

# 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

# 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**

---