

« The Exceptional Party »

Concept de soirée tout-à-fait unique !



Osez organiser "The Exceptional Party"!

Tout est mis en place pour favoriser
une ambiance chaleureuse et détendue,
en privilégiant la convivialité :
buffets originaux, 'Live cooking',
'Cocktail bar',
'Live Music', 'Lounge Decoration'...



Menu gourmand à 62,-€ HTVA (75,-€ TVAC) :

Buffet & 'Live cooking'
Mousseux, vin blanc, vin rouge, bière, soft et jus
Moka & mignardises
service pendant 2 heures



Menu classique à 78,-€ HTVA (94,-€ TVAC) :

Buffet & 'Live cooking'
Mousseux, vin blanc, vin rouge, bière, soft et jus
Moka & mignardises
service pendant 2 heures



**Sonorisation de la salle et de la scène,
'Light show',
'Lounge Decoration' & mobilier 'Live cooking'
Budget : 3500 HTVA (4235,-€ TVAC)**

Visualisez les menus et la fiche technique ci-dessous



Menu gourmand - 62,-€ HTVA (75,-€ TVAC)

Service pendant 2 heures

Sur buffet :

Gaspacho

Billes de melon et jambon italien, Wrap à la crème d'avocats et saumon fumé, Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, Roulades de printemps au poulet, sauce aigre-douce,

Tartare de saumon mariné à l'aneth

~~~

Taboulé à l'orientale, Tomates au basilic & mozzarella, Salade César

~~~

Create your own hamburger

~~~

### 'Live cooking' :

Wok de nouilles asiatiques aux légumes et gambas Black Tiger,

Tortellini aux champignons des bois

Saté de volaille caramélisé

~~~

Sélection de fromages et desserts

~~~

Moka & mignardises

Mousseux, vin blanc, vin rouge, Bière, soft & jus

Supplément de 12,50 HTVA

(15,-€ TVAC) pour le champagne

## Menu classique - 78,-€ HTVA (94,-€ TVAC)

Service pendant 2 heures

### Sur buffet :

King Crab en bouillon de brocoli,

Tour de crevettes Jumbo aux piments et mangue

Billes de melon et jambon italien,

Wrap à la crème d'avocats et saumon fumé

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, Roulades de printemps au poulet, sauce aigre-douce, Tartare de saumon mariné à l'aneth, Assortiment de sushis et sashimis

~~~

Taboulé à l'orientale, Tomates au basilic & mozzarella, Salade César

~~~

*Create your own hamburger*

~~~

'Live cooking' :

Wok de nouilles asiatiques aux légumes et gambas Black Tiger,

Raviole de homard à la tartufata, Saté d'agneau grillé à la provençale,

Risotto aux champignons des bois

~~~

Sélection de fromages et desserts

~~~

Moka & mignardises

Mousseux, Vin blanc, vin rouge, Bière, soft & jus

Supplément de 12,50 HTVA (15,-€ TVAC) pour le champagne

Fiche technique (descriptif non exhaustif)

SON & 'LIGHT SHOW' :

4 caissons de basse, 4 baffles, 4 amplificateurs, 2 micros sans fil, 1 console 24 entrées

Structure portante carrée suspendue au plafond, 12 projecteurs 'macs'* 300 watts

Sur scène : 3 structures de type 'potence' portant, 4 'led blenders', 1 console 'light', 1 'smoke machine'

* spots pivotants et contrôlables à distance

'LOUNGE DECORATION' & MOBILIER 'LIVE COOKING' :

4 divans blancs, 32 poufs blancs, 12 tables basses blanches, 8 spots lumineux

Tapis roulant de présentation et de service, Eclairage 'led' intégré, Panneau lumineux 'led'

OPTIONS :

DJ: 500,-€ HTVA (605,-€ TVAC), 'Live band' : sur devis

Buffet 'Diamant' en plexiglas : 210,-€ HTVA (254,-€ TVAC)/mètre

(Podium noir, buffet entièrement en plexiglas avec éclairage 'led' intégré,

rideau de fond en lamelles de cuir blanc), Décoration florale : sur devis

Mange-debout à partir de 9,-€ HTVA (11,-€ TVAC) , Chandelier en fer forgé : sur devis