

# MMMMH! CORPORATE



# Mmmmh!

Grand Place 23 bt402 - 1348 Louvain-la-Neuve - Tel. +32 2 534 23 40 - sales@mmmh.be  
[www.mmmh.be](http://www.mmmh.be)

# WAAROM MMMMH?

## EEN CULINAIR ACTIVITEIT BIJ MMMMH!... WAAROM?

Mmmmh! is sedert 2004 **marktleider in de wereld van culinaire team building**. Workshops, Strijd van de Chefs, een culinaire quiz maar ook seminars om de prestaties van uw teams te versterken gebaseerd op een interactie coach - chef.

Wij brengen u daadwerkelijke oplossingen op het vlak van team building.

Mmmmh! is een sterke speler/merk met een **waarachtige passie** voor animatie en gastronomie. De garantie voor een moment rijk aan emoties en degustaties.

Mmmmh! Is ook een **schat aan ondervinding in de "Food"** sector die aan bedrijven uit verschillende sectoren marketing en productpromotie biedt.

Sinds 2018 maakt Mmmmh! deel uit van de **groep Les Secrets du Chef**.

## De Mmmmh!-infrastructuur

Zowel in de ateliers van Les Secrets du Chef als in de ruimtes van onze partners kunnen we groepen van 10 tot 30 personen ontvangen. Als je een specifiek event organiseert, hebben we zelfs plaats voor 300 personen!

## Het Mmmmh!-team

Culinaire animatie kan niet worden geïmproviseerd. Men moet de theorie en de praktijk van het koken beheersen, maar ook een groep kunnen animeren om een onvergetelijk dynamisch effect te creëren.

## ZIJ SCHONKEN ONS REEDS HUN VERTROUWEN...



# TEAM LUNCH

**Doel :** een motiverende activiteit met uw collega's met een beperkt budget

**Maltijd :** hoofdgerecht, dessert

**Minimaal aantal personen :** 10

**Duur :** 2u

**Budget :** €85 p.p. excl. BTW

## KENMERKEN

Enkel **s'middags** verkrijgbaar

Een moment van **delen** en **gezelligheid**

Een uniek en **origineel alternatief** voor een lunch op restaurant

## Onze opties

De aanbevelingen van Mmmmh! :

- Onthaal tapas
- Gepersonaliseerde kookschorten
- Bier
- Biologische vruchtensappen

Wilt u uw evenement nog krachtiger maken? Kies dan uit de volgende opties: Gepersonaliseerde schort met de naam van de deelnemer? Champagne? Selectie van speciale wijnen?

Kies uit een van onze vele opties.

## Timing

**Onthaal, aperitief (wijn, waters en briefing) :**  
15 min

**Bereiding :** 1u

**Degustatie :** 45 min.-

Het menu voor deze activiteit zal u worden voorgesteld op basis van onze seizoensgebonden menu's.

## Dit zit inbegrepen in de prijs

Waters, thee / koffie

Welkomstdrankje : Cava

Mmmmh!-wijn (1/3 fles per persoon)

De maaltijd

Uitgeleend schort



# Mmmmh!

**Aarzel niet ons te contacteren  
voor een gepersonaliseerde offerte**

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

# TEAM COOKING

**Doel :** het versterken van de band tussen medewerkers

**Maltijd :** aperitief, voorgerecht, hoofdgerecht, dessert

**Minimaal aantal personen :** 10

**Duur :** 3u30

**Budget :** €95 p.p. excl. BTW

## KENMERKEN

- Een hoogtepunt van samenwerking tussen de deelnemers van de workshop
- Ervaren van culinaire kennis
- Een ongebruikelijke, gezellige smaakervaring

## Onze opties

De aanbevelingen van Mmmmh! :

- Onthaal tapas
- Onthaal Champagne
- Bier
- Gepersonaliseerde kookschorten
- Biologische vruchtensappen

Wilt u uw evenement nog krachtiger maken? Kies dan uit de volgende opties: Gepersonaliseerde schort met de naam van de deelnemer? Champagne? Selectie van speciale wijnen?

Kies uit een van onze vele opties.

## Timing

**Onthaal, aperitief (wijn en water, briefing) :**  
30 min

**Vorbereidingen :** 1u30

**Degustatie :** 1u30

Het menu voor deze activiteit zal u worden voorgesteld op basis van onze seizoensgebonden menu's.

## Dit zit inbegrepen in de prijs

Waters, thee / koffie

Welkomstdrankje : Cava

Mmmmh!-wijn (1/2 fles per persoon)

De maaltijd

Uitgeleend schort



# Mmmmh!

**Aarzel niet ons te contacteren  
voor een gepersonaliseerde offerte**

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

# TEAM COOKING MET WIJN-SPIJS COMBINATIE

Een team cooking waaraan een **combinatie tussen wijn en spijs** wordt toegevoegd.

**Minimaal aantal personen : 10**

**Budget : €105 p.p. excl. BTW**

Enmaal aan tafel zal de chef u een selectie van speciaal gekozen wijnen serveren, aangepast aan het menu en laat hij u kennismaken met de basisprincipes van het wijnproeven en wijn-spijs combinaties.

Voor de beschrijving, zie Team Cooking, met als verschillen :

- In plaats van Mmmmh!-wijn: selectie gemaakt door de chef, in totaal het equivalent van een halve fles wijn per persoon

---

## Onze opties

De aanbevelingen van Mmmmh! :

- Onthaal tapas
- Onthaal Champagne
- Bier
- Gepersonaliseerde kookschorten
- Biologische vruchtensappen



## Mmmmh!

Aarzel niet ons te contacteren  
voor een gepersonaliseerde offerte

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

# HET GROOT RESTAURANT

Wilt u uw evenement nog krachtiger maken? Kies dan uit de volgende opties: Gepersonaliseerde schort met de naam van de deelnemer? Champagne? Selectie van speciale wijnen?

Kies uit een van onze vele opties.

**Doel :** de prestaties van groepswork verbeteren en de focus leggen op een gemeenschappelijk doel voor alle deelnemers

**Maltijd :** aperitief, 2 voorgerechten, hoofdgerecht, dessert

**Minimaal aantal personen :** 10

**Duur :** 3u30

**Budget :** €115 p.p. excl. BTW

## KENMERKEN

Een ambitieus doel: om als een keukenbrigade een aan tafel geserveerd menu te bereiden, met een Mmmmh!-chef wiens rol het is om zijn kennis door te geven en de groepsgeest te animeren. Een intens en speciaal menu dat de banden binnen uw team voor lange tijd zal versterken. U moet samen een viergangenmenu perfect bereiden en aan tafel serveren.

## VERLOOP VAN DE ACTIVITEIT

De deelnemers kiezen een "chef" uit hun midden. Deze zal zijn/haar "brigade" organiseren. Iedereen krijgt een chefsmuts.

Een briefing wordt gegeven door de Mmmmh!-chef.

Het werk begint, met de coaching van de Mmmmh!-chef(s) (afhankelijk van de totale omvang van de groep). De gerechten worden door elk team aan de groep gepresenteerd en vervolgens samen gedegusteerd, binnen de vooropgestelde timing, net zoals in een groot restaurant.

Aan het einde van de maaltijd geeft de chef een debriefing van de activiteit: niveau en kwaliteit van de interactie binnen de groep, de timing van het werk, de kwaliteit en netheid van de uitvoering, de kwaliteit (smaak, presentatie, temperatuur) van de gerechten.

## Timing

**Onthaal, aperitief (wijn en water, briefing) :**  
30 min

**Bereiding :** 1u30

**Degustatie :** 1u

**Debriefing :** 30 min

Het menu voor deze activiteit zal u worden voorgesteld op basis van onze seizoensgebonden menu's.

## Dit zit inbegrepen in de prijs

Waters, thee / koffie

Welkomstdrankje : Cava

Mmmmh!-wijn (1/2 fles per persoon)

De maaltijd

Uitgeleend schort



# Mmmmh!

**Aarzel niet ons te contacteren voor een gepersonaliseerde offerte**

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

# DE STRIJD VAN DE CHEFS

**Doel :** de competitie, de dynamiek en de creativiteit van de teams stimuleren

**Maltijd :** aperitief, voorgerecht, hoofdgerecht, dessert

**Minimaal aantal personen :** 20

**Duur :** 3u30

**Budget :** €125 p.p. excl. BTW

## KENMERKEN

De Strijd van de Chefs is een echte culinaire wedstrijd waarin twee of meer keukenbrigades elkaar bekampen met als doel :

- Meerdere recepten creëren
- Een maaltijd voor de hele brigade voor te bereiden en te serveren.  
Dit alles binnen de vooropgestelde timing die wordt opgelegd door een timer.

## VERLOOP VAN DE ACTIVITEIT

De groep wordt onderverdeeld in brigades, die elk verantwoordelijk zijn voor het uitvoeren en opdienen van een volledig menu. Elke brigade kiest uit de deelnemers een "chef-kok" die de "brigade" organiseert. Een gedetailleerde briefing wordt door de Mmmmh!-chefs aan elk team gegeven.

Het werk van de **creatie** en de **productie** begint onder de begeleiding van een of meer Mmmmh!-chef(s). Na anderhalf uur moet elke brigade het eerste gerecht bereid en geserveerd hebben, en vervolgens de 'envoie' van elk gerecht verzorgen. Opgelet! U kan worden onderbroken door een of andere verrassende uitdaging... !

Aan het einde van de maaltijd geeft (geven) de chef(s) een **grondige debriefing** van de activiteit over. Op het einde van de debriefing wordt de winnende brigade aangewezen op basis van verschillende criteria.

Wilt u uw evenement nog krachtiger maken? Kies dan uit de volgende opties: Gepersonaliseerde schort met de naam van de deelnemer? Champagne? Selectie van speciale wijnen?

Kies uit een van onze vele opties.

## Timing

**Onthaal, aperitief (wijn en water, briefing) :**  
30 min

**Bereiding :** 1u30

**Degustatie :** 1u

**Debriefing :** 30 min

Het menu voor deze activiteit wordt samengesteld aan de hand van seizoensgebonden ingrediënten en de creativiteit van de brigades.

## Dit zit inbegrepen in de prijs

Waters, thee / koffie

Welkomstdrankje : Cava

Mmmmh!-wijn (1/2 fles per persoon)

De maaltijd

Uitgeleend schort



# Mmmmh!

Aarzel niet ons te contacteren  
voor een gepersonaliseerde offerte

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

# DE GROTE CUIZZ

**Doel :** het verbeteren van de communicatie binnen verschillende teams en het bevorderen van groepsdynamiek

**Minimaal aantal personen :** 30

**Duur :** 2u

**Budget :** €65 p.p. excl. BTW

## KENMERKEN

Een uitdagend spel dat iedereen aanspreekt, met het oog op zowel ontspanning, plezier als het ontwikkelen van teamgeest. Verschillende teams strijden in een culinaire quiz met theoretische en praktische proeven onder toezicht van een Mmmmh!-animator - scheidsrechter, sommelier of chef-kok.

## VERLOOP VAN DE ACTIVITEIT

Een briefing wordt gegeven door een Mmmmh!-animator. De tests staan verspreid in de ruimte in de vorm van stands die door Mmmmh!-chefs en sommeliers geanimeerd worden.

Start van de Cuizz :

- Theoretische proeven: theoretische vragenlijst over verschillende onderwerpen
- Praktische proeven: proeven van sensorische analyse en degustatie (identificeren van kruiden, producten, wijnen en druivenrassen benoemen), praktische proeven: een mayonaise maken, slagroom opkloppen, groenten versnijden, enz...

Op het einde van de proeven volgt een debriefing met de juiste oplossingen en de resultaten voor elk team. Het winnende team wordt benoemd en een prijs wordt uitgereikt.

**U kan deze activiteit aanvullen met een andere module uit de catalogus.**

De aanbevelingen van Mmmmh! : Team Cooking, Het Groot Restaurant en De Strijd van de chefs.

Wilt u uw evenement nog krachtiger maken? Kies dan uit de volgende opties: Gepersonaliseerde schort met de naam van de deelnemer? Champagne? Selectie van speciale wijnen?

Kies uit een van onze vele opties.

## Timing

Onthaal, aperitief (wijn en water, briefing) : 15 min

Praktische en theoretische testen : 1u30

Nabespreking : 15 min

## Dit zit inbegrepen in de prijs

Waters

Welkomstdrankje : Cava

Dranken en ingrediënten van het spel



# Mmmmh!

Aarzel niet ons te contacteren  
voor een gepersonaliseerde offerte

+32 2 534 23 40

sales@mmmh.be

www.mmmh.be



# INLEIDING TOT HET WIJNPROEVEN

**Doel :** het versterken van de band tussen medewerkers tijdens een gezellige en informatieve activiteit die voor iedereen toegankelijk is

**Minimaal aantal personen :** 12

**Duur :** 2u

**Budget :** €75 p.p. excl. BTW

## KENMERKEN EN VERLOOP

Een bevoegde sommelier, een zorgvuldige selectie (6 wijnen) die lokale terroirwijnen in het voetlicht stelt, wijnen van wijnmakers, zo natuurlijk mogelijk en we zijn op weg voor een initiatie in de wijndegustatie, aangevuld met fundamentele opvattingen over de wijnwereld :

- Basis van de vinificatie van rode en witte wijn
- Belangrijkste wijngebieden van Frankrijk en Europa
- Belangrijkste druivenvariëteiten
- Techniek van het degusteren
- Inleiding tot de woordenschat van het proeven

## Onze opties

De aanbevelingen van Mmmmh! :

- Lunch

Wilt u uw evenement nog krachtiger maken? Kies dan uit de volgende opties: Gepersonaliseerde schort met de naam van de deelnemer? Champagne? Selectie van speciale wijnen?

Kies uit een van onze vele opties.

## Timing

**Onthaal :** 15 min

**Lezing en proeverij :** 1u45

Deze activiteit is ideaal voor de late ochtend of laat in de middag.

## Dit zit inbegrepen in de prijs

Waters

Wijnen

Brood en tapasdegustatie

Degustatiefiche



# Mmmmh!

Aarzel niet ons te contacteren  
voor een gepersonaliseerde offerte

+32 2 534 23 40

sales@mmmh.be

www.mmmh.be

# CHOCOLADE WORKSHOP

## EERSTE STAPEN

Wilt u uw evenement nog krachtiger maken? Kies dan uit de volgende opties: Gepersonaliseerde schort met de naam van de deelnemer? Champagne? Selectie van speciale wijnen?

Kies uit een van onze vele opties.

**Doel :** het versterken van de band tussen medewerkers

**Maltijd :** aperitief, voorgerecht, hoofdgerecht, dessert

**Minimaal aantal personen :** 10

**Duur :** 3u

**Budget :** €75 p.p. excl. BTW

### KENMERKEN

Je leert de basistechnieken zoals temperen en mouleren, maar ook recepten, de een nog lekkerder dan de ander, op basis van de meest emblematische pralines van Valrhona.

Met de hulp van onze chef maak je :

- Caraïbische chocolade ovale pralines met limoen/gember infusie
- Goccia Jivara repen om te breken met massala kruiden of gedroogde vruchten
- Chocoladecoulant met een smeltend hart
- Karamel-chocoladepasta

Kleine bonus:

Bij deze cursus krijgt u 2 Le Parfait jampotjes om uw spreads mee naar huis te nemen en te delen met uw vrienden en familie.

### Onze opties

De aanbevelingen van Mmmmh! :

- Gepersonaliseerde kookschorten

### Timing

**Onthaal, aperitief (wijn en water, briefing) :**  
30 min

**Vorbereidingen :** 2 u

**Degustatie :** 30 min

### Dit zit inbegrepen in de prijs

Waters, thee / koffie

Welkomstdrankje : Cava

Mmmmh!-wijn (1/2 fles per persoon)

Uitgeleend schort



# Mmmmh!

Aarzel niet ons te contacteren  
voor een gepersonaliseerde offerte

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

# OPTIES



# Mmmmh!

**Uw Mmmmh!-evenement is "all inclusive" maar u kan het nog mooier, nog lekkerder maken!**

## HIER ZIJN DE MOGELIJKHEDEN DIE WIJ BIEDEN

### Onthaal tapas

Een kleine amuse bij het aperitief voordat u begint met uw culinair evenement? De Mmmmh!-chefs stellen erg mooie en smakelijke verrinnes samen op basis van seizoensgebonden producten!  
**€20 p.p. excl. BTW**

---

### Onthaal ontbijt

Ontbijtkoeken, biologisch sap, koffie, thee, mand met verse seizoensvruchten.  
**€20 p.p. excl. BTW**

---

### Gepersonaliseerde kookschorten

Bij ons kun je schorten laten maken met het logo van je onderneming en/ of de voornaam van je genodigden. Alleen bestellen voor de hele groep.  
**€30/schort excl. BTW**

---

### Onthaal Champagne "terroir"

Twee flutes Champagne.  
**€15 p.p. excl. BTW**

---

### Wine extra

We voorzien een halve fles huiswijn per persoon.  
**€15/fles excl. BTW**

---

### Bier

Een Belgisch fris, trendy en biologisch biertje? Of heeft u liever iets exotischer zoals een Thais Singha bier voor bij uw Thaise maaltijd?  
**€10.00 p.p. excl. BTW**

---

### Lunch

Tijdens uw vergadering of voor de organisatie van uw culinaire activiteit, een lichte lunch: verrassingsbrood, biologische vruchtensappen, plat en bruisend water, vers seizoensfruit.  
**€25 p.p. excl. BTW**

---

### Biologische vruchtensappen

Bij het onthaal voor een ochtend-activiteit, om een maaltijd zonder alcohol te begeleiden, vol vitaminen en gezondheid.  
**€10 p.p. excl. BTW**

---

### Verjaardagstaart

Een verjaardagstaart met kaarsen? Een heerlijke bombe au chocolat?  
**€40/taart (8 personen) excl. BTW**

---

# KITCHEN RENTALS

Een opname? Een avond met je eigen chefs? Mmmmh biedt zijn culinaire ruimtes te huur aan in bepaalde

Mmmmh biedt zijn culinaire ruimtes te huur aan.

**Groep :** 10 tot 20 personen

**Budget :** €600 excl. BTW (extra uur : €125 excl. BTW)

Bent u op zoek naar een plek om te vergaderen? Wilt u graag iets anders dan anders? Een gezellige ruimte?

Waarom organiseert u uw vergadering, seminar of workshop niet in onze Les Secrets du Chef winkels en workshops?

Wij hebben een zaal, tafels en stoelen, een projector en een flipchart ter beschikking en we zorgen voor de nodige koffiepauzes tijdens de duur van u vergadering.

Wij bieden ook een verwelkoming met ontbijt aan, of een businesslunch op een uur dat voor u past.

---

**Natuurlijk kan u deze werkdag afsluiten met een van onze vele kooklessen die u in deze catalogus worden aangeboden.**

---

## Dit zit inbegrepen in de prijs

De huur van de keuken voor een periode van 5 uur

De begeleiding van een chef-kok Mmmmh  
Het ter beschikking stellen van een assistent voor de bediening, de afwas, ...



# Mmmmh!

**Aarzel niet ons te contacteren  
voor een gepersonaliseerde offerte**

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

# MMMMH! EVERYWHERE

**Aantal personen :** van 20 tot 300 personen

**Budget :** op aanvraag

Een kookles in uw bedrijf, een Live Cooking in een kasteel of... in een fabriek. Alle evenementen die in deze catalogus worden beschreven kunnen door onze teams buiten onze keukens worden gerealiseerd.

Sinds 2004 hebben onze teams evenementen van 20 tot 300 personen gerealiseerd in zeer diverse locaties als :

- grote hotels
- musea
- kastelen
- evenementenzalen
- prive-huizen
- kantoren
- beurzen ...



## Mmmmh!

**Aarzel niet ons te contacteren  
voor een gepersonaliseerde offerte**

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

---

**Onze verkoopsverantwoordelijken staan tot uw beschikking voor een op maat gemaakte offerte.**