

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

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
