauts-de-France...

**Les différents ministères :** Le Ministère des Armées, La Garde Républicaine, Le Ministère des finances, Les Pompiers de Paris...

**Les organisateurs d'événements :** GL Events, GTM, Jazz à Vienne, Serge Magner Evènements...

**Les hôpitaux, cliniques, EHPAD :** L'Hôpital de Valence, L'Hôpital Riviera-Chablais, Le Cap Espérance...

**Les grands groupes :** EDF, Eiffage, Vinci, SNCF, Procter&Gamble, Total, Aéroports de Paris, Alcatel, Nokia, Bouygues, Solvay, Nestlé...  
Hôtel Métropole de Monte-Carlo, Hôtel Intercontinental...

# UN PROJET ? CONTACTEZ-NOUS !

### SIÈGE MOOV&COOK

302 Rue Denis Papin  
38090 VILLEFONTAINE  
04 74 82 62 70  
04 74 82 79 09  
contact@moovandcook.com

### AGENCE CTLV / MOOV&COOK

4 Avenue Sophie Germain  
ZAC de Frégy III  
77610 FONTENAY TRÉSIGNY  
01 60 09 84 87  
contact@ctlv-sa.com

[www.moovandcook.com](http://www.moovandcook.com)

Des marques du groupe Enygea

**enygea**



### CTLV, LA CUISINE PRO MOBILE ET MODULABLE REJOINT LE GROUPE ENYGEA

Notre groupe, déjà expert en France dans le domaine de la location de cuisines transportables grâce à sa filiale MOOV&COOK, créée en 1997, s'agrandit pour satisfaire au mieux nos clients.



# LOCATION DE CUISINES PENDANT VOS TRAVAUX

## UNE CUISINE MOBILE PROFESSIONNELLE DE QUALITÉ

Votre établissement est en travaux et vous recherchez une solution de restauration ? Complètes, fonctionnelles et adaptées à l'organisation de vos équipes, nos cuisines mobiles vous permettent de maintenir un service optimal pendant toute la durée du chantier.

Qualicuisines

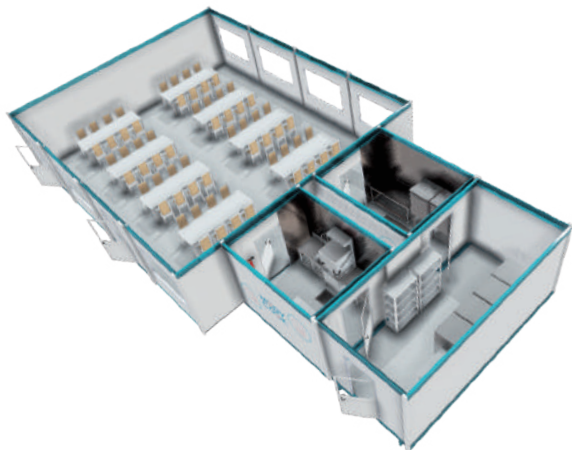
Notre expertise labélisée

MOOV  
&  
COOK  
L'EXPERT EN CUISINES MOBILES





## DÉCOUVREZ UN EXEMPLE D'IMPLANTATION MOOV&COOK CONÇUE POUR UNE CANTINE SCOLAIRE SERVANT JUSQU'À 300 REPAS :



### MODULE CUISSON

- 1 stockage froid, situé dans une desserte réfrigérée
- 2 portes faisant également office de plan de travail
- 1 plonge avec un bac égouttoir
- 2 fours de remise en température 10 niveaux GN1/1
- 1 table en inox avec étagère basse.

> Cet aménagement personnalisé assure une puissance de chauffe inférieure à 20 KW, ce qui permet de le classer en « office » dans un E.R.P (Établissement Recevant du Public).



### MODULE LAVERIE

- 1 table d'entrée machine avec bac de prélavage et douchette
- 1 machine à avancement automatique
- 1 table de sortie
- 1 plonge
- 1 table avec collerette



### SAS DE LIAISON

Il permet la circulation entre les modules et peut aussi servir de lieu de stockage, grâce à l'installation d'étagères.

**enygea**

Moov&Cook est une filiale du groupe Enygea

 **DE 50 À 300  
REPAS/SERVICE**

## DES CUISINES FAITES POUR VOUS


Nos clients : Écoles, Collèges, Lycées, Universités, Hôpitaux, Cliniques, Maisons de retraite, Prisons, Armées, Restaurants d'entreprise et inter-entreprises, Restaurants administratifs, Hôtels-restaurants, Cafétérias (ACCOR, GSM CASINO...), Sociétés de bâtiments (VINCI, EIFFAGE, RAMERY, BOUYGUES...)...

## NOS INGRÉDIENTS CLÉ

- Moov&Cook est à votre écoute pour réaliser votre **étude d'implantation personnalisée** (et c'est gratuit !)
- Moov&Cook vous offre une **large sélection de modules** et matériels hauts de gamme, ainsi qu'une prestation complète, de leur installation au SAV.  
En résumé, le choix de la **qualité et de la sérénité tout au long de votre projet !**
- Moov&Cook, c'est une **équipe réactive, agile** et aussi mobile que ses cuisines : **on se déplace partout pour vous !**

## UN PROJET ? CONTACTEZ-NOUS !

302 Rue Denis Papin  
38090 VILLEFONTAINE

 04 74 82 62 70

 04 74 82 79 09

 [contact@moovandcook.com](mailto:contact@moovandcook.com)

[www.moovandcook.com](http://www.moovandcook.com)





1100

appareils de cuisine  
professionnelle

# LOCATION DE MATÉRIELS DE GRANDES MARQUES

## DU MATÉRIEL DE QUALITÉ POUR LES PROFESSIONNELS

Partout en France, nous vous fournissons du matériel de cuisine de qualité, robuste et récent, pour vos restaurants. Que ce soit pour remplacer du matériel en panne, pallier une augmentation temporaire d'activité, ou tout simplement équiper vos points de restauration sur des événements particuliers, Moov&Cook intervient en un rien de temps pour garantir la continuité de vos activités.

Qualicuisines

Notre expertise labélisée

**MOOV  
&  
COOK**  
L'EXPERT EN CUISINES MOBILES



# NOTRE MATÉRIEL PROFESSIONNEL



CUISSON



FROID



LAVERIE



SELF



Sauteuse Gaz



Four de Remise en Température



Lave-vaisselle



Four mixte



Chaque-assiettes



Chrome sur placard



Desserte réfrigérée



Feux sur placard



Meuble neutre



Friteuse



Sauteuse électrique



## DES CUISINES FAITES POUR VOUS

Nos clients : Installateurs de cuisine, Responsables de maintenance, Traiteurs, Directeurs techniques, Régisseurs, Responsables événementiels...

## LES AVANTAGES DE LA LOCATION DE MATÉRIEL MOOV&COOK

- Le **conseil d'un expert** dans le choix du matériel
- La possibilité de répondre rapidement et facilement à une **évolution de vos besoins** pendant la location
- L'**installation du matériel** et la formation de votre personnel si besoin
- Le **SAV par un partenaire local** (visite de maintenance préventive, intervention rapide en cas de panne)
- **Des investissements limités**, en bénéficiant d'un matériel entretenu et évolutif

**1100**   
appareils de cuisine professionnelle

## LA GARANTIE MOOV&COOK

> Du matériel aux normes et de marques reconnues :



winterhalter®

HOBART

enygea

Moov&Cook est une filiale du groupe Enygea

## UN PROJET ? CONTACTEZ-NOUS !

302 Rue Denis Papin  
38090 VILLEFONTAINE

☎ 04 74 82 62 70

☎ 04 74 82 79 09

✉ [contact@moovandcook.com](mailto:contact@moovandcook.com)

[www.moovandcook.com](http://www.moovandcook.com)



# LOCATION DE CUISINES ÉPHÉMÈRES

## UNE CUISINE MOBILE POUR VOS ÉVÉNEMENTS ET ACTIVITÉS SAISONNIÈRES

Mobiles, extrêmement fiables et sécurisées, nos cuisines temporaires s'adaptent à toutes les situations. Respectant les contraintes de la loi littoral, elles sont idéales pour les restaurants situés en bord de mer.



Notre expertise labélisée





DÉCOUVREZ UN EXEMPLE D'IMPLANTATION  
MOOV&COOK CONÇUE POUR UN SERVICE  
TRAITEUR SERVANT JUSQU'À 100 REPAS :



### MODULE CUISSON

- 1 four mixte
- 1 grill
- 1 friteuse
- Feux-vifs
- 1 plaque sur four
- 1 plan de travail annexe

> L'ensemble de cet aménagement est placé sous une hotte d'extraction et de renouvellement d'air équipée d'un système d'extinction automatique.



### DIVERS

- 1 stockage froid avec desserte réfrigérée 2 portes, faisant également office de plan de travail
- 1 plonge avec bac, égouttoir et espace pour lave-vaisselle
- 1 lave-vaisselle professionnel

**enygea**

Moov&Cook est une filiale du groupe Enygea

 SELON VOTRE  
PROJET

### DES CUISINES FAITES POUR VOUS

Nos clients : Traiteurs, Organiseurs  
d'événements, Centres de loisirs,  
Restaurants de plage...

### NOS INGRÉDIENTS CLÉ

- Moov&Cook est à votre écoute pour réaliser votre **étude d'implantation personnalisée** (et c'est gratuit !)
- Moov&Cook vous offre une **large sélection de modules** et matériels hauts de gamme, ainsi qu'une prestation complète, de leur installation au SAV. En résumé, le choix de la **qualité et de la sérénité tout au long de votre projet !**
- Moov&Cook, c'est une **équipe réactive, agile** et aussi mobile que ses cuisines : **on se déplace partout pour vous !**

**UN PROJET ?  
CONTACTEZ-NOUS !**

302 Rue Denis Papin  
38090 VILLEFONTAINE

 04 74 82 62 70

 04 74 82 79 09

 [contact@moovandcook.com](mailto:contact@moovandcook.com)

[www.moovandcook.com](http://www.moovandcook.com)