

# MMMMH! CORPORATE



# Mmmmh!

23 bt 402 Grand Place - 1348 Louvain-la-Neuve - Tél. +32 2 534 23 40 - sales@mmmh.be  
[www.mmmh.be](http://www.mmmh.be)

# POURQUOI MMMMH?

## UNE ACTIVITE CULINAIRE AVEC MMMMH!... POURQUOI?

Mmmmh! depuis 2004, c'est le **leader dans le team building culinaire**. Cours de cuisine, battles de chefs, quizz culinaires, mais aussi séminaires visant à améliorer la performance de vos équipes en se basant sur une collaboration coach et chef.

Nous apportons de **véritables solutions en matière de team building**.

Mmmmh! c'est une marque forte avec une **véritable passion** pour l'animation et la gastronomie. La certitude d'un moment fort en émotions et en dégustation.

Mmmmh! c'est aussi une **expérience consolidée dans le " food "** qui offre aux entreprises de différents secteurs des outils de marketing et de promotion de leurs produits.

Depuis 2018, Mmmmh! fait partie du groupe Les Secrets du Chef.

## Les infrastructures Mmmmh!

De 10 à 100 personnes peuvent être accueillies dans nos ateliers «Les Secrets du Chef» et dans nos salles partenaires et jusqu'à 400 personnes pour vos events spécifiques !

## L'équipe Mmmmh!

Des chefs polyglottes expérimentés et spécialement formés à l'animation de groupes.

La passion pour la cuisine et la gastronomie. Ingrédients de qualité, respect des saisons, approvisionnement locaux.

Nous sommes chez Mmmmh! des fous de cuisine, des passionnés de tours de main et nous aimons manger juste !

## ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE...



# TEAM COOKING

**Objectif :** renforcer les liens entre collaborateurs

**Repas :** apéritif, entrée, plat, dessert

**Nombre minimum de participants :** 10

**Durée :** 3h30

**Budget :** 78€ / pers htva

## CARACTERISTIQUES

- Un moment fort de collaboration entre les participants
- Une expérience de connaissance culinaire
- Une expérience gustative hors du commun dans la convivialité

---

**Vous pouvez compléter cette activité avec tout autre module du catalogue.**

Notre recommandation :

- Un cours de dégustation de vins
  - Un cours pâtisserie
  - Le Grand Cuizz
- 

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier personnalisé 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 :** 1h30

Le menu pour cette activité vous sera proposé sur base de nos menus de saison.

## Inclus dans le prix

Eaux, thé / café

Verre d'accueil : Cava

Le vin Mmmmh! (1/2 bouteille / pers)

Le repas

Thé / café

Tablier prêté



# Mmmmh!

**N'hésitez pas à nous contacter pour  
une offre personnalisée**

+32 2 534 23 40 - sales@mmmmh.be  
www.mmmmh.be

# TEAM COOKING ACCORD METS/VINS

Un team cooking auquel on ajoute une **association vins et mets**.

**Nombre minimum de participants : 10**

**Budget : 90€ / pers htva**

Une fois à table, le chef vous servira une sélection de vins choisis en fonction du menu et vous initiera aux principes de base de la dégustation et des accords mets vins.

Le menu pour cette activité vous sera proposé sur base de nos menus de saison ou selon vos desiderata moyennant supplément.



## Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour  
une offre personnalisée

+32 2 534 23 40 - sales@mmmmh.be  
www.mmmmh.be

# LE GRAND RESTAURANT

**Objectif :** améliorer la performance de travail en groupe

**Repas :** apéritif, mise en bouche, entrée, plat, dessert

**Nombre minimum de participants :** 10

**Durée :** 3h30

**Budget :** 90€ / pers htva

## CARACTERISTIQUES

Un objectif ambitieux : réaliser comme une brigade de restaurant un menu servi à table, avec un chef Mmmmh! dont le rôle est de transmettre son savoir et d'animer l'esprit d'équipe. Ensemble, vous devrez réussir un menu quatre services parfaitement exécuté et servi à table.

## DEROULEMENT DE L'ACTIVITÉ

Les participants choisissent un chef de cuisine parmi eux. Celui-ci va organiser sa brigade.

Tout le monde reçoit une toque. Un briefing est donné par le chef Mmmmh!

Le travail commence, sous le coaching du (ou des) chef(s) Mmmmh! (suivant la taille globale du groupe). Les plats sont présentés par chaque équipe responsable au reste du groupe et dégustés ensuite tous ensemble, dans le respect du timing, comme dans un grand restaurant.

A la fin du repas, le chef fait un debriefing de l'activité : niveau et qualité d'interaction au sein du groupe, timing du travail et la propreté d'exécution, qualité (goût, présentation, température de service des plats).

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier personnalisé 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

**Débriefing :** 30 min

Le menu pour cette activité vous sera proposé sur base de nos menus de saison.

## Inclus dans le prix

Eaux, thé / café

Verre d'accueil : Cava

Le vin Mmmmh! (1/2 bouteille / pers)

Le repas

Tablier prêté



# Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour  
une offre personnalisée

+32 2 534 23 40- sales@mmmh.be  
www.mmmh.be

# CHALLENGE EN CUISINE!

**Objectif :** se dépasser lors d'une performance de travail en groupe

**Repas :** apéritif, entrée, plat, dessert

**Nombre minimum de participants :** 10

**Durée :** 3h

**Budget :** 100€ / pers htva

## CARACTERISTIQUES

Un objectif : se surpasser en cuisine.

## DEROULEMENT DE L'ACTIVITEé

Le groupe désigne un chef qui sera responsable du timing et du déroulement du challenge. Le chef divise ensuite le groupe en trois brigades pour réaliser une entrée, un plat et un dessert. Chaque plat est un véritable challenge (lever des filets de poisson, préparation et cuisson parfaite d'un morceau de viande, découpes de légumes parfaites, réalisation d'une pâtisserie etc.). Les recettes complètes sont données aux brigades, ainsi que des photos pour reproduire la présentation à l'identique.

Le travail se fait en équipe avec la contrainte du temps... le chronomètre tourne et une heure après le début, les entrées doivent être prêtes, 20 min plus tard les plats doivent être prêts et 20 minutes plus tard, les desserts doivent être dressés.

A la fin de l'activité, le chef Mmmmh!, qui encadre le groupe, fait un debriefing complet (esprit de groupe, division des tâches, propreté des espaces de travail, présentation des assiettes, goût des préparations, justesse des cuissons etc).

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier personnalisé 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 :** 2h

**Dégustation :** au fur et à mesure des préparations

**Débriefing :** 30 min

Le menu pour cette activité vous sera proposé sur base de nos menus de saison.

## Inclus dans le prix

Eaux, thé / café

Verre d'accueil : Cava

Le vin Mmmmh! (1/2 bouteille / pers)

Le repas

Tablier prêté



# Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour  
une offre personnalisée

+32 2 534 23 40 - sales@mmmh.be  
www.mmmh.be

# LE COMBAT DES CHEFS

**Objectif :** stimuler la compétition, le dynamisme et la créativité des équipes

**Repas :** apéritif, mise en bouche, entrée, plat, dessert

**Nombre minimum de participants :** 10

**Durée :** 3h30

**Budget :** 95€ / 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 personnalisé 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 sur base de nos menus de saison.

## Inclus dans le prix

Eaux, thé / café  
Verre d'accueil : Cava  
Le vin Mmmmh! (1/2 bouteille / pers)  
Le repas  
Tablier prêté



# Mmmmh!

**N'hésitez pas à nous contacter pour  
une offre personnalisée**

+32 2 534 23 40 - sales@mmmh.be  
www.mmmh.be

# TOUS ENSEMBLE CONTRE LE CHEF

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier personnalisé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

**Objectif :** améliorer la performance de travail en groupe

**Repas :** apéritif, entrée, plat, dessert

**Nombre minimum de participants :** 10

**Durée :** 3h

**Budget :** 140€ / pers htva

## CARACTERISTIQUES

Un objectif «challenging» : Battre le chef Mmmmh! à son propre jeu : la cuisine.

## DEROULEMENT DE L'ACTIVITEé

Le groupe et le chef Mmmmh! reçoivent des ingrédients pour réaliser une entrée, un plat et un dessert dans un temps imparti. Le groupe et le chef Mmmmh! travaillent en parallèle dans un contre la montre culinaire haletant... Chaque seconde compte. Un coach Mmmmh! aide l'équipe pour la réalisation des trois plats.

Le groupe doit réaliser une assiette pour chaque participant et une assiette pour le jury. Le chef Mmmmh! doit réaliser 4 assiettes pour que sa tâche soit moins aisée.

Difficulté supplémentaire pour le chef Mmmmh! : toutes les 15 minutes, une question est posée à l'équipe et si elle trouve la bonne réponse, un handicap est donné au chef Mmmmh! (n'utiliser que la main gauche pendant 10 minutes par exemple, ou ne plus rien toucher pendant 5 minutes).

Au bout du temps réglementaire (une heure pour l'entrée, 20 minutes plus tard pour le plat et 20 minutes plus tard pour le dessert), une assiette de chaque groupe est donnée à déguster à l'aveugle à un juré totalement impartial, un blogueur culinaire ou un critique gastronomique.

Le juré note la présentation, le goût et l'originalité de la recette.

Après l'entrée, le plat et le dessert, le résultat est proclamé.

## Timing

**Accueil, apéritif (cava, vins, eaux et briefing) :** 30 min

**Préparations :** 2h

**Dégustation :** au fur et à mesure des préparations

**Débriefing et annonce des résultat :** 30 min

Les ingrédients utilisés pour la réalisation des différents plats variera en fonction des saisons.

## Inclus dans le prix

Eaux, thé / café

Verre d'accueil : Cava

Le vin Mmmmh! (1/2 bouteille / pers)

Le repas

Tablier prêté



# Mmmmh!

**N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée**

+32 2 534 23 40 - sales@mmmh.be  
www.mmmh.be



# 4 SERVICES AVEC CARLO

**Objectif :** un cours de cuisine sur mesure et exclusif avec Carlo de Pascale

**Nombre minimum de participants :** 12

**Durée :** 3h

**Budget :** 130 € / pers htva

## CARACTERISTIQUES

Suivez un cours de cuisine avec **Carlo de Pascale**. Un **événement exclusif** avec le fondateur de Mmmmh!, chroniqueur, auteur de nombreux ouvrages culinaires...

Un **menu 4 services sur mesure** et de saison.

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier personnalisé 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

**Préparations :** 2h

**Dégustation :** 45 min

Le menu pour cette activité sera tout droit inspiré de l'humeur du Chef!

## Inclus dans le prix

Accueil : Champagne

Menu 4 services

Vin

Eaux

Café

Tablier prêté



# Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour  
une offre personnalisée

+32 2 534 23 40 - sales@mmmmh.be  
www.mmmmh.be

# WALKING AND COOKING DINNER

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier personnalisé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

**Objectif :** améliorer la communication et favoriser le networking intra ou inter-entreprises

**Repas :** apéritif, entrée, plat, dessert

**Nombre minimum de participants :** 40

**Durée :** 2h-2h30

**Budget :** 78€ / pers htva

## CARACTERISTIQUES

Un événement informel, riche en diversité culinaire.

Une formule de walking dinner interactif et unique particulièrement adaptée aux groupes de plus grande taille.

## DEROULEMENT DE L'ACTIVITE

Imaginez un espace où des ateliers culinaires, animés par des chefs Mmmmh!, fonctionnent en permanence. Chaque atelier propose un menu différent.

Pendant 2h, les participants vont, au gré de leurs envies, d'un atelier à l'autre afin de participer à l'élaboration - et de déguster dans la foulée - des recettes de leur choix... ou même toutes les recettes de chaque atelier...

On cuisine, on déguste, on cuisine, on déguste à nouveau, on échange avec les chefs, avec les personnes présentes, le tout, de manière informelle, en continu.

## Timing

**Accueil, apéritif (vins eaux et briefing) :**  
30 min

**Dégustation :** 2h-2h30

Le menu pour cette activité vous sera proposé sur base de nos menus de saison.

## Inclus dans le prix

Eaux

Verre d'accueil : Cava

Le vin Mmmmh! (1/2 bouteille / pers)

Le repas

Tablier prêté



# Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour  
une offre personnalisée

+32 2 534 23 40 - sales@mmmh.be  
www.mmmh.be

# TEAM LUNCH

**Objectif :** faire une activité motivante avec vos collaborateurs avec un budget réduit

**Repas :** plat, dessert

**Nombre minimum de participants :** 10

**Durée :** 2h

**Budget :** 55€ / pers htva

## CARACTERISTIQUES

Uniquement à l'heure du **déjeuner**.

Moment de **partage** et de **convivialité**.

**Alternative originale** et unique à un lunch au restaurant.

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier personnalisé 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

**Préparations :** 1h

**Dégustation :** 45 min

Le menu pour cette activité vous sera proposé sur base de nos menus de saison.

## Inclus dans le prix

Eaux, thé / café

Verre d'accueil : Cava

Le vin Mmmmh! (1/3 bouteille / pers)

Le repas

Tablier prêté



# Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour  
une offre personnalisée

+32 2 534 23 40 - sales@mmmmh.be  
www.mmmmh.be

# LIVE COOKING

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier personnalisé 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 participants :** 20

**Budget :** 70€ / 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.

## Inclus dans le prix

Apéro : Cava  
Eaux et vins  
Prestation du chef et repas  
Biscuits d'apéritif

**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



# Mmmmh!

**N'hésitez pas à nous contacter pour  
une offre personnalisée**

+32 2 534 23 40 - sales@mmmmh.be  
www.mmmmh.be

# CHOCOLATE MADNESS

**Objectif :** renforcer les liens entre collaborateurs autour d'une activité conviviale et instructive à la portée de tous - découvrir et faire découvrir à vos clients ou collaborateurs étrangers un morceau du patrimoine gastronomique belge

**Nombre minimum de participants :** 12

**Durée :** 2h30

**Budget :** 55€ / pers htva

## CARACTERISTIQUES ET DEROULEMENT

Une expérience gustative unique et gourmande!  
Un moment inoubliable pour vos clients ou collaborateurs étrangers!  
Chaque participant repart avec un petit "ballotin" de ses réalisations.  
Le chocolat, une institution en Belgique.  
Avec un chef Mmmmh! partez à la découverte du travail du chocolat.

**Vous pouvez compléter cette activité avec tout autre module du catalogue.**

Notre recommandation :

- Team Cooking et plus particulièrement avec le choix menu à la belge
- Le Grand restaurant
- Combat des Chefs
- Live Cooking

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier personnalisé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

## Timing

Accueil, apéritif  
(Cava, eaux et briefing) : 15 min

Préparations, dégustation et emballage :  
2h15

## Inclus dans le prix

Eaux  
Verre d'accueil : Cava  
La dégustation de chocolat  
("ballotin" à emporter)  
Tablier prêté



# Mmmmh!

**N'hésitez pas à nous contacter pour  
une offre personnalisée**

+32 2 534 23 40 - sales@mmmmh.be  
www.mmmmh.be

# LA FOLIE DU MACARON

**Objectif :** renforcer les liens entre collaborateurs autour d'une activité conviviale et instructive à la portée de tous

**Nombre minimum de participants :** 12

**Durée :** 2h30

**Budget :** 55€ / pers htva

## CARACTERISTIQUES ET DEROULEMENT

Le macaron ! Ce petit gâteau riche en histoire fait l'objet d'un véritable culte. Vous pouvez le faire vous même, il suffit d'un peu de tour de main, de rigueur et d'un rien de patience.

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier personnalisé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

## Timing

Accueil, apéritif  
(Cava, eaux et briefing) : 15 min

Préparations, dégustation  
et emballage : 2h15

## Inclus dans le prix

Eaux  
Verre d'accueil : Cava  
La dégustation de macarons  
Chaque participant emporte  
un petit sachet de ses réalisations  
Tablier prêté

---

**Vous pouvez compléter cette activité avec tout autre module du catalogue.**

Notre recommandation :

- Team Cooking
  - Le Grand restaurant
  - Combat des Chefs
- 



# Mmmmh!

**N'hésitez pas à nous contacter pour  
une offre personnalisée**

+32 2 534 23 40 - sales@mmmmh.be  
www.mmmmh.be

# INITIATION A LA DEGUSTATION DU VIN

**Objectif :** renforcer les liens entre collaborateurs autour d'une activité instructive et conviviale à la portée de tous

**Nombre minimum de participants :** 12

**Durée :** 2h

**Budget :** 55€ / pers htva

## CARACTERISTIQUES ET DEROULEMENT

Un sommelier compétent, une sélection rigoureuse (6 vins) qui fait la part belle aux vins de terroir, de vigneron, au plus proche de la nature et c'est parti pour une initiation à la dégustation assortie de notions fondamentales sur le monde du vin :

- principes de base de la vinification en rouge et en blanc
- principales régions viticoles de France et d'Europe
- principaux cépages
- technique de dégustation
- initiation au vocabulaire de la dégustation

---

**Vous pouvez compléter cette activité avec tout autre module du catalogue.**

Notre recommandation :

- Team Cooking
  - Le Grand restaurant
  - Combat des Chefs
  - Live Cooking
- 

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier personnalisé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

## Timing

**Accueil :** 15 min

**Exposé et dégustation :** 1h45

Cette activité est idéale en fin de matinée ou fin d'après-midi.

## Inclus dans le prix

Eaux

Vins

Petites dégustations «Tapas»

Fiche de dégustation



# Mmmmh!

**N'hésitez pas à nous contacter pour  
une offre personnalisée**

+32 2 534 23 40 - sales@mmmmh.be  
www.mmmmh.be

# LE GRAND CUIZZ

**Objectif :** améliorer la communication au sein des équipes et stimuler la dynamique de groupe

**Nombre minimum de participants :** 30

**Durée :** 2h

**Budget :** 55€ / 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 personnalisé 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 : 1h30

Debriefing : 15 min

## Inclus dans le prix

Eaux

Verre d'accueil : Cava

Les boissons et ingrédients du jeu



# Mmmmh!

**N'hésitez pas à nous contacter pour  
une offre personnalisée**

+32 2 534 23 40 - sales@mmmmh.be  
www.mmmmh.be



# CUISINER AVEC UN CHEF ETOILE

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier personnalisé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

**Objectif :** surprendre vos clients avec un événement qui restera gravé dans leurs mémoires

**Nombre minimum de participants :** 12

**Durée :** 3h30

**Budget :** sur devis

Un cours de cuisine animé par un chef de restaurant étoilé rien que pour vous et vos amis, un événement qui compte dans une vie de gastronome !

Mmmmh! invite régulièrement de grands chefs étoilés belges et européens pour des moments de très grande découverte, culinaire, gastronomique, humaine.

Nous avons accueilli Fulvio Pierangelini\*\* (groupe Rocco Forte, ancien chef du mythique Gambero Rosso), Davis Martin\* (La Paix), Christophe Hardiquet\*\* (Bon-Bon), Sang-Hoon Degeimbre\*\* (l'Air du Temps)...

Nous pouvons, sous réserve de disponibilité des chefs, vous organiser une soirée mémorable que vos invités n'oublieront jamais. Un cours de cuisine, suivi d'un véritable menu, avec ces chefs qui font littéralement la gastronomie d'aujourd'hui.

Ce type de soirée totalement unique nécessite une certaine anticipation, mais les étoiles, ça se mérite !

Un chef d'exception pour un moment de **très grande gastronomie**.

## Timing

**Accueil, apéritif (vins, eaux et briefing) :**  
30 min

**Préparation :** 1h30

**Dégustation :** 1h30

Le menu pour cette activité vous sera proposé par le chef, suivant son inspiration et les produits du marché.

## Inclus dans le prix

Eaux

Verre d'accueil : Champagne

Les vins (1/2 bouteille par personne)

Le repas

Café/thé

Le tablier prêté



# Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour  
une offre personnalisée

+32 2 534 23 40 - sales@mmmmh.be  
www.mmmmh.be

# CREATION DE RECETTES

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier personnalisé 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

Depuis 2004, 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 AOP 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 2 534 23 40 - sales@mmmh.be  
www.mmmh.be

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

# MARKETING CULINAIRE

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier personnalisé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

**Objectif :** utiliser notre expertise culinaire et événementielle au service de vos besoins marketing

**Budget :** sur devis

Nous disposons d'une expérience consolidée dans l'établissement de recettes pour divers opérateurs de l'industrie agroalimentaire.

Nous nous chargeons de mettre au point des recettes mettant en valeur vos produits, pour tout événement culinaire utilisant ces recettes pour des publics tels que :

- Commerciaux
- Clients B to B
- Utilisateurs finaux

Nous pouvons également nous charger de toutes études de support marketing afin d'apporter la plus value culinaire à vos produits :

- Concours grand public
- Occasions de consommation
- Trucs et astuces
- Recettes, ...



## Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour  
une offre personnalisée

+32 2 534 23 40 - sales@mmmmh.be  
www.mmmmh.be

# PRESS MEETING

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier personnalisé 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
- Les Huiles d'olive d'appellation d'Italie, etc...
- Magimix
- Delhaize
- Irish Board Bia
- Bonduelle
- Carlsbourg



# Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée

+32 2 534 23 40 - sales@mmmmh.be  
www.mmmmh.be

# KITCHEN RENTALS

Un tournage ? Une soirée avec vos propres chefs ? Dans certains créneaux de calendrier, Les Secrets du Chef peut proposer ses espaces culinaires à la location.

**Groupe :** de 10 à 15 personnes

**Budget :** sur devis

Vous êtes à la recherche d'un espace de réunion avec votre équipe ?  
Vous recherchez un cadre hors du commun ? Un espace convivial ?

Pourquoi ne pas organiser votre meeting, séminaire ou workshop dans nos espaces Les Secrets du Chef ?

Nous mettons à votre disposition une salle, des tables, des chaises, un projecteur et un flipchart et prévoyons les pauses-café nécessaires durant toute la durée de votre réunion.

Nous pouvons également vous proposer un accueil petit déjeuner ainsi qu'un business lunch à l'heure qui vous conviendra.

---

**Bien entendu vous pouvez combiner cette journée de travail par toute activité proposée par notre catalogue.**

---



## Mmmmh!

**N'hésitez pas à nous contacter pour  
une offre personnalisée**

+32 2 534 23 40 - [sales@mmmmh.be](mailto:sales@mmmmh.be)  
[www.mmmmh.be](http://www.mmmmh.be)

# MMMMH! EVERYWHERE

**Nombre de personnes :** de 20 à 400 personnes

**Budget :** sur devis

Un cours de cuisine chez vous en entreprise, un Live Cooking dans un château ou ... dans une usine, tous les événements décrits dans le présent catalogue peuvent être réalisés par nos équipes en dehors de nos cuisines.

Depuis 2004, nos équipes ont réalisé des événements de 20 à 400 personnes dans des environnements aussi divers que :

- grands hôtels
- musées
- châteaux
- salles événementielles
- maisons privées
- bureaux
- foires et salons...



## Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour  
une offre personnalisée

+32 2 534 23 40- [sales@mmmmh.be](mailto:sales@mmmmh.be)  
[www.mmmmh.be](http://www.mmmmh.be)

---

**Nos commerciaux se tiennent à votre disposition pour vous faire une offre sur mesure.**

---

# NOS OPTIONS



# Mmmmh!

**Votre événement avec Mmmmh! est "all inclusive" mais vous pouvez le rendre encore plus beau, encore plus goûteux!**

## VOICI LES OPTIONS QUE NOUS VOUS PROPOSONS

### 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, thé, corbeille de fruits frais de saison **15 euros / pers htva**

---

### Tabliers 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**

---

### Accueil Champagne de vigneron

Deux flûtes de Champagne **15 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 **15 euros / bouteille**

---

### 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**

---

### Lunch

Pendant votre réunion, avant l'organisation de votre event culinaire, un lunch léger : pain surprise, jus de fruits bio, eau plate et eau pétillante Bru, corbeille de fruits frais de saison. **19 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**

---

### Birthday cake

Un gâteau d'anniversaire, avec bougies? Une délicieuse bombe au chocolat **25 euros htva / gâteau (8 personnes)**

---