



**« 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



## La Vie Est BELLE en Rouge & Blanc

### BOISSONS

Vin Rouge « Louis Châtel » Cabernet Sauvignon

Robe profonde, nez expressif s'affirmant par des tanins mûrs et onctueux

Vin Blanc « Domaine de Pellehaut » Gascogne

Bouquet puissant et aromatique, fraîcheur et éclat en bouche

Jus d'orange, eau plate, eau pétillante

### LES GOURMANDISES SALEES

A titre d'exemple

Assortiment d'allumettes ou fromage, amandes grillées et biscuits salés

### DUREE

Service d'une durée d'1h30 à 2h.

### SERVICE

Service en salle sur plateaux au départ de l'office.

### MATERIEL FOURNI

Matériel de service et de préparation, plateaux, verrerie, serviettes de bouche.

Tables hautes « standards ».

### BUDGET

Prix par invité pour les boissons et le personnel htva 21 %

14,50 €

**Valable pour un minimum de 50 invités**



## La Vie Est BELLE en Bulles

### **BOISSONS**

Les vins sont remplacés par une méthode champenoise aux fines bulles rafraîchissantes  
Jus d'orange, eau plate, eau pétillante

### **LES GOURMANDISES SALEES**

A titre d'exemple

Assortiment d'allumettes ou fromage, amandes grillées et biscuits salés

### **DUREE**

Service d'une durée d'1h30 à 2h.

### **SERVICE**

Service en salle sur plateaux au départ de l'office.

### **MATERIEL FOURNI**

Matériel de service et de préparation, plateaux, verrerie, serviettes de bouche.  
Tables hautes « standards ».

### **BUDGET**

Prix par invité pour les boissons et le personnel htva 21 %

14,50 €

**Valable pour un minimum de 50 invités**



## Formules VIP

### BOISSONS

Champagne « Vranken Spécial Brut 1er Cru » Epernay

Frais et équilibré, grande sensation de vinosité et de volume,  
richesse du nez exaltée par une onctuosité et une grande persistance.

Vin Rouge « Les Fonts de Caussigniojous » AOC Faugères

Vin racé typique de son terroir, structure pleine et équilibrée avec des tanins fondus.  
La bouche est souple avec une bonne finale et persistance aux notes épicées,  
grillées et de violette.

Vin Blanc « La Grande Maison » AOC Sancerre

Vin très élégant, fin, alerte et plein de fruits.

### LES GOURMANDISES SALEES

A titre d'exemple

Assortiment d'allumettes ou fromage, amandes grillées et biscuits salés.

Crudités taillées accompagnées de 2 sauces et olives marinées.

### DUREE

Service d'une durée d'1h30 à 2h.

### SERVICE

Service en salle sur plateaux au départ de l'office.

### MATERIEL FOURNI

Matériel de service et de préparation, plateaux, verrerie, serviettes de bouche.

Tables hautes « standards ».

### BUDGET

Prix par invité pour les boissons et le personnel htva 21 %

25,50 €

**Valable pour un minimum de 50 invités**



## Pour agrémenter ces cocktails, nous vous proposons un choix de services complémentaires

### BIERE ET SOFT DRINK

Nous complétons le service en salle des boissons par un service bière et softs comprenant de la « Jupiler » à la pompe, des softs et des eaux.

Notre prix comprend les boissons, le service et le matériel de service.

Prix par invité htva 21%

03,50 €

### LES MISES EN BOUCHE FROIDES

Nous présentons à vos invités en accompagnement de l'apéritif, servis sur plateaux au départ de l'office, six pièces froides par personne. Quelques exemples de notre assortiment: Tartine de thon, tomates, olives et oignons rouges - Roulé de saumon, crème et ciboule - Picatta en brochette et risotto à la truffe - Caviar de courgette et crème de parmesan - Sucette de foie gras de canard - Coquille St. Jacques au gingembre confit au citron - Carpaccio de figues et mozzarella à l'huile de noix.

Notre prix comprend les mises en bouche, le service et le matériel de service.

Prix par invité htva 12%

06,50 €

### LES MISES EN BOUCHE CHAUDES

Nous présentons à vos invités en accompagnement de l'apéritif, servis sur plateaux au départ de l'office, quatre pièces chaudes par personne. Quelques exemples de notre assortiment: Brochette de kefta - Tortilla au chorizo - Ribs - Risotto au safran - Magret de canard au thym vert et brunoise à la mouginoise - Tempura de légumes sauce piquante - Filet d'agneau aux amandes et persil plat

Notre prix comprend les mises en bouche, le service et le matériel de service.

Prix par invité htva 12%

05,50 €

### LES PETITS SANDWICHES

Nous présentons à vos invités en accompagnement de l'apéritif, servis sur plateaux au départ de l'office, deux petits sandwiches 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, ...

Notre prix comprend les sandwiches, le service et le matériel de service.

Prix par invité htva 12%

04,00 €



#### **LE PANIER SURPRISE**

Nous vous servons dans un panier emballé trente cinq petits sandwiches variés.

Prix par invité htva 12% 45,00 €

#### **LES GOURMANDISES DU JARDIN**

Nous garnissons vos tables hautes de crudités taillées accompagnées de 2 sauces ainsi que d'olives marinées.

Prix par invité htva 12% 01,50 €

#### **LES MIGNARDISES**

Nous présentons à vos invités, servis sur plateaux au départ de l'office, deux petites mignardises par personne. Quelques exemples de notre assortiment: Mousse au chocolat et crème battue - Panna cotta - Mini éclair - Javanais - Misérable - Croûte aux fruits...

Notre prix comprend les mignardises, le service et le matériel de service.  
Prix par invité htva 12% 02,50 €

### | 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 FERIÉS**, 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