

# « LE PERRON DE L'ILON » Événements - Séminaires

# SERVICE TRAITEUR DU PERRON DE L'ILON

Fort de ses 15 années d'expérience, notre service traiteur offre une large gamme de propositions pour vos événements qu'ils soient associatifs, d'entreprise ou de famille.

Régulièrement actif sur des sites comme :

La Bourse - Namur expo - Terra Nova - l'UCM - les Moulins de Beez et autres salles de conférences du SPW.

Nous sommes aussi le partenaire Horeca de 3 centres de réunions et séminaires :

- Créagora
- Le Centre l'Ilon
- Le CFB (Centre de Formation de Bouge)

Notre expertise nous permet d'effectuer des prestations pour des groupes de 30 à 1.000 personnes.

Notre large équipe et l'expérience de ses responsables vous garantit tant une qualité de repas qu'un service efficace adapté au contexte de votre événement.

De nombreux clients nous accordent déjà leur confiance, parmi ceux-ci



**Jérôme HITTELET**

**Responsable du service traiteur**

**Place l'Ilon , 17 - 5000 Namur**

**jerome.hittelet@lilon.be**

**0474/26.19.77**

**Grégory LECLERCQ**

**Directeur**

**Place l'Ilon , 17 - 5000 Namur**

**gregory.leclercq@lilon.be**

**081/830.519 ou 0494/20.20.64**

Renforcer et valoriser votre engagement sociétal en choisissant le Perron

Entreprise d'économie sociale agréée par le service public de Wallonie

## 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.

<b>ACCUEIL ET PAUSE-CAFÉ EN BUFFET LIBRE-SERVICE</b>	
Café, assortiment de thé, Eau plate, pétillante, jus d'orange et biscuits simples	
Sans service – avec matériel jetable	
Café, assortiment de thé, Eau plate, pétillante, jus d'orange et biscuits simples	
Avec service – avec matériel jetable	
<b>LES SUPPLÉMENTS POSSIBLES AVEC ACCUEIL ET PAUSE-CAFÉ</b>	
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 garniture :

- ▶ 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

- ▶ Choix de 3 dégustations apéritives
- ▶ Potage du jour
- ▶ Salade composée, une par personne  
(Salade, tomate, carotte, chou blanc, ... vinaigrette)

### 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 local, 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 CAVA : EN SUPPLÉMENT DU DRINK

---

#### OPTION SERVICE : EN SUPPLÉMENT DU DRINK

# RESTAURANT TRAITEUR

## D'ÉCONOMIE SOCIALE

---

La labellisation « économie sociale », est attribuée à des entreprises qui concilient économie et utilité sociale.

Dans notre cas, « le Perron de l'Ilon » a pour mission de former des personnes, actuellement sans emploi aux métiers de la restauration.

La formation proposée permet aux stagiaires d'acquérir les compétences professionnelles nécessaires pour trouver ou retrouver un emploi. Notre particularité est qu'ils effectuent ces apprentissages dans des conditions proches de la réalité du travail.

### POUR MENER À BIEN NOTRE ACTION DE FORMATION NOUS AVONS DÉVELOPPÉ TROIS OFFRES HORECA :

- ▶ Le Perron de l'Ilon : Un restaurant brasserie de 110 places situé à deux pas du parlement wallon, proposant une carte variée, des suggestions savoureuses et différents menus.
- ▶ L'Escale : Un restaurant d'entreprise de 180 places situé à Bouge, proposant un menu du jour aux clients du site.
- ▶ Créa'Table : un restaurant d'entreprise d'une capacité de 120 personnes avec un partie sandwicherie et un self-service.
- ▶ Le Perron traiteur, réalisant de nombreux types de prestations allant de 30 à 1000 personnes, sur différents sites. Tant chez nos partenaires externes que toute autre lieu de votre choix.

Chacune de nos activités est mise en œuvre sous la coordination et la supervision de notre équipe HORECA composée de 8 professionnels du secteur dont le rôle consiste à accompagner la trentaine de stagiaires dans leur apprentissage tout en garantissant à nos clients un service et des préparations irréprochables.

Depuis de nombreuses années et grâce à notre expérience professionnelle, nous avons développé une large clientèle tant publique que privée, le principe même de notre fonctionnement étant lié à une subvention du Service public de Wallonie, mais aussi à un chiffre d'affaire économique généré par les productions réalisées dans les apprentissages.

Entre autre client, nous pouvons citer : La Ville de Namur, le SPW, La Province de Namur, différents cabinets Ministériels, l'Union wallonne des entreprises, ...et nous l'espérons bientôt vous.

Pour en savoir plus sur nos activités, n'hésitez pas à consulter notre site et nos réseaux sociaux :

[www.perrondelilon.be](http://www.perrondelilon.be)  