

MMMMH! CORPORATE



Mmmmh!

92 Chaussée de Charleroi - 1060 Bruxelles - Tél. +32 2 534 23 40 - info@mmmh.be
www.mmmh.be

POURQUOI MMMMH?

UNE ACTIVITE CULINAIRE CHEZ MMMMH!... POURQUOI?

Créé par Carlo de Pascale, passionné de cuisine, ancien chef de restaurant et personnage dans le monde de la cuisine en Belgique, Mmmmh! depuis 2004, c'est le **leader dans le team building culinaire**. Cours de cuisine, battles de chefs, quizz culinaires, mais aussi séminaires visant à améliorer la performance de vos équipes en se basant sur une collaboration coach et chef. Nous apportons de **véritables solutions en matière de team building**.

Mmmmh! c'est une marque forte avec une **véritable passion** pour l'animation et la gastronomie. La certitude d'un moment fort en émotions et en dégustation.

Mmmmh! c'est aussi une **expérience consolidée dans le " food "** qui offre aux entreprises de différents secteurs des outils de marketing et de promotion de leurs produits.

Les infrastructures Mmmmh!

De 12 à 100 personnes peuvent être accueillies dans nos ateliers du 92 chaussée de Charleroi à Bruxelles et jusque 400 personnes partout ailleurs !

L'équipe Mmmmh!

Des chefs polyglottes expérimentés et spécialement formés à l'animation de groupes.

La passion pour la cuisine et la gastronomie. Ingrédients de qualité, respect des saisons, approvisionnement locaux.

Nous sommes chez Mmmmh! des fous de cuisine, des passionnés de tours de main et nous aimons manger juste !

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE...



TEAM COOKING

Objectif : renforcer les liens entre collaborateurs

Repas : apéritif, entrée, plat, dessert

Durée : 3h30

Budget : 78 euros/pers htva

CARACTERISTIQUES

- Un moment fort de collaboration entre les participants
- Une expérience de connaissance culinaire
- Une expérience gustative hors du commun dans la convivialité

Vous pouvez compléter cette activité avec tout autre module du catalogue.

Notre recommandation :

- Un cours de dégustation de vins
 - Un cours pâtisserie
 - Le Grand Cuizz
-

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier brodé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

Timing

Accueil, apéritif (vins eaux et briefing) :
30 min.

Préparations : 1h30

Dégustation : 1h30

Le menu pour cette activité vous sera proposé par notre commercial, sur base de nos menus de saison.

Inclus dans le prix

Eaux, thé / café

Verre d'accueil : Prosecco

Le vin Mmmmh! (1/2 bouteille/pers)

Le repas

Thé / café

Tablier prêté



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be

www.mmmmh.be

TEAM COOKING ACCORD METS/VINS

Un team cooking auquel on ajoute une **association vins et mets**.

Budget : 90 euros/pers htva

Une fois à table, le chef vous servira une sélection de vins choisis en fonction du menu et vous initiera aux principes de base de la dégustation et des accords mets vins.

Le menu pour cette activité vous sera proposé par notre commercial, sur base de nos menus de saison ou selon vos desiderata moyennant supplément.



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter
pour une offre personnalisée

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be
www.mmmmh.be

LE GRAND RESTAURANT

Objectif : améliorer la performance de travail en groupe

Repas : apéritif, mise en bouche, entrée, plat, dessert

Durée : 3h30

Budget : 90 euros/pers htva

CARACTERISTIQUES

Un objectif ambitieux : réaliser comme une brigade de restaurant un menu servi à table, avec un chef Mmmmh! dont le rôle est de transmettre son savoir et d'animer l'esprit d'équipe. Ensemble, vous devrez réussir un menu quatre services parfaitement exécuté et servi à table.

DEROULEMENT DE L'ACTIVITÉ

Les participants choisissent un chef de cuisine parmi eux. Celui-ci va organiser sa brigade.

Tout le monde reçoit une toque. Un briefing est donné par le chef Mmmmh!

Le travail commence, sous le coaching du (ou des) chef(s) Mmmmh! (suivant la taille globale du groupe).

Les plats sont présentés par chaque équipe responsable au reste du groupe et dégustés ensuite tous ensemble, dans le respect du timing, comme dans un grand restaurant.

A la fin du repas, le chef fait un debriefing de l'activité : niveau et qualité d'interaction au sein du groupe, timing du travail et la propreté d'exécution, qualité (goût, présentation, température de service des plats).

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier brodé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

Timing

Accueil, apéritif (vins eaux et briefing) :
30 min.

Préparations : 1h30

Dégustation : 1h

Débriefing : 30 min.

Le menu pour cette activité vous sera proposé par notre commercial, sur base de nos menus de saison.

Inclus dans le prix

Eaux, thé / café

Verre d'accueil : Prosecco

Le vin Mmmmh! (1/2 bouteille / pers)

Le repas

Tablier prêté



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be

www.mmmmh.be

LE COMBAT DES CHEFS

Objectif : stimuler la compétition, le dynamisme et la créativité des équipes

Repas : apéritif, mise en bouche, entrée, plat, dessert

Durée : 3h30

Budget : 95 euros/pers htva

CARACTERISTIQUES

Le Combat des Chefs est une véritable compétition culinaire au cours de laquelle deux ou plusieurs brigades de cuisine s'affrontent avec comme objectif de :

- Créer plusieurs recettes
- Préparer et servir les plats pour l'ensemble de la brigade, le tout dans le respect du timing imposé par la présence d'un chronomètre.

DEROULEMENT DE L'ACTIVITE

Le groupe est divisé en brigades, chacune étant chargée de réaliser et dresser un menu complet.

Chaque brigade choisit parmi les participants un "chef de cuisine".

Un briefing précis est donné à chaque équipe par le(s) chef(s) Mmmmh!

Le travail de **création** et de **réalisation** commence, sous le coaching de un ou plusieurs chefs Mmmmh!

Au bout d'une heure et demie, chaque brigade doit avoir préparé et servi la première entrée, puis enchaîner l'"envoi" de chaque plat. Attention, vous pourriez être interrompu par l'un ou l'autre challenge surprise... !

A la fin du repas, le(s) chef(s) fait un **debriefing approfondi** de l'activité.

A l'issue de ce debriefing, la brigade gagnante est désignée et un prix est remis.

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier brodé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

Timing

Accueil, apéritif (vins eaux et briefing) :
30 min.

Préparations : 1h30

Dégustation : 1h

Debriefing : 30 min.

Le menu pour cette activité vous sera proposé par notre commercial, sur base de nos menus de saison.

Inclus dans le prix

Eaux, thé / café

Verre d'accueil : Prosecco

Le vin Mmmmh! (1/2 bouteille / pers)

Le repas

Tablier prêté



Mmmmh!

**N'hésitez pas à nous contacter
pour une offre personnalisée**

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be

www.mmmmmh.be

4 SERVICES AVEC CARLO

Objectif : un cours de cuisine 'créatif' et exclusif avec Carlo de Pascale

Nombre de personnes : minimum 12 personnes

Durée : 3h

Budget : 130 euros/pers htva

CARACTERISTIQUES

Suivez un cours de cuisine avec **Carlo de Pascale**. Un **événement exclusif** avec le Fondateur de Mmmmh!, chroniqueur de la RTBF, auteur de nombreux ouvrages culinaires...

Un **menu 4 services 'créatif'** et de saison.

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier brodé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

Timing

Accueil, apéritif (vins eaux et briefing) :
15 min.

Préparations : 2h

Dégustation : 45 min.

Le menu pour cette activité sera tout droit inspiré de l'humeur du Chef!

Inclus dans le prix

Accueil Champagne

Menu 4 services

Vin

Eaux

Café

Tablier prêté



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter
pour une offre personnalisée

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be

www.mmmmh.be

WALKING AND COOKING DINNER

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier brodé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

Objectif : améliorer la communication et favoriser le networking intra ou inter-entreprises

Repas : apéritif, entrée, plat, dessert

Nombre minimum de personnes : 40

Durée : 2h-2h30

Budget : 78 euros/pers htva

CARACTERISTIQUES

Un événement informel, riche en diversité culinaire.

Une formule de walking dinner interactif et unique particulièrement adaptée aux groupes de plus grande taille.

DEROULEMENT DE L'ACTIVITE

Imaginez un espace où des ateliers culinaires, animés par des chefs Mmmmh!, fonctionnent en permanence. Chaque atelier propose un menu différent.

Pendant 2h, les participants vont, au gré de leurs envies, d'un atelier à l'autre afin de participer à l'élaboration - et de déguster dans la foulée - des recettes de leur choix... ou même toutes les recettes de chaque atelier...

On cuisine, on déguste, on cuisine, on déguste à nouveau, on échange avec les chefs, avec les personnes présentes, le tout, de manière informelle, en continu.

Timing

Accueil, apéritif (vins eaux et briefing) :
30 min.

Dégustation : 2h - 2h30

Le menu pour cette activité vous sera proposé par notre commercial, sur base de nos menus de saison.

Inclus dans le prix

Eaux

Verre d'accueil

Le vin Mmmmh! (1/2 bouteille / pers)

Le repas

Tablier prêté



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be
www.mmmmh.be

TEAM LUNCH

Objectif : faire une activité motivante avec vos collaborateurs avec un budget réduit

Repas : plat, dessert

Durée : 2h

Budget : 55 euros/pers htva

CARACTERISTIQUES

Uniquement à l'heure du **déjeuner**.

Moment de **partage** et de **convivialité**.

Alternative originale et unique à un lunch au restaurant.

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier brodé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

Timing

Accueil, apéritif (vins eaux et briefing) :
15 min.

Préparations : 1h

Dégustation : 45 min.

Le menu pour cette activité vous sera proposé par notre commercial, sur base de nos menus de saison.

Inclus dans le prix

Eaux, thé / café

Verre d'accueil

Le vin Mmmmh! (1/3 bouteille / pers)

Le repas

Tablier prêté



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be

www.mmmmh.be

LIVE COOKING

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier brodé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

Objectif : organiser un déjeuner informel sous forme de cooking show

Nombre minimum de personnes : 20

Budget : 70 euros/pers htva

Vous désirez recevoir des invités dans un endroit décontracté et original et en même temps leur faire vivre une véritable expérience? Mmmmh! vous propose des formules 'Live Cooking' qui permettent de varier les cuisines, les plats, les expériences gustatives.

Les chefs Mmmmh! cuisinent en live pour vos invités et peuvent également interagir avec les participants, en plusieurs langues, dans un contexte de véritable cuisine ouverte :

- Une prestation culinaire mise en scène
- Une démonstration de savoir faire
- La possibilité de goûter à un large éventail de plats et préparations : cuisines du monde, cuisine créative, cuisine de terroir ou encore cuisine moléculaire.

Vous pouvez compléter cette activité avec tout autre module du catalogue.

Notre recommandation :

- La folie du macaron
 - Chcolate Madness
 - Un cours de dégustation de vins
 - Bières et fromages
 - Cupcakes
-

Inclus dans le prix

Apéro : Prosecco

Eaux et vins

Prestation du chef et repas

Biscuits d'apéritif



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be

www.mmmmh.be

CHOCOLATE MADNESS

Objectif : renforcer les liens entre collaborateurs autour d'une activité conviviale et instructive à la portée de tous - découvrir et faire découvrir à vos clients ou collaborateurs étrangers un morceau du patrimoine gastronomique belge

Nombre minimum de personnes : 12

Durée : 2h30

Budget : 55 euros/pers htva

CARACTERISTIQUES ET DEROULEMENT

Une expérience gustative unique et gourmande!
Un moment inoubliable pour vos clients ou collaborateurs étrangers!
Chaque participant repart avec un petit "ballotin" de ses réalisations.
Le chocolat, une institution en Belgique.
Avec un chef Mmmmh! partez à la découverte du travail du chocolat.

Vous pouvez compléter cette activité avec tout autre module du catalogue.

Notre recommandation :

- Team Cooking et plus particulièrement avec le choix menu à la belge
- Le Grand restaurant
- Combat des Chefs
- Live Cooking

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier brodé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

Timing

Accueil, apéritif
(Prosecco, eaux et briefing) : 15 min.

Préparations, dégustation et emballage :
2h15

Inclus dans le prix

Eaux
Verre d'accueil : Prosecco
La dégustation de chocolat
("ballotin" à emporter)
Tablier prêté



Mmmmh!

**N'hésitez pas à nous contacter
pour une offre personnalisée**

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be
www.mmmmh.be

LA FOLIE DU MACARON

Objectif : renforcer les liens entre collaborateurs autour d'une activité conviviale et instructive à la portée de tous

Nombre minimum de personnes : 12

Durée : 2h30

Budget : 55 euros/pers htva

CARACTERISTIQUES ET DEROULEMENT

Le macaron ! Ce petit gâteau riche en histoire fait l'objet d'un véritable culte. Vous pouvez le faire vous même, il suffit d'un peu de tour de main, de rigueur et d'un rien de patience.

Vous pouvez compléter cette activité avec tout autre module du catalogue.

Notre recommandation :

- Team Cooking
 - Le Grand restaurant
 - Combat des Chefs
-

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier brodé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

Timing

Accueil, apéritif
(Prosecco, eaux et briefing) : 15 min.

Préparations, dégustation
et emballage : 2h15

Inclus dans le prix

Eaux
Verre d'accueil : Prosecco
La dégustation de macarons
Chaque participant emporte
un petit sachet de ses réalisations
Tablier prêté



Mmmmh!

**N'hésitez pas à nous contacter
pour une offre personnalisée**

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be
www.mmmmh.be

LES CUPCAKES

Objectif : renforcer les liens entre collaborateurs autour d'une activité conviviale et instructive à la portée de tous

Nombre minimum de personnes : 12

Durée : 2h30

Budget : 55 euros/pers htva

CARACTERISTIQUES ET DEROULEMENT

Cupcake! Un petit gâteau tout rond, moelleux à souhait, que l'on décore de mille manières. Le cupcake, c'est le plaisir de faire autant que le plaisir de goûter.

Vous pouvez compléter cette activité avec tout autre module du catalogue.

Notre recommandation :

- Team Cooking
- Le Grand restaurant
- Combat des Chefs

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier brodé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

Timing

Accueil, apéritif
(Prosecco, eaux et briefing) : 15 min.

Préparations, dégustation
et emballage : 2h15

Inclus dans le prix

Eaux
Verre d'accueil : Prosecco
La dégustation de cupcakes
Le petit sachet de ses réalisations que
chaque participant emporte
Tablier prêté



Mmmmh!

**N'hésitez pas à nous contacter
pour une offre personnalisée**

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be
www.mmmmh.be

INITIATION A LA DEGUSTATION DU VIN

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier brodé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

Objectif : renforcer les liens entre collaborateurs autour d'une activité instructive et conviviale à la portée de tous

Nombre minimum de personnes : 12

Durée : 2h

Budget : 55 euros/pers htva

CARACTERISTIQUES ET DEROULEMENT

Un sommelier compétent, une sélection rigoureuse (6 vins) qui fait la part belle aux vins de terroir, de vigneron, au plus proche de la nature et c'est parti pour une initiation à la dégustation assortie de notions fondamentales sur le monde du vin :

- principes de base de la vinification en rouge et en blanc
- principales régions viticoles de France et d'Europe
- principaux cépages
- technique de dégustation
- initiation au vocabulaire de la dégustation

Vous pouvez compléter cette activité avec tout autre module du catalogue.

Notre recommandation :

- Team Cooking
 - Le Grand restaurant
 - Combat des Chefs
 - Live Cooking
-

Timing

Accueil : 15 min.

Exposé et dégustation : 1h45

Cette activité est idéale en fin de matinée ou fin d'après-midi.

Inclus dans le prix

Eaux

Vins

Pain et biscuits d'apéritif

Fiche de dégustation



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be
www.mmmmh.be

LE GRAND CUIZZ

Objectif : améliorer la communication au sein des équipes et stimuler la dynamique de groupe

Nombre minimum de personnes : 30

Durée : 1h45

Budget : 55 euros/pers htva

CARACTERISTIQUES ET DEROULEMENT

Un jeu stimulant, qui s'adresse à tous, dans un but à la fois de détente, de plaisir et de développement de l'esprit d'équipe. Plusieurs équipes s'affrontent dans un quiz culinaire avec des épreuves théoriques et pratiques sous la supervision d'un animateur Mmmmh!

DEROULEMENT DE L'ACTIVITE

Un briefing est donné par un animateur Mmmmh! Les épreuves sont réparties dans la salle sous formes de stands animés par des chefs et sommeliers Mmmmh!

Lancement du Cuizz :

- Epreuves théoriques : questionnaire théorique (plusieurs sujets)
- Epreuves pratiques : épreuves d'analyse sensorielle et de dégustation, épreuves de réalisation : réussir une mayonnaise, monter une crème chantilly, faire une découpe de légumes, etc...
- A la fin, des épreuves, debriefing final avec communication des bonnes réponses et des résultats de chaque équipe.

L'équipe gagnante est désignée et un prix est remis.

Vous pouvez compléter cette activité avec tout autre module du catalogue.

Notre recommandation : Team Cooking, Le Grand Restaurant, Combat des Chefs et Live Cooking.

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier brodé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

Timing

Accueil, apéritif (vins, eaux et briefing) :
15 min.

Epreuves pratiques et théoriques : 1h15

Debriefing : 15 min.

Cette activité est une activité à réaliser idéalement en matinée ou l'après-midi.

Inclus dans le prix

Eaux

Verre d'accueil : Prosecco

Les boissons et ingrédients du jeu



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be
www.mmmmh.be

COOK & PERFORM

Coach : Pierre-Yves Spaey

Objectif : stimuler la performance et renforcer les liens entre collaborateurs au travers d'une expérience qui associe performance, plaisir et convivialité. Le feedback au service de la performance.

Groupe : minimum 10 personnes, max 16 personnes

Durée : ½ journée ou full day

Budget : sur demande

DEROULEMENT

En pratique l'atelier s'articule autour de brefs apports théoriques sur la performance et le feedback, de mise en pratique et de débriefing. Les participants pratiqueront la performance et le feedback en préparant ensemble des plats simples, dans différentes situations, qu'ils dégusteront ensuite.

Détail du contenu : sur simple demande

En particulier, les participants vont :

- Prendre du recul sur la notion de performance et sur les éléments qui la facilitent
- S'entraîner à donner et à recevoir du feedback
- Mesurer en quoi la reconnaissance est un carburant individuel et collectif
- Expérimenter son influence positive sur la performance
- Partager une activité conviviale qui renforce les liens dans le groupe

Vous pouvez compléter cette activité avec tout autre module du catalogue.

Notre recommandation : Team Cooking, Le Grand Restaurant, Combat des Chefs et Live Cooking.

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier brodé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

Pierre-Yves Spaey

Pierre-Yves Spaey est coach, consultant et formateur.

Juriste et économiste au départ, il a exercé des fonctions dirigeantes dans le conseil financier, puis s'est dirigé vers l'accompagnement des hommes et des organisations.

Il est spécialisé dans le développement du leadership, en mettant l'humain au centre de la performance.



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be
www.mmmmh.be

CREATION DE RECETTES

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier brodé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

Objectif : "culinariser" votre produit en créant des recettes qui le mettent en scène

Budget : sur devis

La recette, le conseil de cuisine, le tour de main culinaire sont des excellents vecteurs de communication, c'est ce que nous appelons la "culinarisation" de votre produit. Mmmmh! pratique une "veille culinaire" constante permettant de vous offrir le meilleur des tendances culinaires du moment pour mettre en scène un produit, une activité ou un service, que ce produit soit "food" ou "non food".

NOTRE EXPERIENCE AU SERVICE DE VOS BESOINS

En 8 ans, nos chefs Mmmmh! ont créé des centaines de recettes pour des clients aussi diversifiés que des éditeurs, offices du tourisme, artisans, entreprises leader de l'agro-alimentaire, groupes pharmaceutiques... et même des marques automobiles souhaitant associer leur univers à un univers "lifestyle" culinaire spécifique.

Notre expérience nous permet de créer des recettes suivant un canevas rigoureux qui rendent ces recettes immédiatement et facilement utilisables par des consommateurs.

Nous sommes à même de délivrer un produit fini, traduit en plusieurs langues avec photographies réalisées par des spécialistes de la photo culinaire.

Quelques exemples de nos réalisations

- Recettes pour mettre en scène de nouveaux produits agro-alimentaires pour de grands groupes
- Recettes pour la promotion de produits du terroir AOC belges et français
- Recettes pour la promotion de services touristiques (régions de France, sports d'hiver, DOM-TOM)
- Recettes comprenant des argumentaires santé pour différents commanditaires.



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be

www.mmmmmh.be

Ces recettes peuvent en outre être intégrées dans un événement de type Team Cooking à destination de marketeurs, commerciaux ou end-users.

MARKETING CULINAIRE

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier brodé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

Objectif : utiliser notre expertise culinaire et événementielle au service de vos besoins marketing

Budget : sur devis

Nous disposons d'une expérience consolidée dans l'établissement de recettes pour divers opérateurs de l'industrie agroalimentaire.

Nous nous chargeons de mettre au point des recettes mettant en valeur vos produits, pour tout événement culinaire utilisant ces recettes pour des publics tels que :

- Commerciaux
- Clients B to B
- Utilisateurs finaux

Nous pouvons également nous charger de toutes études de support marketing afin d'apporter la plus value culinaire à vos produits :

- Concours grand public
- Occasions de consommation
- Trucs et astuces
- Recettes, ...



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be
www.mmmmh.be

PRESS MEETING

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier brodé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

Objectif : organiser une conférence de presse

Budget : sur devis

Une conférence de presse gourmande, un événement qui mobilise vraiment la presse.

Que votre produit ait un lien avec le monde culinaire ou non, une conférence de presse en forme d'animation culinaire est un gage de succès.

Notre expérience enseigne que la gastronomie est un vecteur idéal de mobilisation de la press.

L'animation peut-être de type purement spectacle (Live Cooking) ou plus participative (cours de cuisine).

NOTRE EXPERIENCE AU SERVICE DE VOS BESOINS

Mmmmh! a déjà accueilli dans ses espaces nombre de conférences de presse autour de dizaines de produits. Par exemple :

- Les poêles anti-adhésives
- La région de l'Ain
- Le Prosciutto di Parma
- Le programme "Amazing Thailand"
- Les "Fromages de France" pour la Sopexa
- Le Champagne comme accompagnement de repas
- Les Huiles d'olive d'appellation d'Italie, etc...
- Magimix



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be
www.mmmmh.be

MEETING, SEMINARS & KITCHEN RENTALS

Un tournage ? Une soirée avec vos propres chefs ? Dans certains créneaux de calendrier, Mmmmh! peut proposer ses espaces culinaires à la location.

Groupe : de 10 à 40 personnes

Budget : sur devis

Vous êtes à la recherche d'un espace de réunion avec votre équipe ?
Vous recherchez un cadre hors du commun ? Un espace convivial ?

Pourquoi ne pas organiser votre meeting, séminaire ou workshop dans les espaces Mmmmh! ?

Nous mettons à votre disposition une salle, des tables, des chaises, un projecteur et un flipchart et prévoyons les pauses-café nécessaires durant toute la durée de votre réunion.

Nous pouvons également vous proposer un accueil petit déjeuner ainsi qu'un business lunch à l'heure qui vous conviendra.

Bien entendu vous pouvez combiner cette journée de travail par toute activité proposée par notre catalogue.



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be
www.mmmmh.be

MMMMH! EVERYWHERE

Nombre de personnes : de 20 à 400 personnes

Budget : sur devis

Un cours de cuisine chez vous en entreprise, un Live Cooking dans un château ou ... dans une usine, tous les événements décrits dans le présent catalogue peuvent être réalisés par nos équipes en dehors de nos cuisines.

Depuis 2004, nos équipes ont réalisé des événements de 20 à 400 personnes dans des environnements aussi divers que :

- grands hôtels
- musées
- châteaux
- salles événementielles
- maisons privées
- bureaux
- foires et salons...



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter
pour une offre personnalisée

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be
www.mmmmh.be

Nos commerciaux se tiennent à votre disposition pour vous faire une offre sur mesure.

NOS OPTIONS



Mmmmh!

**Votre événement chez Mmmmh! est "all inclusive"
mais vous pouvez le rendre encore plus beau, encore plus goûteux!**

VOICI LES OPTIONS QUE NOUS VOUS PROPOSONS

Accueil Champagne de vigneron

Deux flûtes de Champagne
15 euros / pers htva

Accueil tapas

Une petite mise en bouche à l'apéritif avant de commencer votre événement culinaire? **15 euros / pers htva**

Accueil petit-déjeuner

Viennoiseries, jus bio, café Illy, thé, corbeille de fruits frais de saison
15 euros / pers htva

Jus de fruits biologiques

A l'accueil pour une activité du matin, ou pour accompagner un repas sans alcool, le plein de vitamines et de santé. **5 euros / pers htva**

Wine extra

Nous prévoyons une demi-bouteille de notre vin maison par personne. Si vous souhaitez plus de bouteille, nous vous demanderons une contribution légère de **16 euros/bouteille**

Upgrade wine

En fonction de votre menu, vous souhaitez une sélection de vins réalisée par notre sommelier. Mmmmh! dispose d'une gamme de vins le plus souvent bio et à teneur très modérées de ces fameux "sulfites", pour le grand bonheur de votre palais... et de votre santé! **16 euros/personne**

Birthday cake

Un gâteau d'anniversaire, avec bougies? Une délicieuse bombe au chocolat
25 euros htva / gâteau (8 personnes)

Lunch

Pendant votre réunion, avant l'organisation de votre event culinaire, un lunch léger : pain surprise, jus de fruits bio, Acqua Panna et San Pellegrino, corbeille de fruits frais de saison.
19 euros / pers htva

Bières

Une bière belge trendy et bio pour accompagner le menu à la Belge? Une Singha Beer bien fraîche pour accompagner votre menu thaï?...
6 euros / pers htva

Corporate Gifts

Grâce à notre magasin spécialisé en épicerie fine, nous pouvons réaliser de superbes "Corporate gifts" sur mesure en fonction de vos budgets.
Prix sur demande

Tabliers Mmmmh! personnalisés

Si vous souhaitez faire l'acquisition d'un tablier avec le logo de votre entreprise et/ou le prénom de vos invités.
25 euros htva / tablier
