

FORMULE 1

10 RECETTES GOURMANDES, ACCESSIBLES ET VARIÉES

Cette
formule
peut être choisie
indépendamment
des autres formules,
selon vos besoins et
votre budget

Sublimez vos produits, de manière concrète et... gourmande, pour le plus grand plaisir de vos clients, partenaires, fournisseurs et amis! Chez vous ou dans son atelier culinaire, le chef Stéphane Gabrielly imagine et conçoit, avec votre participation, 10 recettes originales, simples et appétissantes, qui mettent à l'honneur vos produits.



1 LA MISE EN VALEUR DE VOS PRODUITS

En donnant des idées de recettes inédites à vos clients et à vos fournisseurs pour sublimer vos produits au quotidien.

2 L'ORIGINALITÉ DES RECETTES CRÉÉES

Les recettes sont des créations accessibles du chef Gabrielly, d'après la particularité de vos produits. Elles sont suffisamment simples pour être cuisinées au quotidien.

3 VOTRE IMPLICATION EN TANT QU'ACTEUR

Les recettes sont créées avec votre collaboration.

5 DE LA COMMUNICATION ET DU VISUEL

Vous recevez les recettes et les visuels au format numérique. Ces éléments vous appartiennent et vous pouvez vous en servir comme contenu pour votre communication, votre site internet, vos réseaux sociaux.

4 LA MISE EN LUMIÈRE DES CARACTÉRISTIQUES IMPORTANTES POUR VOUS...

Celles que vous souhaitez valoriser.

TARIFS

Tarifs		Formule 1 Création des recettes
Par défaut dans la prestation		
2 500 € HT	- Étude des produits envoyés au chef	
	- Création de 10 recettes originales et accessibles	
	- Rédaction des astuces et conseils pour cuisiner vos produits	
	- Shooting photo des 10 recettes	
	- Remise des éléments sous forme numérique	
250 € HT	- Relecture et harmonisation des recettes	
En supplément		
Sur devis	- Déplacement	
Sur devis	- Logement	
Sur devis	- Achat des produits/recherche des fournisseurs pour accompagner les produits du producteur	
Sur devis	- Formation de vos équipes à la réalisation en autonomie de ces recettes	