



« 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



« Lunch » repas deux services

BOISSONS

Vin Rouge « Louis Châtel » Cabernet Sauvignon

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

ou Vin Blanc « Domaine de Pellehaut » Gascogne

Bouquet puissant et aromatique, fraîcheur et éclat en bouche

Bouteilles d'eau plate et eau pétillante

Café

PLAT

A titre d'exemple

Pavé de saumon en croûte de mie de pain aux échalotes et pointes d'asperges vertes

ou Sauté de boeuf aux jeunes oignons, noix de cajou et curry rouge

ou Carré de cochon désossé croûté d'une duxelles de champignons, artichauts et petits pois

Accompagnement au choix

Grenailles rôties aux herbes

ou Riz basmati au gingembre

DESSERT

A titre d'exemple

Panna cotta et coulis de fruits rouges

ou Gâteau chocolat noir de noir et crème anglaise

ou Crème vanille à la lavande

DUREE

Service d'une durée d'1h30 à 2h.

SERVICE

Mise en place de la cuisine.

Mise en place de la salle: dressage des tables (nappes et serviettes, vaisselle, verrerie, couverts).

Service à table depuis l'office.

Service du vin: bouteilles déposées aux tables.

Service de l'eau: bouteilles déposées aux tables.

Service du café: en cafetière. Les tasses et sous-tasses sont dressées aux tables.

MATERIEL FOURNI

Matériel de service et de préparation, verrerie, vaisselle et couverts « standards », nappes en tissu « standards », serviettes, salières et poivrières.

Tables et chaises « standards ».

BUDGET

Prix par invité pour le catering htva 12 %

19,50 €

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

09,50 €

Valable pour un minimum de 50 invités



« Classique » repas trois services

BOISSONS

Vin Rouge « Louis Châtel » Cabernet Sauvignon

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

ou Vin Blanc « Domaine de Pellehaut » Gascogne

Bouquet puissant et aromatique, fraîcheur et éclat en bouche

Bouteilles d'eau plate et eau pétillante

Café

ENTRÉE

A titre d'exemple

Jambon Iberico sur une salade de légumes marinés à la grecque

ou Ecrasé de pommes de terre fourchette, coiffé de tomates confites, écrevisses sautées à l'huile vierge

ou Tartare d'avocats aux agrumes et bar de ligne à cru « mariné »

PLAT

A titre d'exemple

Gigotin d'agneau « grande caravane » et son confit de tomates aux amandes

ou Osso bucco de dinde, confit au miel et xérès

ou Côtes de porcelet en croûte de pignons et asperges vertes, mousseline de pommes de terre, courgettes et olives

Accompagnement au choix

Grenailles au thym et romarin

ou Gratin de légumes

ou Crêpes de pommes de terre à la ciboule

DESSERT

A titre d'exemple

Coupe de fraise et melon à la menthe fraîche

ou Crumble d'abricots aux amandes, glace au yaourt

ou Crème aux pistaches et chocolat blanc au spéculoos



DUREE

Service d'une durée d'1h30 à 2h.

SERVICE

Mise en place de la cuisine.

Mise en place de la salle: dressage des tables (nappes et serviettes, vaisselle, verrerie, couverts).

Service à table depuis l'office.

Service du vin: bouteilles déposées aux tables.

Service de l'eau: bouteilles déposées aux tables.

Service du café: en cafetière. Les tasses et sous-tasses sont dressées aux tables.

MATERIEL FOURNI

Matériel de service et de préparation, verrerie, vaisselle et couverts « standards », nappes en tissu « standards », serviettes, salières et poivrières.

Tables et chaises « standards ».

BUDGET

Prix par invité pour le catering htva 12 %

28,50 €

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

10,50 €

Valable pour un minimum de 50 invités



« Gala » repas quatre services

BOISSONS

Vin Rouge « Louis Châtel » Cabernet Sauvignon

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

ou Vin Blanc « Domaine de Pellehaut » Gascogne

Bouquet puissant et aromatique, fraîcheur et éclat en bouche

Bouteilles d'eau plate et eau pétillante

Café

ENTRÉE FROIDE

A titre d'exemple

Tartare de crevettes grises et coquille St. Jacques, céleri vert, pignons de pin et tomates confites

ou Carpaccio de boeuf, tapenade d'olives noires, huile et graines de sésame

ou Fraicheur d'écrevisses, chutney de poivrons doux et mangues

ENTRÉE CHAUDE

A titre d'exemple

Filet de bar aux quatre épices, purée de patate douce aux artichauts et crème balsamique

ou Omble chevalier snacké, salade racine et sauce nobu

ou Méli mélo de poissons en sashimi, légumes wok

PLAT

A titre d'exemple

Magret de canard au réglisse et aux framboises, navet et carotte confit

ou Carré de cochon de lait au sirop d'érable, cannelle et romarin, poireaux

ou Filet de pintade aux pointes vertes, sauce wasabi et poivre

Accompagnement au choix

Grenailles au thym et romarin

ou Gratin de légumes

ou Crêpes de pommes de terre à la ciboule

DESSERT

A titre d'exemple

Crème citron vert au bon beurre meringué

ou Tiramisu aux notes chocolat, miel, chicorée et Bailey's

ou Clafoutis aux cerises, oranges et cannelle, croustillant de chocolat



DUREE

Service d'une durée de 2h à 2h30.

SERVICE

Mise en place de la cuisine.

Mise en place de la salle:

dressage des tables (nappes et serviettes en tissu, vaisselle, verrerie, couverts).

Service à table depuis l'office.

Service du vin: premier verre servi ensuite bouteilles déposées aux tables.

Service de l'eau: bouteilles déposées aux tables.

Service du café: en cafetière. Les tasses et sous-tasses sont dressées aux tables.

MATERIEL FOURNI

Matériel de service et de préparation, verrerie, vaisselle et couverts « standards », nappes et serviettes en tissu « standards », salières et poivrières.

Tables et chaises « standards ».

BUDGET

Prix par invité pour le catering htva 12 %

35,50 €

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

14,50 €

Valable pour un minimum de 50 invités



Pour agrémenter ces repas assis, nous vous proposons un choix de services complémentaires

L'APERITIF « MAISON »

Nous présentons à vos invités, servis sur plateaux au départ de l'office, un verre de mousseux brut et/ou de jus d'orange. Durée prévue d'1/2h.

Notre prix comprend la boisson, le service et le matériel de service.
Prix par invité htva 21%

03,50 €

L'APERITIF « CHAMPAGNE »

Nous présentons à vos invités, servis sur plateaux au départ de l'office, un verre de champagne brut et/ou de jus d'orange. Durée prévue d'1/2h.

Notre prix comprend la boisson, le service et le matériel de service.
Prix par invité htva 21%

08,90 €

LES MISES EN BOUCHE CHAUDES

Nous présentons à vos invités en accompagnement de l'apéritif, servis sur plateaux au départ de l'office, un choix de deux pièces froides et deux pièces chaudes par personne. Quelques exemples de notre assortiment: 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 - 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 - Tortilla au chorizo

Notre prix comprend les mises en bouche, le service et le matériel de service.
Prix par invité htva 12%

05,50 €

L'OPEN-BAR

Dès la fin du repas, notre personnel vous accueille au bar, nous y servons les vins du repas, des softs, de l'eau et de la « Jupiler » à la pompe.

Notre prix comprend le service au bar et l'entretien de la salle.
Prix par invité htva 21%

03,90 €



| 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 ... TRAITTEUR EVENEMENTIEL

Meerberghs Philippe

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