

UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE
UNIQUE ENTRE CIEL ET TERRE

AVEC
PEPLUM[®]

LE MONDE
EN PRIVÉ ET ...
...LE CIEL AUSSI



BRUXELLES

JUIN 2012

BRUSSELIÇIOUS 2012





DÉJEUNER ÉTOILÉ DANS LE CIEL DE BRUXELLES !

LE CONCEPT :

Inviter 22 convives et un chef étoilé pour un déjeuner gastronomique dans le ciel de Bruxelles à 40 m d'altitude pendant « Brusselicious 2012 ».

Un événement unique pour la première fois à Bruxelles.

LE CONTEXTE :

La Région de Bruxelles-Capitale a choisi de célébrer la gastronomie en 2012 par le biais de l'année à thème Brusselicious. Son ambition est de confirmer Bruxelles en tant que destination gourmande, de renforcer son image de qualité et de créativité mais aussi et surtout de mettre en lumière tout le secteur bruxellois des métiers de bouche, ces milliers de passionnés, depuis les producteurs jusqu'aux grands chefs, garants de l'excellente réputation de la capitale, où il fait bon vivre et manger...



UNE JOURNÉE D'EXCEPTION A BRUXELLES :

PEPLUM vous propose de convier vos collaborateurs, clients ou de fêter un événement familial à 40 m de hauteur pour un déjeuner ou dîner inoubliable !



De l'art culinaire à la découverte du patrimoine artistique de Bruxelles, PEPLUM organise votre journée depuis Paris et vous propose un programme selon vos envies : Visite du musée Magritte, de la maison de la Bande dessinée ou ballade sur le thème des créateurs et du design, mode et adresses branchées etc.





DÉJEUNER ÉTOILÉ DANS LE CIEL DE BRUXELLES !

LES DÉTAILS :

Quand : du 5 Juin au 1^{er} Juillet 2012

Où :

Du 5 au 10 juin : Place des Palais

Du 11 au 17 juin : l'Atomium

Du 18 au 24 juin : l'Esplanade du Cinquanteanaire

Du 25 juin au 1er juillet : le Bois de la Cambre

Nombre d'invités : Jusqu'à 22 personnes par repas

Les grands chefs Bruxellois : chaque jour l'un des 7 grands Chefs cuisinera en plein ciel devant les convives

- ✓ Yves Mattagne du Sea-Grill**
- ✓ Lionel Rigolet du Comme chez Soi**
- ✓ Pascal Devalkeneer du Chalet de la Forêt**
- ✓ David Martin de La Paix*
- ✓ Giovanni Bruno du Senza Nome*
- ✓ Luigi Ciciriello de La Truffe Noire*
- ✓ Patrick Vandecasserie de La Villa Lorraine





DÉJEUNER ÉTOILÉ DANS LE CIEL DE BRUXELLES !

UNE JOURNÉE D'EXCEPTION :

Arrivée en fin de matinée à Bruxelles par le Thalys

Transfert vers l'une des 4 places où sera installée la nacelle

Lieu en fonction de la date choisie

Arrivée sur le « village » entièrement privatif

Logos possibles à différents endroits du village

Apéritif au champagne

Montée dans la nacelle avec l'un des 7 chefs bruxellois

Photographe à bord

Déjeuner 4 plats servis et vins

Service du café au village

Dans l'après-midi, visite du musée Magritte ou exposition temporaire « Dali, Magritte, Miro surréalisme à Paris » au Musée royaux des Beaux-arts .

Fin d'après-midi libre ou programme à la carte :

Visite de la maison de la BD, parcours autour du design et des créateurs, shopping et dernières adresses branchées de la capitale européenne ...

En début de soirée, transfert à la gare de Bruxelles

Retour à Paris en Thalys, arrivée vers 20h30

Le programme que nous vous proposons est une suggestion. Il est entièrement adaptable à vos envies. Sur la base de cette formule, un dîner peut être également envisagé à la place du déjeuner. Prévoir dans ce cas une nuit sur place.

PEPLUM®

LE MONDE
EN PRIVÉ

FAITES PARTIE DE CET ÉVÉNEMENT UNIQUE !

ET RETROUVEZ VOS INVITÉS ...

QUELQUE PART ...

AU DESSUS DE L'EUROPE !



Prix par personne 790 €

Incluant le trajet A/R de Paris à Bruxelles en Thalys (classe économique), un minibus et guide à disposition pendant la journée, la privatisation du village autour de la nacelle, l'apéritif, les boissons et le repas cuisiné par l'un des 7 chefs bruxellois, un photographe sur la nacelle pendant le repas, l'entrée au Musée Magritte et la visite avec 2 guides du musée.

*Tarif donné à titre indicatif base 22 participants en fonction des tarifs connus au 16/01/2012.
Programme sous réserve de disponibilité au moment de votre confirmation.*

AUTRES FORMULES POSSIBLES

« ENTRE CIEL ET TERRE »

Devis sur demande

Mariage



Concert classique



Concert de Rock



Soirée DJ



LE CONCEPT EN GENERAL:

Au cours de ces cinq années, des dîners incroyables ont été réalisés - par exemple celui organisé dans le ciel de Monaco pour le Prince Albert avec Joël Robuchon aux commandes, le chef le plus étoilé de France - mais aussi plus de 1.000 événements, chacun unique en leur genre, de Paris à Las Vegas en passant par Sydney, Le Cap, Londres ou encore Sao Paulo.

Les plus belles étoiles de la gastronomie ont pris place derrière les fourneaux: de Pierre Gagnaire à Marc Veyrat, d'Yves Mattagne à Sergio Herman, de Dani Garcia à Paco Roncero, d'Alain Passard à Yannick Alleno,...

Les lieux les plus magiques ont été survolés : le Strip de Vegas, les jardins de l'Hôtel King David, la Marina de Dubaï, les collines de la Villa Borghese, le circuit de Spa Francorchamps, les Rives du Saint-Laurent, la plage de Copacabana, la baie de Cape Town...

Un grand nombre d'autres formules sont envisageables : réunion en plein ciel, mariage, concert, événements sportifs etc.

Et pour vous, quel lieu pouvons nous investir et quelle formule vous proposer pour un magnifique moment entre « ciel et terre » ?

VOTRE CONTACT



76 Avenue des Champs-Élysées

75 008 Paris

Tel : +331 4225 0025