

NOS ÉVÉNEMENTS STOP-COVID



ADAPTÉS AUX RÈGLES SANITAIRES

Événements Indoor

Un Chef vient cuisiner dans votre entreprise... ou celle de votre client.

Contenu : À l'occasion d'un déjeuner ou un dîner en semaine, avec ou sans réunion avant / après, un chef vient cuisiner en entreprise en s'installant dans l'une vos salles de réunion, transformée pour recevoir vos invités. Vaisselle haut de gamme, tables nappées et serviettes en tissu, ce professionnel prépare devant vous un menu complet et partage ses secrets de chef. Vous profitez de ce moment d'échange avec vos invités. Si besoin ces-derniers peuvent participer au dressage des plats, afin d'assurer le respect des gestes barrières (masques et gants jetables / nombre réduit d'invités).

Cet événement peut se dérouler dans votre entreprise, pour des clients ou vos collaborateurs, mais aussi dans les locaux de votre client, un événement original et responsable en temps de crise sanitaire.

Gestes anti-Covid : masques, gel, gants, gestes barrières, désinfection des couverts et du linge de table.

Nombre mini-maxi : 8 - 12 personnes

Format horaire : 11h15 - 14h

Budget : 150 € HT / personne à partir de 8 personnes

Annulation sans frais possible : J -10 jours

