



PRESTATIONS ENTREPRISES & CSE

Les Fraîcheurs de Mamie & Les Ateliers de Mamie, 100 % péi, dans vos locaux
Animations itinérantes · Toute La Réunion · Produits transformés à Saint-Louis



Offrez à vos équipes une expérience gourmande et locale : vos salariés cuisinent avec nos **farines naturellement sans gluten** (manioc, patate douce, banane verte) et dégustent nos **koktèl péi 0 % alcool aux fruits frais**. Idéal pour les pauses QVT, séminaires, team building, fêtes de fin d'année et journées de prévention.

FORMULE 1 · BAR À KOKTÈL PÉI



LES FRAÎCHEURS DE MAMIE

koktèl péi · 0 % alcool

par Les Délices de Mamie

Deux gammes au choix : **fruité** (jus frais de fruits ou légumes péi) ou **zerbaz** (infusion froide de plantes péi, plus légère). Chaque salarié compose son koktèl de 30 cl avec nos sirops péi. 0 % alcool, sans colorant.

1 À 12 SALARIÉS

Fruité **250 € HT**
Zerbaz **220 € HT**

2 koktèl par personne.
Soit 20,80 € / 18,30 € par pers.

13 À 24 SALARIÉS

Fruité **330 € HT**
Zerbaz **290 € HT**

2 koktèl par personne.
Soit 13,80 € / 12,10 € par pers.

25 À 36 SALARIÉS

Fruité **400 € HT**
Zerbaz **350 € HT**

2 koktèl par personne.
Soit 11,10 € / 9,70 € par pers.

37 À 50 SALARIÉS

Fruité **520 € HT**
Zerbaz **440 € HT**

2 koktèl par personne.
Soit 10,40 € / 8,80 € par pers.

FORMULE 2 · ATELIER CUISINE



LES ATELIERS DE MAMIE

kwiizin péi sans gluten

Sucré & salé · farines 100 % locales

par Les Délices de Mamie

Vos salariés réalisent des cookies aux farines péi naturellement sans gluten et aux poudres de fruits, les dégustent et repartent avec leur production. Tabliers, charlottes et gants fournis.

1 À 12 SALARIÉS

340 € HT

Atelier collectif, un seul groupe.
Soit 28,30 € / pers.

13 À 24 SALARIÉS

480 € HT

Atelier en rotation, 25 min de préparation par groupe.
Soit 20 € / pers.

25 À 36 SALARIÉS

620 € HT

Atelier en rotation, 25 min de préparation par groupe.
Soit 17,20 € / pers.

37 À 50 SALARIÉS

800 € HT

Atelier en rotation, 25 min de préparation par groupe.
Soit 16 € / pers.

FORMULE 3 · SÉMINAIRE



LE SÉMINAIRE DE MAMIE

kwiizin péi & koktèl péi

Atelier sans gluten · 0 % alcool

par Les Délices de Mamie

L'expérience complète : vos équipes cuisinent, savourent un koktèl péi (fruité ou zerbaz) pendant la cuisson et le repos des cookies, puis dégustent leurs créations.

1 À 12 SALARIÉS

420 € HT

Atelier collectif + 1 koktèl par personne.
Soit 35 € / pers.

13 À 24 SALARIÉS

600 € HT

Atelier en rotation + 1 koktèl par personne.
Soit 25 € / pers.

25 À 36 SALARIÉS

740 € HT

Atelier en rotation + 1 koktèl par personne.
Soit 20,60 € / pers.

37 À 50 SALARIÉS

950 € HT

Atelier en rotation + 1 koktèl par personne.
Soit 19 € / pers.

Forfaits HT par tranche · prix par personne au maximum de la tranche · plus de 50 salariés : devis sur demande

OPTIONS & COMPLÉMENTS

Infusions froides préparées (moringa, cannelle, citronnelle, peau de pitaya rouge, bissap...)	3,50 € HT / pers.
Cookie de dégustation 25 g aux farines péi, avec le bar à koktèl péi	2,00 € HT / pers. · 1,80 € dès 37
Déplacement zone 1 Sud proche / zone 2 Sud et Ouest élargis	10 € HT / 15 € HT
Déplacement zone 3 Nord et Sud sauvage / zone 4 Est	20 € HT / 30 € HT
Déplacement Hauts et cirques (Cilaos, Salazie, Plaines...)	Sur devis

INFOS PRATIQUES

À PRÉVOIR SUR PLACE

- Un espace assez grand pour l'atelier et la dégustation
- Tables
- 2 prises électriques sur des circuits différents
- Point d'eau

NOUS APPORTONS

- 2 fours pour une cuisson maîtrisée
- Jus frais et sirops, transportés au froid
- Blender pour les koktèl
- Ustensiles et accessoires
- EPI : gants, charlottes, tabliers

CONDITIONS

- Réservation conseillée 3 semaines avant
- Déplacement selon la zone (voir options)
- Forfait** : aucun supplément sur place
- Devis sur demande, prix HT

Fruits frais de saison : ananas Victoria toute l'année · selon la saison : letchi, mangue, longani, pitaya rouge, tangor, orange péi, mandarine, pamplemousse, goyavier, tamarin, pastèque, melon, fruit de la passion...

Koktèl zerbaz : infusions froides de plantes péi (moringa, citronnelle, cannelle, bissap...), plus légères et rafraîchissantes.

Koktèl détox : jus frais de mini concombre, carotte, tomate et autres légumes péi selon la saison.

Les bons moments : Octobre Rose · fêtes de fin d'année · semaine QVT (juin) · séminaires et afterworks.





PRESTATIONS ENTREPRISES & CSE

COMMENT ÇA SE PASSE ?

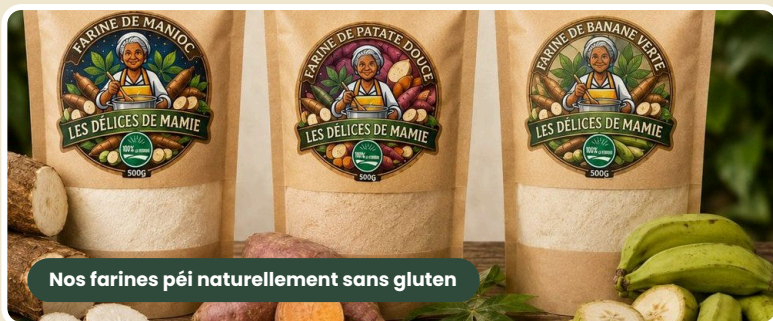
Un moment gourmand, local et participatif pour vos équipes



Koktèl péi composés par vos équipes



Cookies aux poudres de fruits péi



Nos farines péi naturellement sans gluten

Photos d'illustration : recettes et fruits selon la saison.



LES FRAÎCHEURS DE MAMIE

koktèl péi · 0 % alcool

par Les Délices de Mamie

LE BAR À KOKTÈL PÉI EN 4 ÉTAPES

Formule 1 · environ 5 minutes par salarié pour composer son koktèl de 30 cl

1

Je choisis ma base

≈ 1 min

Fruité : jus frais (ananas Victoria, letchi, mangue...). Zerbaz : infusion froide (moringa, citronnelle, bissap...).

2

J'ajoute mon sirop

≈ 1 min

Sirops péi Les Délices de Mamie : pitaya, tamarin, ananas...

3

Je compose

≈ 3 min

Glaçons, morceaux de fruits frais et touche finale.

4

Je savoure

Sur place ou plus tard

100 % péi, 0 % alcool. À garder au frais pour la fin de journée.



LES ATELIERS DE MAMIE

kuvizin péi sans gluten

Sucré & salé · farines 100 % locales

par Les Délices de Mamie

L'ATELIER CUISINE EN 5 ÉTAPES

Formule 2 · environ 55 min jusqu'à la dégustation · en rotation, 25 min de préparation par groupe pendant que le groupe précédent cuit

1

On s'équipe

≈ 5 min

Tablier, charlotte et gants fournis pour chaque participant.

2

On découvre

≈ 5 min

Les farines péi sans gluten, les poudres de fruits et leur utilisation.

3

On prépare

≈ 15 min

Pesée, mélange et façonnage des cookies, en équipe.

4

On cuit

≈ 30 min

20 min au four, puis 10 min de repos à l'air libre.

5

On déguste

En fin d'atelier

Le meilleur moment ! Ou plus tard dans la journée : cookies à l'abri de l'humidité.



LE SÉMINAIRE DE MAMIE

kuvizin péi & koktèl péi

Atelier sans gluten · 0 % alcool

par Les Délices de Mamie

FORMULE 3 · SÉMINAIRE : LE MEILLEUR DES DEUX

Pendant les 30 minutes de cuisson et de repos des cookies, vos équipes passent au bar à koktèl péi. Aucun temps mort : on cuisine, on trinque, puis on déguste ensemble.



100 % La Réunion

Produits labellisés, fruits et légumes péi



Farines péi

Manioc, patate douce, banane verte, naturellement sans gluten



Clé en main

Fours, jus, EPI : nous apportons tout



0 % alcool

Koktèl péi sans colorant, pour tous



Mathieu Beauval · 06 92 57 18 29 · evenements@lesdelicesdemamie.shop

lesdelicesdemamie.com · Instagram [@lesdelicesdemamie.re](https://www.instagram.com/lesdelicesdemamie.re) · Facebook [LesDélicesDeMamie](https://www.facebook.com/LesDélicesDeMamie)