

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.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
