



« La Vie Est BELLE » est une équipe de passionnés et amoureux de la gastronomie au cœur de la cité Ardente. Des professionnels au service de l'audace et de la volupté. Notre savoir-faire est nourri d'une longue expérience tant auprès des particuliers que des entreprises.

Plus de 20 ans de restauration alliant couleurs, saveurs, créativité et qualité.
Quel que soit le nombre de personnes, un intérêt particulier est porté à chaque convive.
Bien-être et convivialité faisant partie des ingrédients indispensables à la réussite d'un événement.

« La Vie Est BELLE » c'est aussi une attention toute particulière portée aux produits utilisés dans l'élaboration de ses mets; produits frais de très haute qualité, sélectionnés avec soins.
L'alliance de ceux-ci à l'originalité et la créativité de nos chefs cuisiniers mettront tous vos sens en éveil. De quoi ravir les papilles de vos invités et lire la surprise dans leurs yeux...

« La vie Est BELLE » accueille vos convives, quels que soient leur nombre et vos attentes, dans de nombreux espaces d'exception mais également dans le lieu de votre choix en Belgique comme à l'étranger. Traiteur sélectionné par le Palais des Congrès de Liège, le Musée du Grand Curtius de Liège et de la Foire Internationale de Liège, nous vous proposons une formule sur mesure selon vos attentes, le temps dont vous disposez et votre budget.
Cependant, si vous désirez faire appel à une organisation extérieure pour un de ces endroits, un « droit de bouchon » vous sera demandé.

Du cocktail au repas de gala, du buffet au repas gastronomique, de la fête entre amis au mariage, du séminaire au cocktail d'inauguration – Nous sommes là ! Prêts à répondre et à satisfaire à vos demandes, de la plus simple à la plus originale !

- avec un personnel professionnel, qualifié et d'excellente présentation
- un accompagnement personnalisé dans vos projets
- un service clef en main qui va bien plus loin qu'une cuisine inventive grâce à nos collaborateurs spécialistes de l'événementiel (animation, décoration, fleurs, éclairage, sonorisation, chapiteau, hôtesse d'accueil...)

De quoi épater vos invités.

Notre philosophie... « Carpe Diem »

Profitez de l'instant présent, cet instant unique et de plaisir partagé avec vos invités.

Laissez-nous le soin de faire de ce moment... le vôtre, le meilleur !

Où nous joindre

SOMOREST | LA VIE EST BELLE ... TRAITEUR EVENEMENTIEL

Meerberghs Philippe

FAX: +32 (0)4 232 06 57 | GSM: +32 (0)475 27 01 95 | E-MAIL: philippe.meerberghs@somorest.be



BOISSONS

Café, thé (sucre et lait)
Jus d'orange, eau plate, eau pétillante

DUREE

Service d'une durée d'1/2h.

SERVICE

Service des boissons au buffet dans des gobelets jetables.

MATERIEL FOURNI

L'équipement et le matériel de service, tables hautes « standards », serviettes de bouche.

BUDGET

Prix par invité pour les boissons et le personnel htva 21 %	03,70 €
En cas d'utilisation de vaisselle et verrerie, prévoir htva 21% un supplément de	01,00 €

Valable pour un minimum de 50 invités

Pour agrémenter ces accueils et/ou pauses café,
nous vous proposons un choix de services complémentaires

LES CAKES ET BISCUITS

Présentés sur plateaux au buffet café, avec serviette.

Prix par invité htva 12%	01,30 €
--------------------------	---------

LES CROISSANTS ET VIENNOISERIES

Nous proposons à vos invités un choix de mini-croissants, mini-pains au chocolat et mini-viennoiseries présentés sur plateaux au buffet café avec serviette. Trois pièces par invité.

Prix par invité htva 12%	03,50 €
--------------------------	---------

LES PETITS SANDWICHES

Nous proposons à vos invités un choix de petits sandwiches fermés (pain au lait, pain croquant, pain mie, ...) et garnitures variées présentés sur plateaux au buffet café avec serviette. Deux pièces par personne. Quelques exemples de notre assortiment: Saumon, concombre et crème ciboule - Dinde, confit de poivrons, pignons de pin et salade - Chèvre aux noix et miel - Coppa, confit d'oignons aux épices - Roquefort aux poires et noix - Salade de poulet en tajine et abricots - Magret de canard aux figues et mangues - Aigre doux de légumes et sardines - Tartare de boeuf, tomate et salade - Brie, fruits secs, balsamique et roquette - Tomate, mozzarella, basilic, sel et poivre - Thon, oignons rouges et guacamole - Poulet, roquette, parmesan et pistou - Roastbeef, tartare, condiments et salade, ...

Prix par invité htva 12%	04,00 €
--------------------------	---------



| Aménagement, confort et logistique (sur devis)

TABLES, NAPPAGES ET TABOURETS/POUFS

Nous vous proposons différents styles de tables (basses ou hautes), nappes, serviettes, tabourets et poufs suivant le thème et le standing de votre événement. Notre prix comprend la location du matériel et son installation.

DECORATION « TABLES ET SALLE »

Vous pouvez choisir de finaliser la décoration de vos tables ou du lieu choisi en ajoutant: montage floral, bougies, menus, ...

SUPPORT GLOBAL

Avec l'aide de nos collaborateurs spécialistes de l'événementiel, nous vous proposons un service « clef en main » : hôtesse d'accueil, vestiaire, voiturier, fleurs, plantes, décoration selon thème particulier, éclairage, sonorisation, support audio-visuel, imprimés, invitations, suivi et rappel téléphonique aux invités, etc...

| Conditions particulières

Ces propositions sont à titre indicatif et non-exhaustives. Les produits présentés dans ces différentes formules peuvent, selon le marché, ne pas être disponibles à tout moment et s'en voir modifiés sans préavis.

Les prix énoncés s'entendent htva et sont valables pour l'année 2010 - 2011.

Notre personnel de service est prévu pour la durée convenue dans la formule choisie. Les heures supplémentaires seront facturées 28,50 € htva par heure et personne de service.

Attention **LES DIMANCHES ET JOURS FERIES**, pour satisfaire aux exigences salariales, supplément de 20 % sur le personnel de service.

Toute acceptation et/ou modification de cette proposition nous sera transmise par fax au 04/232.06.57 ou par courriel à l'attention de philippe.meerberghs@somorest.be au minimum 15 jours avant votre événement.

Votre commande sera prise en considération dès réception du bon de commande signé « pour accord » et de l'acompte de 30 % versé sur le compte 240-0835425-65 au nom de SOMOREST.

Le choix du menu et des boissons nous sera communiqué au plus tard 15 jours avant votre événement. La confirmation définitive du nombre d'invités nous sera transmise au plus tard 10 jours avant votre événement.

Le matériel, le mobilier et la vaisselle détérioré sera à charge du client. La facture sera alors majorée du montant de la valeur d'achat.

Nos factures sont payables au grand comptant.

Où nous joindre

SOMOREST | LA VIE EST BELLE ... TRAITEUR EVENEMENTIEL

Meerberghs Philippe

FAX: +32 (0)4 232 06 57 | GSM: +32 (0)475 27 01 95 | E-MAIL: philippe.meerberghs@somorest.be