

MMMMH! FRIENDS

ACTIVITES EN GROUPE POUR PARTICULIERS



MMMMH!

23 bt 402 Grand Place - 1348 Louvain-la-Neuve - Tél. +32 2 534 23 40 - sales@mmmmh.be
www.mmmmh.be

LE COURS DE CUISINE EN GROUPE

UNE ACTIVITE CULINAIRE RIEN QUE POUR VOUS ET VOS AMIS!

Vous aimez cuisiner, vous souhaitez partager cette passion à plusieurs, mais vous voulez être entre vous pour un cours de cuisine unique ou un cycle de cours.

LE COURS DE CUISINE MMMMH!

Pour un anniversaire, un enterrement de vie de jeune fille ou garçon, ou juste un moment à partager entre amis. Le cours de cuisine, animé par un chef professionnel, à la découverte de saveurs et techniques pour réaliser ensemble un déjeuner ou un diner parfait dégusté ensuite tous ensemble.

Les infrastructures Mmmmh!

De 10 à 30 personnes peuvent être accueillies dans nos ateliers «Les Secrets du Chef» et dans nos salles partenaires et jusqu'à 300 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 !



Mmmmh!
N'hésitez pas à nous contacter pour
une offre personnalisée

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

FRIENDS COOKING

Repas : apéritif, entrée, plat, dessert

Nombre minimum de personnes : 10

Durée : 3h30

Budget : 95 €/pers TVAC

CARACTERISTIQUES ET DEROULEMENT

- Déjeuner ou diner
- Partagez un moment convivial entre amis ou en famille
- Une expérience de connaissance culinaire
- Une alternative originale et unique au restaurant

Nos options

Notre recommandation :

- Accueil tapas
- Accueil Champagne
- Bières
- Jus de fruits bio
- Tabliers personnalisés
- Birthday cake

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier personnalisé au nom de vos amis? 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
Tablier prêté



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

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier personnalisé au nom de vos amis? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

Objectif : une activité instructive et conviviale à la portée de tous

Nombre minimum de personnes : 12

Durée : 2h

Budget : 85 €/pers TVAC

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

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 dégustation «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

ATELIER CHOCOLAT PREMIERS PAS

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier personnalisé au nom de vos amis? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

Nombre minimum de personnes : 10

Durée : 3h30

Budget : 85 €/pers TVAC

CARACTERISTIQUES ET DEROULEMENT

- Un moment fort de plaisir entre amis
- Une expérience de connaissance culinaire
- Une expérience gustative hors du commun dans la convivialité

Vous y apprendrez les techniques de base, comme le tempérage et le moulage, mais aussi des recettes plus savoureuses les unes que les autres sur base des chocolats les plus emblématiques de Valrhona.

Vous réaliserez, avec l'aide de notre chef, des pralines, tablettes, pâtes à tartiner et autres douceurs chocolatées.

Timing

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

Préparations : 2h

Dégustation : 1h

Inclus dans le prix

Eaux, thé / café

Verre d'accueil : Cava

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

Tablier prêté

Nos options

Notre recommandation :

- Tabliers personnalisés



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour
une offre personnalisée

+32 2 534 23 40

sales@mmmmh.be

www.mmmmh.be

MMMMH! @ HOME

Envie d'une soirée différente ?

**Un cours de cuisine chez vous, dans votre cuisine, votre salon, votre jardin, ...
c'est possible !**

Budget : sur devis

CARACTERISTIQUES ET DEROULEMENT

Un chef Mmmmh! vient chez vous, avec des tabliers, des planches et des couteaux pour tous et vous fait cuisiner dans vos casseroles! Et si vous n'avez pas de casseroles, il peut même venir avec les siennes!

Vous découperez, cuirez, dresserez et dégusterez le tout, avec le chef!

Une expérience unique de partage, de convivialité et d'apprentissage.

A vivre entre amis ou en famille.



Mmmmh!

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

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

Tabliers Mmmmh! personnalisés

Si vous souhaitez faire l'acquisition d'un tablier avec le prénom de vos amis. Commande pour le groupe entier uniquement.

30 euros / tablier TVAC

Accueil tapas

Une petite mise en bouche à l'apéritif avant de commencer votre événement culinaire?

20 euros / pers TVAC

Accueil Champagne de vigneron

Deux flûtes de Champagne.

20 euros / pers TVAC

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 TVAC

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.

10 euros / pers TVAC

Birthday cake

Un gâteau d'anniversaire, avec bougies? Une délicieuse bombe au chocolat?

40 euros / gâteau (8 personnes) TVAC

Bières

Une bière belge trendy et bio pour accompagner le menu à la Belge?

Une Singha Beer bien fraîche pour accompagner votre menu thaï?...

10 euros / pers TVAC
