

« LE PERRON DE L'ILON Événements - Séminaires »

PROPOSITIONS DE BASE

LE PERRON DE L'ILON



AID-CIEP « LE PERRON DE L'ILON » | Place l'Ilon, 17 – 5000 NAMUR

« LE PERRON DE L'ILON ÉVÉNEMENTS - SÉMINAIRES »

PROPOSITIONS DE BASE

Ces propositions sont réalisées à titre d'exemples, d'autres possibilités peuvent être étudiées selon vos besoins. Les tarifs peuvent être établis suite à la transmission des informations générales liées à votre événement. Pour toutes questions n'hésitez pas à contacter : Gregory Leclercq

Gregory.Leclercq@lilon.be

0494/20.20.64

Accueil et pause-café en buffet libre-service	
Café, assortiment de thé, Eau plate, pétillante, jus d'orange et biscuits simples (spéculoos)	
Sans service – avec matériel jetable	
Café, assortiment de thé, Eau plate, pétillante, jus d'orange et biscuits simples (spéculoos)	
Avec service – avec matériel jetable	
Les suppléments possibles avec accueil et pause-café	
Porcelaine/Verrerie uniquement possible en formule avec service	
Table mange-debout avec nappe	
Choix de biscuits	
2 mignardises (bavarois, tartelette, éclairs chocolat,...)	
1 croissant et 1 pain au chocolat	
1 mini croissant et 1 mini pain au chocolat	
Pause durable (jus de pomme local, eau de Villers, café et thé équitables).	

LES DIFFÉRENTES FORMULES REPAS :

LUNCHS SANDWICHES « SIMPLES »

Assortiments de 1/3 de baguette blanche et multigraine avec en type de garnitures :

- ▶ Jambon d'Italie/tomate séchée /parmesan
- ▶ Jambon braisé/crudités
- ▶ Fromage de chèvre/sirop de liège/salade iceberg
- ▶ Saumon fumé/fromage blanc/concombres
- ▶ Salade de thon mayonnaise/crudités
- ▶ Tomate mozzarella /basilic
- ▶ Mixte : jambon/fromage/crudités et autres

LUNCHS « PETITS PAINS »

Assortiment de petits pains aux graines :

- ▶ Saumon fumé–boursin, brie-noix, chèvre-miel, tomate-mozzarella,
- ▶ Jambon d'Italie – tomates séchées, jambon-crudités et autres selon le marché.

LUNCHS SANDWICHES « ÉLABORÉS »

Assortiment de petits pains aux graines – wraps – ciabatta de type :

Saumon fumé–boursin, brie-noix, chèvre-miel, tomate-mozzarella,

Jambon d'Italie – tomates séchées, jambon-crudités et autres selon le marché.

ASSORTIMENT DE PÂTES FROIDES

- ▶ Salade de Farfalle au saumon façon tzatziki (fromage frais, concombre et aneth)
 - ▶ Salade de penne façon toscane (tomates séchées, basilic, olives, mozzarella, cœur d'artichauts et huile d'olive)
 - ▶ Salade de fusilli au poulet légumes et herbes fraîches parfumée au curry
- Pain et beurre prévus

Les salades sont présentées en portions réduites afin de permettre aux participants de goûter plusieurs plats (2)

ASSORTIMENT DE SALADES (D'AVRIL À SEPTEMBRE)

- ▶ Frisée aux lardons
- ▶ Salade niçoise (thon – olives – œufs durs)
- ▶ Salade grecque (Féta – tomates – olives)
- ▶ Salade mixte de volaille au curry et noix
- ▶ Pains et beurre

Les salades sont présentées en portions réduites afin de permettre aux participants de goûter plusieurs plats (2)

LUNCH DURABLE

- ▶ Un bol de potage aux légumes de saisons.
- ▶ Assortiment de petits pains (boulangerie Delvaux) garnis de fromage et charcuterie issus de nos producteurs locaux :
- ▶ Bouche Bio (Saint Marc)
- ▶ Maitre Corbeaux (Emines)

PLATS CHAUDS EN BUFFET

- ▶ Paella (pilons de volaille – gambas – Chorizo)

- ▶ Tajine de volaille

- ▶ Fricassée de volaille à la blanche de Namur, légumes – pdt

*Ces plats sont des exemples,
n'hésitez pas à nous contacter pour d'autres propositions adaptées à vos besoins.*

LES SUPPLÉMENTS POSSIBLES AVEC REPAS

- ▶ Potage du jour

- ▶ Salade composée, une par personne
(Salade, tomate, carotte, chou blanc,... vinaigrette)

- ▶ Choix de 3 dégustations apéritives

Exemples :

mini Carpaccio, mousse de truite fumée, mini wraps à l'italienne, mini wraps nordiques,
mousse de légumes,....

LES DESSERTS

- ▶ Mousse au chocolat
- ▶ Tiramisu
- ▶ Panna Cotta aux fruits
- ▶ Assortiment de 4 pâtisseries réductions, en buffet, au moment du café

ACCOMPAGNEMENT BOISSONS POUR REPAS :

FORMULE SOFT :

- ▶ eau – coca – jus – café – thé (Service matériel jetable)

FORMULE SOFT DURABLE :

- ▶ eau de Villers, jus de pomme d'Upigny, café et thé équitable (Service matériel jetable)

FORMULE SOFT + VIN :

- ▶ eau – coca – jus – vin blanc – vin rouge – café (Service matériel jetable sauf le vin)

FORMULE SOFT +VIN +BIÈRE:

- ▶ Eau – coca – jus – blanche de Namur – Pils – vin blanc – vin rouge – café – thé
(service en matériel jetable sauf le vin et la bière)

DRINK DE CLÔTURE :

DRINK VIN, BIÈRE ET SOFT (DURÉE 1 HEURE)

- ▶ Eau – coca – jus d'orange – vin blanc – vin rouge – Pils et blanche de Namur.
- ▶ Verres compris, en buffet
- ▶ Avec assortiment de biscuits salés et chips

OPTION MOUSSEUX : EN SUPPLÉMENT DU DRINK

OPTION SERVICE : EN SUPPLÉMENT DU DRINK