

MMMMH! CORPORATE



Mmmmh!

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

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE...



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 : 85€ / pers htva

CARACTERISTIQUES

Uniquement à l'heure du **déjeuner**.

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

Alternative originale et unique à un lunch au restaurant.

Nos options

Notre recommandation :

- Accueil tapas
- Bières
- Tabliers personnalisés
- Jus de fruits bio

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

TEAM COOKING

Objectif : renforcer les liens entre collaborateurs

Repas : apéritif, entrée, plat, dessert

Nombre minimum de participants : 10

Durée : 3h30

Budget : 95€ / 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

Nos options

Notre recommandation :

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

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

Tablier prêté



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour
une offre personnalisée

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

TEAM COOKING ACCORD METS/VINS

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

Nombre minimum de participants : 10

Budget : 105€ / 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.

Nos options

Notre recommandation :

- Accueil tapas
- Bières
- Tabliers personnalisés
- Jus de fruits bio



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 : 115€ / 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).

Nos options

Notre recommandation :

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

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@mmmmh.be
www.mmmmh.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 : 20

Durée : 3h30

Budget : 125€ / 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

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.

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

Nombre minimum de participants : 30

Durée : 2h

Budget : 65€ / 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.

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

INITIATION A LA DEGUSTATION DU VIN

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 : 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 : 75€ / 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

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

Nos options

Notre recommandation :

- Lunch



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

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

Nombre minimum de participants : 12

Durée : 3h30

Budget : 75€ / pers htva

CARACTERISTIQUES ET DEROULEMENT

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.

Nos options

Notre recommandation :

- Tabliers personnalisés

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 : 1h

Inclus dans le prix

Eaux, thé / café

Verre d'accueil : Cava

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

Tablier prêté



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour
une offre personnalisée

+32 2 534 23 40

sales@mmmmh.be

www.mmmmh.be

NOS OPTIONS

**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?

20 euros / pers htva

Accueil petit-déjeuner

Viennoiseries, jus bio, café, thé, corbeille de fruits frais de saison.

20 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. Commande pour le groupe entier uniquement.

30 euros / tablier htva

Accueil Champagne de vigneron

Deux flûtes de Champagne.

20 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 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?...

10 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, corbeille de fruits frais de saison.

25 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.

10 euros / pers htva

Birthday cake

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

40 euros / gâteau (8 personnes) htva

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 20 personnes

Budget : 600€ htva (heure supplémentaire : 125€ htva)

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.

Inclus dans le prix

La location de la cuisine pour une durée de 5h

L'accompagnement d'un chef Mmmmh!

La mise à disposition d'un assistant pour le service, la vaisselle, ...



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour
une offre personnalisée

+32 2 534 23 40

sales@mmmmh.be

www.mmmmh.be

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

MMMMH! EVERYWHERE

Nombre de personnes : de 20 à 300 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 300 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@mmmh.be
www.mmmh.be

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