

# NOS ÉVÉNEMENTS STOP-COVID



## ADAPTÉS AUX RÈGLES SANITAIRES

### Événements Indoor

#### Dîner démonstratif & œnologique avec un chef.

**Contenu :** Un Chef local vous donne rendez-vous dans sa cuisine en exclusivité pour vous montrer ses techniques et astuces de chef, expliquer la cuisson et le dressage des plats. Pendant qu'il réalise votre dîner, échanges de questions-réponses et partage avec un professionnel passionné. Dîner privatif et dégustation de vins. Reportage photo et organisateur A COM EVENEMENTS, garant du respect sanitaire.

**Lieux possibles :** Plus de 20 sites sélectionnés sur toute la France, nous consulter.

**Gestes anti-Covid :** masques, gel, désinfection de la salle de cuisine et la salle de réception.

**Nombre mini-maxi :** 8 / 10

**Format horaire :** 18h30 – 22h30

**Budget :** De 2050 € HT à 2300 € HT

**Annulation sans frais possible :** J -10 jours



DEMANDE D'INFORMATIONS & DEVIS : [SASSAN@ACOM-EVENEMENTS.COM](mailto:SASSAN@ACOM-EVENEMENTS.COM) / 06 61 70 26 33

