

PRESS MEETING

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 une conférence de presse

Budget : sur devis

Une conférence de presse gourmande, un événement qui mobilise vraiment la presse.

Que votre produit ait un lien avec le monde culinaire ou non, une conférence de presse en forme d'animation culinaire est un gage de succès.

Notre expérience enseigne que la gastronomie est un vecteur idéal de mobilisation de la press.

L'animation peut-être de type purement spectacle (Live Cooking) ou plus participative (cours de cuisine).

NOTRE EXPERIENCE AU SERVICE DE VOS BESOINS

Mmmmh! a déjà accueilli dans ses espaces nombre de conférences de presse autour de dizaines de produits. Par exemple :

- Les poêles anti-adhésives
- La région de l'Ain
- Le Prosciutto di Parma
- Le programme "Amazing Thailand"
- Les "Fromages de France" pour la Sopexa
- Le Champagne comme accompagnement de repas
- Les Huiles d'olive d'appellation d'Italie, etc...
- Magimix



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
