



# LES DÎNERS D'AFFAIRES

L'excellence gastronomique, l'exception des lieux, l'attention de l'organisation, la maîtrise de votre budget !

Lancement de produits, réunions distributeurs ou partenaires, salons ou simplement pour maintenir dans le cadre d'un bon GRCC (Gestion Relation Culinaire Client !), nous vous proposons l'événements Networking par excellence.

Les dîners d'affaires que nous organisons vous permettent d'inviter de 40 à 80 clients pour une soirée dégustation inoubliable et conviviale autour des saveurs que nous maîtrisons parfaitement.



Les 4 premiers thèmes que nous déclinons, en fonction des saisons :

**Autour de la truffe** : Pur diamant culinaire, nous travaillons ce produit de décembre à février. (Melanosporum origine Lubéron)

**Autour de l'huile d'olive extra vierge, non pressée** : Parce que ce produit a été banalisé, il nous fallait la meilleure huile et le respect de la tradition. L'utilisation de cette merveille est inimaginable, de l'entrée au dessert !

**Autour du Safran** : Nous entrons là dans le travail de l'épice par excellence. Rare, fragile, subtil, délicat à utiliser, le safran que nous choisissons nous invite au voyage.

**Autour du caviar** : Deux références françaises élevées dans le respect des traditions afin d'en tirer un grain d'une excellence rare.

Le menu est élaboré par des chefs de renom.

Tarifs à partir de 150€ HT par personne en fonction du thème choisi

Choisissez votre date, votre thème, nous nous occupons de tout :

- 🍷 proposition du lieu,
- 🍷 élaboration du menu,
- 🍷 création de l'invitation,
- 🍷 gestion des réponses,
- 🍷 organisation générale, accueil,
- 🍷 présentation des produits travaillés,
- 🍷 proposition du cadeau invité,



CONTACT : Stéphane Pic-Paris - 06 12342601 - [s.picparis@sppo.fr](mailto:s.picparis@sppo.fr)  
INFORMATIONS : <http://www.frydfoodrink.com/>

Des événements :