



« 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



Sur le Pouce

Cette formule comprend un assortiment de 5 petits sandwiches au lait, pains croustillants, buchettes de pain noir, toasts, wraps présentés sur plateaux. Ainsi qu'un assortiment de mignardises.

BOISSONS

Vin Rouge « Louis Châtel » Cabernet Sauvignon

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

Bouteilles d'eau plate et eau pétillante

Café

COMPOSITION DES SANDWICHES ET PAINS

A titre d'exemple

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, ...

MIGNARDISES

A titre d'exemple

Crumble d'abricot aux amandes, glace au yaourt - Panna cotta caramel au beurre salé - Tiramisu aux notes chocolat, miel, chicorée et Bailey's - Clafoutis aux cerises, oranges et cannelle - Crème aux pistaches et chocolat blanc au spéculos - Crème citron vert au bon beurre meringué - Poires pochées aux épices, glace aux amandes - Tombé de pommes et figues à la badiane - Crème brûlée au réglisse et citron

DUREE

Service d'une durée d'1h30 à 2h.

SERVICE

Mise en place de la salle: dressage des tables hautes et du buffet.

Service du vin: au bar.

Service de l'eau: au bar.

Service du café: au bar.

MATERIEL FOURNI

Matériel de service et de préparation, tables hautes, verrerie, vaisselle et couverts « standards », serviettes de bouche.

BUDGET

Prix par invité pour le catering htva 12 %

14,00 €

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

10,50 €

Valable pour un minimum de 50 invités



Déjeuner sur l'herbe

Cette formule buffet froid comprend un assortiment d'entrées, de plats, de crudités et salades de saison. Ainsi qu'un assortiment de mignardises à la fin du repas.

BOISSONS

Vin Rouge « Louis Châtel » Cabernet Sauvignon

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

Bouteilles d'eau plate et eau pétillante

Café

BUFFET FROID

A titre d'exemple

Baby tomates de crevettes grises - Saumon mariné au gros sel et crème aigre - Salade de hareng aux pommes et betteraves rouges - Salade de thon façon Niçoise - Jambon à l'os sur griffe et condiments - Carre de porcelet à la moutarde - Gîte de boeuf aux herbes - Assortiment de charcuteries - Salade de pâtes froides aux légumes - Tomate mozzarella - Assortiment de salades et crudités, sauce de circonstance.

MIGNARDISES

A titre d'exemple

Crumble d'abricot aux amandes, glace au yaourt - Panna cotta caramel au beurre salé - Tiramisu aux notes chocolat, miel, chicorée et Bailey's - Clafoutis aux cerises, oranges et cannelle - Crème aux pistaches et chocolat blanc au spéculos - Crème citron vert au bon beurre meringué - Poires pochées aux épices, glace aux amandes - Tombé de pommes et figues à la badiane - Crème brûlée au réglisse et citron.

DUREE

Service d'une durée d'1h30 à 2h.

SERVICE

Mise en place de la salle: dressage des tables hautes et du buffet.

Service du vin: au bar.

Service de l'eau: au bar.

Service du café: au bar

MATERIEL FOURNI

Matériel de service et de préparation, tables hautes, verrerie, vaisselle et couverts « standards », serviettes de bouche, salières et poivrières.

BUDGET

Prix par invité pour le catering htva 12 %

22,00 €

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

10,50 €

Valable pour un minimum de 50 invités



Découverte des saveurs

Cette formule comprend un assortiment de bols, verrines et petites assiettes salées. Ainsi qu'un assortiment de mignardises.

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

Bouteilles d'eau plate et eau pétillante

Café

BOLS, VERRINES, PETITES ASSIETTES

A titre d'exemple

Tomate et aubergine côté sud - Blanc de poulet à la Thaï - Bruschetta aux oignons caramélisés - Boudin blanc et noir aux pommes - Rôti d'épaule d'agneau, purée de pommes de terre et blanc d'échalotes au balsamique - Salade de boeuf Thaï, aigre et piquant - Tajine de poulet aux épices marocaines, abricots et raisins secs - Salade de canard à la noix coco, coriandre, arachide au miel et vanille - Salade César et pancetta - Salade de chou asiatique, noix et sésame - Agneau de kefta au parfum, grande caravane, salade méchouia - Filet de rouget, tomates grappes et aubergines confites - goujonnettes de sole sur un risotto betterave - Salade d'artichauts aux asperges, oeufs de caille et vinaigrette à la truffe - Salade de nouilles de riz, coriandre et oignons de printemps - Chicons aux noix, croustillant de petite chèvre artisanale au lait cru, romarin et lard fumé, ...

MIGNARDISES

A titre d'exemple

Crumble d'abricot aux amandes, glace au yaourt - Panna cotta caramel au beurre salé - Tiramisu aux notes chocolat, miel, chicorée et Bailey's - Clafoutis aux cerises, oranges et cannelle - Crème aux pistaches et chocolat blanc au spéculos - Crème citron vert au bon beurre meringué - Poires pochées aux épices, glace aux amandes - Tombé de pommes et figues à la badiane - Crème brûlée au réglisse et citron.

DUREE

Service d'une durée d'1h30 à 2h.

SERVICE

Mise en place de la salle: dressage des tables hautes.

Service du vin: au bar.

Service de l'eau: au bar.

Service du café: au bar.

MATERIEL FOURNI

Matériel de service et de préparation, tables hautes, verrerie, vaisselle et couverts « standards », serviettes de bouche, salières et poivrières.

BUDGET

Prix par invité pour le catering htva 12 %

34,50 €

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

10,50 €

Valable pour un minimum de 50 invités



Tour du monde

Cette formule propose une cuisine du monde sous forme d'échoppes. Ainsi qu'un assortiment de mignardises à la fin du repas.

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

Bouteilles d'eau plate et eau pétillante

Café

ECHOPPES

A titre d'exemple

Saveurs de Liège

- ° Hure de tête pressée aux herbes
- ° Waterzooi de volaille façon Gantoise
- ° Sauté de boeuf Blanc Bleu Belge à l'armagnac
- ° Filet de truite d'Aywaille façon Eugène Isaye
- ° Chicons au jambon gratiné
- ° Stoemp aux carottes et petite saucisse
- ° Grenailles rôties
- ° Salades (mélange)
- ° Persil, oignons confits, échalotes hachées, dés de tomates, assortiment de pains, beurre

Bistro Français

- ° Rillettes d'oie et sa compotée d'abricots
- ° Onglet braisé aux poivrons et oignons rouges déglacé au balsamique
- ° Cuisse de canard confit et pommes de terre sarladaises
- ° Bouillabaisse de poissons, rouille et croûtons
- ° Magret de canard à l'orange et miel aux épices
- ° Mesclun
- ° Persil, oignons confits, échalotes hachées, dés de tomates, assortiment de pains, beurre

Traditions

- ° Saumon mariné à l'aneth et crème aigre
- ° Navarin d'agneau aux légumes croquants
- ° Fricassée de volaille aux cerises et jeunes oignons
- ° Boeuf bourguignon
- ° Osso bucco de dinde confit au miel et xérès
- ° Sauté de porcelet aux champignons
- ° Gratin de pommes de terre
- ° Salade laitue
- ° Persil, oignons confits, échalotes hachées, dés de tomates, assortiment de pains, beurre



Cuccinetta

- Jambon de Parme sur griffe ou porchetta
- Paupiette de veau façon saltimbocca à la sauge
- Filet de lapereau aux olives
- Raviolis au saumon fumé, bouillon de poule au cresson
- Tagliatelles aux scampis à votre goût
- Souris d'agneau façon milanaise
- Salade romaine
- Parmesan, tomates séchées, olives, piments, roquette, champignons
- Persil, oignons confits, échalotes hachées, dés de tomates, assortiment de pains, beurre

Viva Espana

- Gaspacho aux légumes confits
- Véritable paëlla aux fruits de mer et pilons de volaille
- Tortilla aux poivrons doux et chorizo
- Filet de porcelet au miel d'épices et tomates
- Fricassée de volaille à la Basquaise
- Salade de haricots blancs et rouges, poivrons grillés
- Persil, oignons confits, échalotes hachées, dés de tomates, assortiment de pains, beurre

Couleur d'Afrique

- Boulettes d'agneau kefta et salade mechoui
- Filet de rouget au safran sur un taboulé aux herbes fraîches
- Epaule d'agneau mijoté aux pruneaux et citron confit
- Fricassée de poulet aux raisins et amandes
- Merguez et brochette d'agneau sur le grill
- Tajine de légumes confits
- Bouillon et semoule
- Persil, oignons confits, échalotes hachées, dés de tomates, assortiment de pains, beurre

China Town

- Rouleaux de printemps, sauce aigre douce
- Sauté de boeuf au wok de légumes
- Assortiment de mini loempias, triangles de langoustine
- Filet de rouget snaké, sauce nobu
- Fricassée de poulet aux pointes vertes, sauce wasabi et poivre
- Magret de canard aux cinq épices
- Riz basmati au gingembre, sauce piquante et soja
- Salade de choux chinois, pousses de bambou
- Persil, oignons confits, échalotes hachées, dés de tomates, assortiment de pains, beurre

Bio

- Salade de racines au citron vert
- Mélange d'artichauts et trévises
- Fricassée de volaille aux olives violettes
- Sauté de porcelet marengo aux jeunes oignons
- Rôti de boeuf au céleri français, sauce au vin rouge
- Salade de fruits frais
- Persil, oignons confits, échalotes hachées, dés de tomates, assortiment de pains, beurre



Végétarienne

- ° Salade de haricots blancs, pommes de terre et tomates
- ° Salade printanière (haricots, pois gourmand et petits pois)
- ° Salade de racines, vinaigrette nobu
- ° Salade de riz aux légumes de la méditerranée
- ° Salade de pommes de terre aux jeunes oignons et cornichons
- ° Salade de quinoa aux olives et tomates confites
- ° Persil, oignons confits, échalotes hachées, dés de tomates, assortiment de pains, beurre

Hivernale

- ° Filet de hareng fumé, persil et oeufs mimosa
- ° Quenelle de bar au beurre blanc et ciboule
- ° Saucisse d'Alsace aux choux rouge et pommes
- ° Tartiflette de Savoie, Reblochon et lardons
- ° Tourte aux poireaux et fromage savoyard
- ° Pavé de saumon aux choux blanc et sauce au riesling
- ° Persil, oignons confits, échalotes hachées, dés de tomates, assortiment de pains, beurre

MIGNARDISES

A titre d'exemple

Crumble d'abricot aux amandes, glace au yaourt - Panna cotta caramel au beurre salé - Tiramisu aux notes chocolat, miel, chicorée et Bailey's - Clafoutis aux cerises, oranges et cannelle - Crème aux pistaches et chocolat blanc au spéculos - Crème citron vert au bon beurre meringué - Poires pochées aux épices, glace aux amandes - Tombé de pommes et figues à la badiane - Crème brûlée au réglisse et citron - Crumble de poires, canneberges et noix pécan - Tombé de pommes à la fleur d'anis, pain perdu à l'Amaretto

De 50 à 100 personnes → maximum 2 échoppes

De 100 à 150 personnes → maximum 3 échoppes

De 150 à ... personnes → maximum 5 échoppes

DUREE

Service d'une durée d'1h30 à 2h.

SERVICE

Mise en place de la salle: dressage des tables hautes et du buffet.

Service du vin: au bar.

Service de l'eau: au bar.

Service du café: au bar.

MATERIEL FOURNI

Matériel de service et de préparation, tables hautes, verrerie, vaisselle et couverts « standards », serviettes de bouche, salières et poivrières.

BUDGET

Prix par invité pour le catering htva 12 %

34,50 €

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

10,50 €

Valable pour un minimum de 50 invités



Pour agrémenter ces walking dinners, 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 €

LE BUFFET DESSERTS

Nous complétons le repas par un buffet desserts avec service. Nous présentons quatre variétés à choisir dans notre assortiment: Crêpes minute à la cassonade, confiture ou chocolat - Pain perdu à la cannelle et aux pruneaux - Salade de fruits frais - Mousse au chocolat et zestes d'oranges confites - Mini baba au rhum.

Prix par invité htva 12%

04,80 €

LE BUFFET FROMAGES

Nous complétons le repas par un buffet fromages avec service. Nous présentons quatre variétés à choisir dans notre assortiment: Brie des Meaux - Camembert au lait cru - Carré de Liège - Bûchette de chèvre - Bleu de Franchimont - Véritable Herve doux ou piquant - assortiments de pains, de raisins et sirop de Liège.

Prix par invité htva 12%

06,80 €

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 ... TRAITEUR EVENEMENTIEL

Meerberghs Philippe

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