

FORFAIT SOIRÉE FESTIVE

Célébrez un moment convivial avec vos collaborateurs !
Un événement 100% clé en main



De 100 à 300 personnes



De 18h00 à 01h00*

Espace entièrement équipé et aménagé:

- Un **accueil** avec vestiaire (tables, portants et cintres)
- Un **éclairage** d'ambiance de l'espace et des buffets
- Un **aménagement** avec mange debout, tables, potelets (cordons velours rouge)
- Le **personnel de sécurité**
- La **prestation nettoyage**
- Le **cocktail dinatoire** (15 pièces) à sélectionner parmi nos 3 offres. (Nappage, dressage et service)

*Au-delà d'1h du matin, un forfait de 250€ HT/heure sera facturé. Toute heure entamée sera due.



Forfait Access : 75€ HT/personne*
Forfait Premium : 90€ HT/personne*
Forfait Prestige : 95€ HT/personne*

Pour une soirée animée:

- **Borne à selfie** : 875€ HT*

400 tirages + format numérique Tirages personnalisés

*Les tarifs sont valables jusqu'en février 2026.
Veuillez-nous consulter pour toute demande particulière.

SE RENDRE AU PARCEXPO



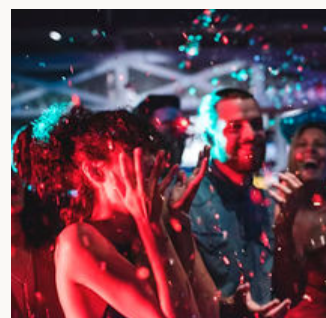
A seulement 30 min
en voiture de Lyon
& Macon



Autoroute A6
(Sortie à -5min)



850 places
gratuites



FORFAIT ACCESS



Meli-melo de feuilletés salés: Anchois, tomates, olives, noix...

(2) Canapés assortis : poisson fumé, oeuf de cailles poêlés, queue d'écrevisses, tomates confites, artichauts marinés, chaire de crabe, saint Jacques...

(2) Toast au saumon fumée, navette foie gras, mini buns provençaux...

(1) Verrine : Crème d'avocat/crevette cocktail, mousse de betteraves/houmous et pistaches grillées, tapenade poivron/chèvre frais / saumon à chaud...

Plancha (faire 3 choix) : Saint Jacques, encornets, crevette, volaille marinée thaï, canard, boeuf et sauce assortis

Accompagnée d'une box chaude: Risotto ou poêlée de légumes

(2) Cubes de fromage sur pics et pain au noix

(3) Mini desserts : Mousse au chocolat, crème brûlée, tartare de fruits exotiques ou fruits rouge, tartelette citron meringuée et fruits rouges, île flottante aux pralines roses, mignardises variées...

Soft : Evian / Badoit / Jus d'orange

Vins : Beaujolais Blanc & Rosé, Morgon des vins Descombes
1 bouteille / 3 personnes

Option Bulles 6€ HT / pers : Crément de Bourgogne et crème de cassis (1 bouteille / 4 pers.)

FORFAIT PREMIUM



15 pièces à sélectionner (salées / sucrées)

Pièces salées (au choix):

Brochette de poulet mariné aux épices douces, compotée de légumes

Mille-feuille de butternut au chèvre-miel, éclats de noisette

Bijou feta, fleurs de bleuet

Mini wrap au saumon, crème de citron, piment d'Espelette, radis noirs et aneth

Duo de carottes oranges et jaunes, crème herbacée et brocoli

Chou rosso et son craquelin au piment d'Espelette, garni d'une tapenade de poivron

Brochette de patate douce à la moutarde de Brive au moult de raisin Douceur de roquefort à la carthame

Saumon gravlax Écosse Label Rouge, crémeux aneth et baies roses

Mini wrap de poulet mariné au korma

Potimarron caramélisé, brocolis, piment d'Espelette et sésame doré

Dôme de saumon gravlax à l'aneth

Bonbon de foie gras à la mangue

Tatin de tomate, fromage frais aux herbes

Fraîcheur de légumes au curry, sablé et crème de poivron

Pièces sucrées (au choix):

Duo framboise et coque chocolat/Craqueline au chocolat intense /

Mango sticky rice / Compotée de pommes et myrtilles, crumble à la

feuille d'or / Sablé breton, caramel au beurre salé, croustillant noisette et

feuille d'or / Fraîcheur de pamplemousse au jasmin / Douceur de

cacahuète / Chou citron-basilic / Mille-feuille à la vanille de

Madagascar

Soft : Eau minérale et gazeuse / Coca-Cola / Jus de fruits artisanaux
Patrick Font

Vin 3 couleurs : 1 bouteille / 2 personnes

BellerucheRouge -CDR Maison Chapoutier

BellerucheBlanc -CDR Maison Chapoutier

RoumerieRosé AOP Côte de Provence

Option Bulles 11€ HT / pers. : Crémant de Bourgogne Brut Blanc
(1 bouteille / 2 pers.)

FORFAIT PRESTIGE



Pièces chaudes et froides (10 à sélectionner) :

Pièces froides :

Brochette de volaille au curry

Pita piperade au chorizo

Roulade de thon à la brunoise de maïs

Bruschetta de calamars à la Provençale

Verrine de tartare de tomate au fromage de chèvre « Du haut Beaujolais »

Focaccia romarin à la tapenade et au jambon

Crème de carottes au cumin et sa chantilly au Brie

Verrine d'asperges blanches perlées façon caviar

Assortiment de mini cookies à base de : Chorizo/basilic et

Sésame/lard fumé/oignon/emmental

Pièces chaudes :

Velouté de petits pois sur crème brûlée de foie gras

Cassolette de soupe de moules safranées

Mousse de sandre/écrevisse sauce au Champagne

Fagotine de parme et sa sauce au roquefort

Croustillant de Saint Jacques à l'estragon, Zéphir de verveine

Duo de Mini tarte Basquaise et de Mini tarte Bleu/poire

L'atelier Culinare (1 choix)

L'atelier du Charcutier : Jambon crus à l'os découpé devant les invités et servis dans des cônes en bois de pin.

L'atelier signature sucrée : Fontaine de chocolat chaud et brochettes de fruits frais et bonbons.

Plateau de fromage sur piques (2 pièces par pers.)

Farandole de mignardise sucrées "maison" (3 pièces par pers.)

Par exemple : Macaron / Mini tarte praline / Mini succès au chocolat / Mini tarte citron / Mini brownie au chocolat / Mini sablé et sa mousse vanille / Petites verrines sucrées du moment

Soft : Eau plate / Eau gazeuse / Coca-Cola / Jus de fruits

Vins : Beaujolais blanc / Beaujolais Rosé / Brouilly / Moulin à vent / Fleurie / Chiroubles (1 bouteille / 4 personnes)

Option Bulles 64€ HT / bouteille : Champagne Moyat -Jaury
Guilbaud- Brut Tradition (1 bouteille / 3 pers.)