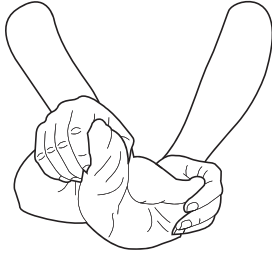
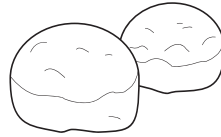


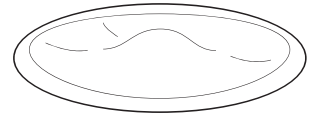
01



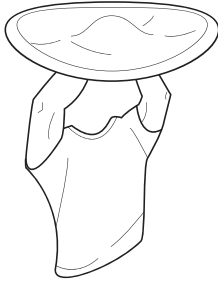
02



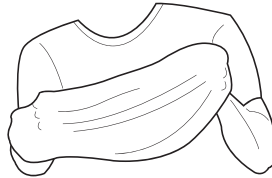
03



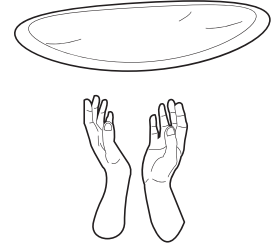
04



05



06



METTRE LA MAIN À LA PÂTE

- ATELIER DE CRÉATION DE PIZZA -

BEVO

BAR + PIZZERIA

ATELIER DE CRÉATION DE PIZZA

GROUPE DE 20 PERSONNES MAXIMUM

À la recherche d'une activité ludique et originale pour votre équipe ou vos amis? Bevo Bar+Pizzeria vous propose un moment exclusif en compagnie de son Chef, Giovanni Vella.

DÉROULEMENT ET CONTENU DE L'ACTIVITÉ :

Notre Chef débutera par une introduction d'une quinzaine de minutes sur l'historique de sa recette de pâte à pizza et le choix des ingrédients utilisés.

Puis, des groupes de 8 personnes seront formés pour passer à la partie pratique (environ 15 minutes). Les participants se verront remettre un tablier Bevo, une boule de pâte, ainsi que la recette authentique de nos pizzas.

Chaque participant pourra commencer à étirer sa pâte sous l'œil et les conseils avertis du Chef. Qui sera le meilleur pizzaiolo?!

Enfin, votre soirée se terminera en beauté par la dégustation d'un menu 3 services et une consommation :

- Antipastis + polpetes di casa (boulettes de viande maison)
- Pizza de votre création & pâtes familiales
- Pizza Nutella
- Un verre de vin ou un cocktail

LE FORFAIT

Activité main à la pâte
(inclut le Tablier Bevo)
+ Menu 3 services

75\$ / personne*

*Taxes et service en sus. Valide pour les groupes de 20 personnes maximum, du dimanche au jeudi. L'activité peut débuter entre 16h et 18h. Sous réserve de disponibilité, notamment, mais non limité, pendant le Happening Gourmand, Montréal à Table, le weekend de la F1 et le temps des fêtes.

