



# BIEZ

TRAITEUR & FOODING

## PACK ENTREPRISE DANS NOS LIEUX D'EXCEPTION



### **Orangerie Dam 71, Kortrijk**

Tournai 25 min,  
Lille 25 min



### **Ferme des Templiers Verlinghem**

Tournai 25 min,  
Lille 10 min



### **Château de Bourgogne, Estaimbourg**

Tournai 10 min,  
Kortrijk 15 min ,  
Lille 25 min



### **Château du Biez Pecq**

Tournai 10 min,  
Kortrijk 15 min ,  
Lille 25 min

# VOTRE COCKTAIL ALL-IN

## Dans nos lieux

### BUFFET COCKTAIL

Toasts classiques, Tapas froids, Fingers, Macarons salés, Tapas chauds, Verrines, Paniers partagés, Paninis, Burgers, Croustis méditerranéens, Vegan's, Lollypops, Mini Bretzels, ... & réductions sucrées.

### OPEN BAR BOISSONS

Crémant d'Alsace, vin blanc et vin rouge  
Bières et soft  
Café

1 heure 30 / 6 pièces / pers  
32 € HTVA/pers.

ALL-IN à partir  
de 50 pers.

2 heures / 8 pièces / pers  
35€ HTVA/pers.

ALL-IN à partir  
de 50 pers.

3 heures / 12 pièces / pers  
43 € HTVA/pers.

ALL-IN à partir  
de 50 pers.

3 heures 30 / 16 pièces / pers  
49 € HTVA/pers.

ALL-IN à partir  
de 50 pers.

Inclus dans la formule all-in : location des salons,  
personnel, matériel,  
restauration et boissons

Options sur demande : sonorisation, décoration,  
open-bar soirée, etc.

# VOTRE COCKTAIL DINER ALL-IN

## Dans nos lieux

### BUFFET COCKTAIL DINER

Assortiment de 8 toasts / pers  
Choix de différentes échoppes  
( Pastas, Tajines, Burgers, ...)  
& réductions sucrées.

### OPEN BAR BOISSONS

Crémant d'Alsace,  
vin blanc et vin rouge  
Bières et soft  
Café

### 4H DE PRESTATION

55€ HTVA/pers.

ALL-IN à partir de 50 pers.

Inclus dans la formule all-in : location des salons,  
personnel, matériel,  
restauration et boissons

Options sur demande : sonorisation, décoration,  
open-bar soirée, etc.



# VOTRE DINER ALL-IN

## Dans nos lieux

### APERITIF

Crémant d'Alsace  
Zakouskis 5 pièces / pers.

### DINER 3 SERVICES

Entrée, plat et dessert.

### BOISSONS

Eaux plate et pétillante, softdrinks, jus et café  
Vin blanc et rouge.

### 4H DE PRESTATION

60,00 € HTVA/PERS.  
All-in à partir de 50 pers.

Inclus dans la formule all-in : location des salons,  
personnel, matériel,  
restauration et boissons

Options sur demande : sonorisation, décoration,  
open-bar soirée, etc.



**BIEZ**  
TRAITEUR & FOODING



# VOTRE SEMINAIRE ALL-IN

## A la journée dans nos lieux

### ACCEUIL ET PAUSES CAFE

Eau plate et pétillante, Café, thé  
Assortiment de viennoiseries

### LUNCH BAR

#### TARTES SALEES (6 CHOIX)

Assortiment de tartes salées : Tarte tatin aux tomates,  
Tarte au saumon fumé, Quiche au thon et olives vertes, ...

#### BAR A SALADES (6 CHOIX)

Assortiment de salades composées : Carottes rôties  
au zoatar - lentilles beluga - houmous de patate douce, ...

### DESSERT

Sélection de tartelettes selon la saison et les choix du chef

### OPEN BAR BOISSONS

Eaux minérales plates et pétillantes,  
softdrinks, jus de fruits, café  
Vin blanc et rouge

### 9H DE PRESTATION

55,00 € HTVA/PERS.  
All-in à partir de 50 pers.

Inclus dans la formule all-in : location des salons,  
personnel, matériel \*,  
restauration et boissons

Options sur demande : sonorisation, décoration,  
open-bar soirée, etc.

Matériel \* : Ecran, Vidéo projecteur, Wifi  
Paperboard, Pupitre etc.



# VOTRE BARBECUE ALL-IN

## Dans nos lieux

### APERITIF

Crémant d'Alsace et Sangria  
3 toasts/pers.

### BARBECUE (450 gr.)

Brochettes de volaille, chipolatas, merguez, poitrine marinée  
et brochette de porc. Variété de crudités (10 choix)

### DESSERT

Assortiment de tartes sucrées (6 choix) :  
Tarte tatin, Tarte au citron meringuée, Tarte aux pommes  
Tarte au chocolat fondant, Tarte au fromage blanc,  
Tarte frangipane aux poires

### OPEN BAR BOISSONS

Vin rosé et rouge  
Eau plate et pétillante  
Bière, softs et café

### 4H DE PRESTATION

55,00 € HTVA/PERS.  
All-in à partir de 50 pers.

Inclus dans la formule all-in : location des salons,  
personnel, matériel,  
restauration et boissons

Options sur demande : sonorisation, décoration,  
open-bar soirée, etc.



**BIEZ**  
TRAITEUR & FOODING

# NOTRE FOODTRUCK « Accordéon » Chez vous, Dans votre entreprise

## FORMULE STREETFOOD

Assortiment de Mini - burgers, Mini - hot dogs,  
Paninis, Tartes salés, Tapas, ...

Option : Réduction sucrées : 1,25 / pièce

## OPEN BAR

Crémant d'Alsace,  
Vin blanc, vin rouge et rosé  
Soft et bière pression.

## MATERIEL

Tables hautes, Vaisselle jetable et divers.

## FOODTRUCK « Accordéon »

Matériel de sonorisation, matériel de chauffe  
et chambre froide.

## 4H DE PRESTATION

39,00 € ALL IN sur base de 100 personnes.

34,00 € ALL IN sur base de 200 personnes.

32,35 € ALL IN sur base de 300 personnes.

31,50 € ALL IN sur base de 400 personnes.

31,00 € ALL IN sur base de 500 personnes et plus.

Inclus dans la formule all-in : personnel, matériel,  
restauration et boissons

Options sur demande : sonorisation, décoration,  
open-bar soirée, etc.