

FORMULE 3 LE REPAS ÉPHÉMÈRE

La cuisine rapproche les gens. C'est pourquoi nous vous proposons d'organiser un repas* chez vous. Un moment privilégié, unique et chaleureux.
Au menu : vos produits ! Mis en valeur et cuisinés selon les recettes élaborées par le chef Stéphane Gabrielly.

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



“
1

UN MOMENT CONVIVAL

La cuisine rapproche les gens, c'est pourquoi nous vous proposons d'organiser chez vous un repas pour partager un moment chaleureux et qui favorise les échanges.

”

“
2

UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

Du produit brut à l'assiette, sans intermédiaire ni fioriture, présentez votre activité auprès d'un auditoire réceptif. Les consommateurs sont de plus en plus en recherche d'authenticité et d'expérience privilégiée.

”

“
3

UNE MISE EN AVANT DE VOTRE ACTIVITÉ, DE VOTRE EXPLOITATION

Avant le repas, faites visiter vos installations à vos convives, expliquez-leur votre quotidien, pourquoi vos produits sont de qualité et pourquoi le chef les a choisis pour les mettre en valeur lors de ce repas. Montrez-leur les produits qu'ils vont bientôt savourer.

”

4 **UNE MISE EN VALEUR DE VOS PRODUITS** Ce repas sera l'occasion de donner des idées de recettes inédites à vos clients et à vos fournisseurs pour sublimer vos produits au quotidien.

5 **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.

6 **VOTRE IMPLICATION EN TANT QU'ACTEUR** Les recettes sont créées avec votre collaboration.

7 **UNE MISE EN LUMIÈRE DES CARACTÉRISTIQUES IMPORTANTES POUR VOUS...** Celles que vous souhaitez valoriser.

8 **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. Pour l'exploitation des photographies il faudra juste signifier ©chefstephanegabrielly

TARIFS

Tarifs	Formule 3 Repas éphémère
Par défaut dans la prestation	
400 € HT	- Étude des produits envoyés au chef - Création de 4 recettes (amuse-bouche, entrée, plat et dessert)
1 000 € HT (honoraires du chef)	- Logistique de l'atelier culinaire (matériel et installation de la cuisine éphémère) - Mise en place et réalisation des plats avec vos équipes - Coordination, conseil et suivi de l'évènement
En supplément	
Sur devis	- Achat des produits complémentaires
Sur devis	- Mise à disposition des contacts du chef (fournisseurs)
Sur devis	- Réalisation des fiches recettes (relecture des recettes + mise en page)
Sur devis	- Communication événementielle (flyers, affiches, etc.)
À la charge du client	- Communication «Réseaux sociaux» / «Site internet»
	- Vente des places/réservations
	- Location de la vaisselle et du mobilier
	- Personnel de service (service à table, enlèvement + plonge)
	- Animation, spectacle, invitation d'un producteur pour l'évènement