

# CREATION DE RECETTES

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 :** "culinariser" votre produit en créant des recettes qui le mettent en scène

**Budget :** sur devis

La recette, le conseil de cuisine, le tour de main culinaire sont des excellents vecteurs de communication, c'est ce que nous appelons la "culinarisation" de votre produit. Mmmmh! pratique une "veille culinaire" constante permettant de vous offrir le meilleur des tendances culinaires du moment pour mettre en scène un produit, une activité ou un service, que ce produit soit "food" ou "non food".

## NOTRE EXPERIENCE AU SERVICE DE VOS BESOINS

En 8 ans, nos chefs Mmmmh! ont créé des centaines de recettes pour des clients aussi diversifiés que des éditeurs, offices du tourisme, artisans, entreprises leader de l'agro-alimentaire, groupes pharmaceutiques... et même des marques automobiles souhaitant associer leur univers à un univers "lifestyle" culinaire spécifique.

Notre expérience nous permet de créer des recettes suivant un canevas rigoureux qui rendent ces recettes immédiatement et facilement utilisables par des consommateurs.

Nous sommes à même de délivrer un produit fini, traduit en plusieurs langues avec photographies réalisées par des spécialistes de la photo culinaire.

## Quelques exemples de nos réalisations

- Recettes pour mettre en scène de nouveaux produits agro-alimentaires pour de grands groupes
- Recettes pour la promotion de produits du terroir AOC belges et français
- Recettes pour la promotion de services touristiques (régions de France, sports d'hiver, DOM-TOM)
- Recettes comprenant des argumentaires santé pour différents commanditaires.



# Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée

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

www.mmmmmh.be

Ces recettes peuvent en outre être intégrées dans un événement de type Team Cooking à destination de marketeurs, commerciaux ou end-users.

# 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**

---