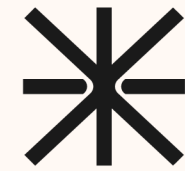



Proposition événementielle & gifting



PRÉSENTÉ PAR :

Patrick Oualid pour GOURMET

PRÉSENTÉ À :

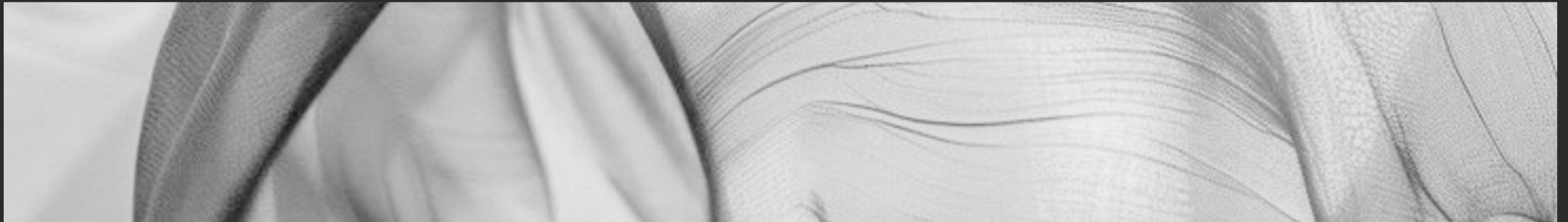
Margaux Schmitz pour  BNP PARIBAS
REAL ESTATE

www.gourrmet.com

SOMMAIRE



03	_____	QUI EST GOURRMET
04	_____	BNP PARIBAS RE
05	_____	CAHIER DES CHARGES
06	_____	MAISONS
07	_____	FOCUS EVENTS
13	_____	FOCUS GIFTING
18	_____	RÉCAP TARIFS
19	_____	ROADMAP



GOURMET ↗

GOURMET est un acteur spécialisé dans la sélection de cadeaux premiums pour les entreprises et la création d'événements haut de gamme.

Nous avons le plaisir de répondre à la demande du groupe **BNP Real Estate** en vous dévoilant 4 maisons remarquables.



**BNP PARIBAS
REAL ESTATE**

BNP Paribas Real Estate accompagne des propriétaires d'actifs tertiaires en Île-de-France dans leur stratégie de commercialisation locative.

Pour se démarquer auprès des futurs acquereurs, le Pôle Advisory cherche à enrichir ses opérations avec des expériences à forte valeur perçue, en événementiel comme en gifting.

ANIMER

Quatre univers de dégustation en **présentiel**, clés en main, pour transformer une visite en un moment singulier.

OFFRIR

Trois références cadeaux personnalisables, pour prolonger l'impression bien après la rencontre, + une bouteille de champagne (tirage au sort)

Chaque prestation est pensée pour porter l'identité de BNP Paribas Real Estate de l'animation au packaging.



Cahier des
charges ↗

ELY

PLANTIN

DURANCE
PROVENCE FRANCE

CHAPON
CHOCOLATERIE



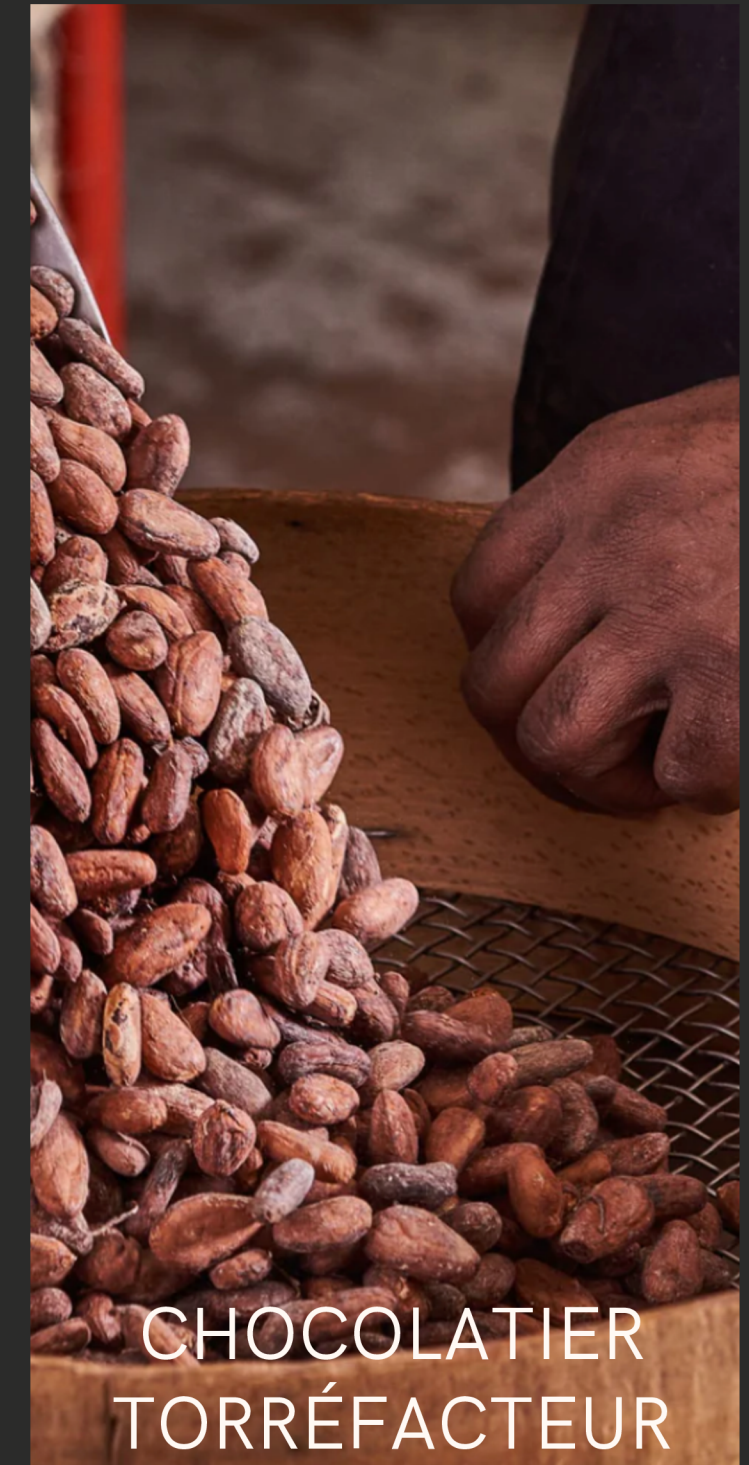
COCKTAILS &
CHAMPAGNE



ARTISAN TRUFFIER



BOUGIES



CHOCOLATIER
TORRÉFACTEUR

Focus Events



Chaque formule comprend :

Transport A/R, montage et démontage, personnel dédié, animation, option personnalisation aux couleurs **BNP Paribas Real Estate**.

Devis sur une base de 50 invités.





par Chapon

Le bar à mousse au chocolat



Un trolley bar élégant (2m×0,90m×2,15m), installé et animé par le personnel Chapon. Trois origines de mousses, Madagascar, Équateur, Venezuela sont présentées dans 6 saladiers, avec toppings.

- *Tarif indicatif : à partir de 1500 € HT (transport A/R, montage et démontage du stand, personnel, animation et dégustation.*
- *Option personnalisation panneau en film vitrostatique*
 - *Format : 60x20cm (au dessus de la roue du trolley)*
 - *Support transparent*
 - *Impression en quadri + un blanc de soutien*
 - *65€HT par ex*
 - *10 jours ouvrés*



par ELY

Le bar à cocktails



Maison parisienne qui a repensé le cocktail premium de A à Z. Des recettes signature, des ingrédients d'exception, un service impeccable.

Le bar est installé, animé et démonté par l'équipe ELY. Étiquettes personnalisées aux couleurs de votre opération incluses.

***Tarif si événement à Paris: 1 520€ HT (50 pax avec transport A/R, montage, démontage, animateur, personnalisation)
Rétroplanning : J-15 avant la prestation***

RECETTES PROPOSÉES

Sélection proposée pour l'événement

Nous recommandons une sélection de cocktails frais et accessibles, particulièrement adaptés à la saison printanière. Chacun de ces cocktails offre un profil aromatique équilibré et moderne.

GINGER COSMOPOLITAN

Jus de Cranberry
Vodka
Triple Sec
Cordial de Gingembre
Jus de Citron



PINK GIN

Gin
Liqueur de Yuzu Jus
de Citron Liqueur de
Sureau Cordial de
Rhubarbe Bitter
Aromatique Bitter de
Rhubarbe



ENGLISH GARDEN

Vodka
Sirop de Concombre
Liqueur de Sureau
Jus de Citron



MARGARITA

Tequila
Liqueur de Yuzu
Liqueur de Triple Sec
Jus de Citron
Sirop d'Agave
Solution Saline





par Plantin

Le bar à truffes



Préparation live par le Chef Léo : show culinaire, échanges avec les convives, histoire et art de la truffe

- 4 à 5 bouchées truffées par personne : mini-croques truffés, purée à la truffe minute, velouté, brouillade d'oeuf truffé..
- Mise en scène conviviale & haut de gamme : votre bar à truffe habillé aux couleurs de l'évènement

Tarif : 4-5 bouchées par personne, installation, service, animation du chef 30€/pax soit 1500€ HT.



par Champagne Gustave Eiffel

Le bar à Champagne



Un bar dédié, tenu par un ambassadeur de la Maison Gustave Eiffel. Trois cuvées servies et commentées : Brut Réserve, Rosé, Blanc de Blancs. Histoire de la maison, techniques de dégustation, accords gastronomiques.

Pour 50 convives, un service pensé dans les moindres détails avec environ 30 bouteilles sélectionnées en mix des trois cuvées. Possibilité de vente directe sur place pour les invités qui souhaitent repartir avec leurs bouteilles préférées.

Tarif animation : 3200€ HT (animation, ambassadeur, installation dégustation (mix des 3 cuvées))

Tarifs Champagne unitaire :

Brut Réserve : 39€ TTC la bouteille 75 cl Rosé : 45€ TTC la bouteille 75 cl

Blanc de blancs : 55€ TTC la bouteille 75 cl

Tote-bag dégustation 3 cuvées : 139€ TTC

www.champagne-eiffel.com

Focus Gifting



Un coffret cadeau entièrement personnalisé.

Devis sur une base de 50 invités.





par Chapon

Le plumier de chocolats



Le Plumier Chapon est d'une délicatesse rare.
12 chocolats d'exception,, un fourreau quadri personnalisé en
finition mat ou brillant.

***Tarif : 1 137,50€ HT pour 50 exemplaires (soit ~22,75 €
TTC/unité) Livraison incluse · stickers personnalisés inclus***



par Plantin

L'huile d'olive à la truffe



Quelques gouttes suffisent à parfumer délicieusement vos préparations. Format 100 ml.

Tarif : 16,59€ HT par pièce soit 830€ HT pour 50 flacons.



par Durance

La bougie Durance



Maison provençale par excellence. Bougies parfumées, fabrication française. Un produit que l'on garde, que l'on voit, que l'on sent longtemps après. Personnalisation de l'étiquette avec le nom de l'événement et logo.

Disponible en 3 senteurs : Fleur de Coton, Monoï, Ambre Précieux.

Tarif avec étiquette personnalisée :

- **Moyenne bougie : 180GR 18,25€ HT → 912,50€ HT**
- **Grande bougie : 280GR 29,08€ HT → 1454€ HT**



par ELY

Le flacon de cocktail



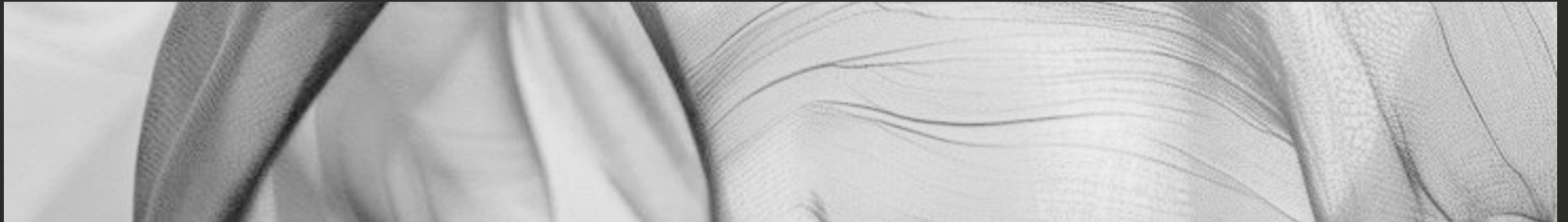
La Margarita ELY. Un classique revisité, aujourd'hui au sommet de son engouement. Format 20 cl, prêt à offrir, étiquette personnalisée aux couleurs de BNP Paribas Real Estate. Un cadeau que l'on savoure, et dont on se souvient.

Tarif : 510 € HT pour 50 bouteilles (soit ~12,24 € TTC/unité - étiquette personnalisée et transport inclus)

Format 50 cl = 830HT.

Récapitulatif tarifs

- ① BAR À MOUSSE CHAPON - 50 PAX **1500€ HT**
- ② BAR À TRUFFES PLANTIN - 50 PAX - **1650€ HT**
- ③ BAR À CHAMPAGNE + BOUTEILLE - 50 PAX - **À DÉFINIR**
- ④ BAR À COCKTAILS ELY - 50 PAX - **1 520 € HT**
- ⑤ COFFRETS CHOCOLAT CHAPON × 50 - **1318 € HT**
- ⑥ BOUGIES DURANCE 180GR × 50 - **912€ HT**
- ⑦ BOUTEILLES MARGARITA ELY 20CL × 50 - **510€ HT**



MERCI.

WEB

www.gourrmet.com

TÉLÉPHONE

+33 7 83 31 94 43

EMAIL :

patrick.oualid@gourrmet.com