



**« 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



Les produits et services présentés peuvent ne pas être disponibles à tout moment et s'en voir modifiés sans préavis.

#### **SOFT DRINKS**

Délai de livraison: 2 jours  
can's 33 cl. – livraison par 24  
Pas de reprise

COCA-COLA  
COCA-COLA LIGHT  
FANTA ORANGE  
SPRITE

Prix unitaire htva 21% 00,85 €

#### **JUS DE FRUITS**

Délai de livraison: 2 jours  
can's 33 cl. – livraison par 24  
Pas de reprise

MINUTE MAID ORANGE

Prix unitaire htva 21% 01,20 €

#### **EAUX**

Délai de livraison: 2 jours  
can's 33 cl. – livraison par 24  
Pas de reprise

EAU PLATE OU PETILLANTE

Prix unitaire htva 21% 00,80 €

#### **BIERES**

Délai de livraison: 2 jours  
can's 33 cl. – livraison par 24  
Pas de reprise

JUPILER PILS

Prix unitaire htva 21% 01,30 €

#### **CHAMPAGNE ET VINS**

Délai de livraison: 2 jours  
Champagne - VRANKEN BRUT TETE DE CUVEE  
Prix unitaire htva 21% 28,30 €  
Vin Rouge - « LOUIS CHÂTEL » Cabernet Sauvignon  
Prix unitaire htva 21% 07,90 €  
Vin Rouge - « CHÂTEAU CAUSSIGNIOJOLS » Faugères  
Prix unitaire htva 21% 14,90 €  
Vin Blanc - « DOMAINE DE PELLEHAUT » Gascogne  
Prix unitaire htva 21% 07,90 €  
Vin Blanc - « LA GRANDE MAISON » Sancerre  
Prix unitaire htva 21% 14,90 €



#### **MATERIEL DE SERVICE**

Délai de livraison: 2 jours

Verrerie au choix par bac de 40 verres  
Prix par verre rendu sale après votre événement

Prix par bac de 40 verres htva 21% 14,40 €  
(Verre à vin, flûte ou long drink)

#### **ACCOMPAGNEMENTS SALES**

Délai de livraison: 2 jours  
Livraison au conditionnement

CHIPS SEL LAYS 45gr.  
Conditionnement: PAR 20 UNITES  
Prix du conditionnement htva 6% 14,90 €

CHIPS PAPRIKA LAYS 45gr.  
Conditionnement: PAR 20 UNITES  
Prix du conditionnement htva 6% 14,90 €

CACAHUETES 45gr.  
Conditionnement: PAR 24 UNITES  
Prix du conditionnement htva 6% 17,90 €

#### **LIVRAISON RESTAURATION**

Délai de livraison: 2 jours  
Minimum 5 plateaux repas par variétés  
Frais de livraison: 0,35€/km

#### MISES EN BOUCHES FROIDES ET/OU GATEAUX DE SOIREE

Assortiment de 5 variétés  
30 pièces minimum  
Serviettes de bouche  
Prix à la pièce htva 6% : 01,90 €

#### PLATEAUX SANDWICHES

« SANDWICHES DE SOIREE »  
Assortiment de 5 variétés  
30 pièces minimum  
Serviettes de bouche  
Prix à la pièce htva 6% : 01,90 €

« PANIER SURPRISE »  
Assortiment de 35 petits sandwichs dans un panier emballé  
Serviettes de bouche  
Livraison à la pièce  
Prix à la pièce htva 6% : 45,00 €



#### PLATEAUX REPAS

A titre d'exemple

##### « LE PLATEAU LEVANT »

**Entrée:**

Sushi de saumon aux courgettes

**Plat:**

Wok de poulet aux poivrons, mais et noix de cajou

**Dessert:**

Brochette de fruits caramélisés

Prix htva 6%

19,50 €

##### « LE PLATEAU THALASSA »

**Entrée:**

Espadon, farfales à la coriandre

**Plat:**

Bar de ligne glacé au Limoncello, légumes « primavera »

**Dessert:**

Panna cotta aux fruits rouges, au parfum de poivre de Séchouan

Prix htva 6%

24,50 €

##### « LE PLATEAU HAUTE GOURMANDISE »

**Entrée:**

Foie gras aux figues rôties

Grosses crevettes à la coriandre et à la menthe

**Plat:**

Boeuf en filet aux girolles parfumées au gingembre

**Dessert:**

Tartelette au citron meringué

Prix htva 6%

34,50 €

##### « LE PLATEAU VERDE »

**Entrée:**

Salade racine

**Plat:**

Quinoa comme un taboulé, crème de ratatouille

**Dessert:**

Salade de fruits frais

Prix htva 6%

19,50 €

Où nous joindre

SOMOREST | LA VIE EST BELLE ... TRAITEUR EVENEMENTIEL

Meerberghe Philippe

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