

# 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

# 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**

---