

MMMMH! FRIENDS



Mmmmh!

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

LE COURS DE CUISINE EN GROUPE

UNE ACTIVITE CULINAIRE RIEN QUE POUR VOUS ET VOS AMIS!

Vous aimez cuisiner, vous souhaitez partager cette passion à plusieurs, mais vous voulez être entre vous pour un cours de cuisine unique ou un cycle de cours.

LE COURS DE CUISINE MMMMH!

Pour un anniversaire, un enterrement de vie de jeune fille ou garçon, ou juste un moment à partager entre amis. Le cours de cuisine, animé par un chef professionnel, à la découverte de saveurs et techniques pour réaliser ensemble un déjeuner ou un diner parfait dégusté ensuite tous ensemble.



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter
pour une offre personnalisée

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

FRIENDS COOKING

Repas : apéritif, entrée, plat, dessert

Durée : 3h30

Budget : 70 euros/pers TVAC

CARACTERISTIQUES

- Un moment fort de plaisir entre amis
- Une expérience de connaissance culinaire
- Une expérience gustative hors du commun dans la convivialité

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant?
Un tablier brodé au nom de vos amis?
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

Tablier prêté



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 : découvrir entre amis un morceau du patrimoine gastronomique belge

Nombre minimum de personnes : 12

Durée : 2h30

Budget : 55 euros/pers TVAC

CARACTERISTIQUES ET DEROULEMENT

Une expérience gustative unique et gourmande !

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 voulez rendre votre événement encore plus percutant?
Un tablier brodé au nom de vos amis?
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 : à la découverte du petit biscuit dont la renommée n'est plus à faire

Nombre minimum de personnes : 12

Durée : 2h30

Budget : 55 euros/pers TVAC

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 voulez rendre votre événement encore plus percutant?
Un tablier brodé au nom de vos amis?
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

CUPCAKES

Objectif : une activité conviviale et instructive à la portée de tous

Nombre minimum de personnes : 12

Durée : 2h30

Budget : 55 euros/pers TVAC

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 voulez rendre votre événement encore plus percutant?
Un tablier brodé au nom de vos amis?
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

Objectif : une activité instructive et conviviale à la portée de tous

Nombre minimum de personnes : 12

Durée : 2h

Budget : 55 euros/pers TVAC

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 voulez rendre votre événement encore plus percutant?
Un tablier brodé au nom de vos amis?
Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

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

MMMMH! @ HOME

Envie d'une soirée différente ?

**Un cours de cuisine chez vous, dans votre cuisine, votre salon, votre jardin, ...
c'est possible !**

CARACTERISTIQUES ET DEROULEMENT

Un chef Mmmmh! vient chez vous, avec des tabliers, des planches et des couteaux pour tous et vous fait cuisiner dans vos casseroles! Et si vous n'avez pas de casseroles, il peut même venir avec les siennes !

Vous découperez, cuirez, dresserez et dégusterez le tout, avec le chef!

Une expérience unique de partage, de convivialité et d'apprentissage.

A vivre entre amis ou en famille.

Faites votre choix

Choisissez parmi les menus de saison des Chefs Marion, Alessandro, Muriel ou Xavier qui vous seront proposés par nos commerciaux.

Découverte (65 €)

Gastronomique (100 €)

Min 8 pers

Hors boisson



Mmmmh!

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

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

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 TVAC

Accueil tapas

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

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 TVAC**

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 TVAC**

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/bouteille TVAC**

Birthday cake

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

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 TVAC

Tabliers Mmmmh! personnalisés

Si vous souhaitez faire l'acquisition d'un tablier avec le prénom de vos amis.
25 euros TVAC / tablier
