

FORFAIT SOIRÉE VOEUX 2026

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



De 100 à 200 personnes



De 18h00 à 22h00*

Espace entièrement équipé et aménagé:

- Un **accueil** avec banque d'accueil et vestiaire (portants et cintres)
- Un **espace conférence équipé** : scène de 20m² + 1 pupitre + 2 micros HF + 1 écran 3x2m + 1 vidéo projecteur + 4 enceintes amplifiées + 1 régisseur son + 1 régisseur vidéo
- **Espace cocktail** avec mange-debout
- Le **personnel de sécurité**
- La **prestation nettoyage**
- Le **cocktail** à sélectionner parmi nos 3 offres. (Nappage, dressage et service)

*Au-delà de 22h un forfait de 250€ HT/heure sera facturé. Toute heure entamée sera due.

Forfait voeux "Bertrand" : 67€ HT/personne*
Forfait voeux "Del Forno" : 69€ HT/personne*
Forfait voeux "Chef Cheffe" : 71€ HT/personne*

*Les tarifs sont valables jusqu'au 31/01/2026.
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 "BERTRAND"

10 pièces



(2) **Canapés assortis** : poisson fumé, oeufs de cailles poêlés, queue d'écrevisses, tomates confites, artichauts marinés, chèvre/noix/miel, chair de crabe, abricots/magrets fumés, saint Jacques...

(2) **Toast** au saumon fumée, paté-croûte en brochette, navette au foie gras, mini buns provençaux

(3) **Charcuterie fine** : jambon cru - Golfetta - paté-croûte cocktail- condiments variés - Pain

(3) **Mignardises assorties** : Succès au chocolat, chou chantilly mascarpone, macaron framboise, chouquette agrumes, tartelette citron meringuée, caramel beurre salé, pralines...

Soft : Eaux minérales plates et gazeuses / jus de fruits

Vins : Beaujolais Blanc et Morgon des vins Descombes
2 verres / pers.

Option Bulles (1 verre / pers.)

Guyot Monopole Blanc de Blanc 4€ HT/pers

Champagne Louis Casters 7€ HT /pers.

FORFAIT "DEL FORNO"

10 pièces à sélectionner



7 pièces salées froides (au choix) :

Oeuf de caille mimosa
Cube de foie gras confit de poire et pistache sur pain d'épices
Brochette avocat crevette pomelo
Blini et Saumon Fumé
Brochette Yakitori de canard laqué
Bagel à la truite
Bun's thon oeuf
Millefeuille Saumon presto
Wrap de rosette aux légumes
Pince de boeuf au gouda
Hot dog veggie
Paris Brest Chèvre miel et noix
Wrap aux légumes du marché
Bonbon de saumon wasabi
Palet de pomme de terre hareng fumé oignon rouge

3 pièces sucrées (au choix) :

Galette des Rois à la Frangipane
Brioche des Rois
Tartelette Chocolat
Tartelette Praline
Mini Paris Brest Citron
Mini Cookies caramel
Mini Brownies

Soft : Eaux minérales plates et gazeuses / Jus de fruits
artisanaux / Coca Cola
2 verres / pers.

Vins : Beaujolais Blanc & Rouge, Domaine Bérroujon
1 btlle / 5 pers.

Option Bulles (1 btlle / 6 pers.)

Crémant de Bourgogne Cave de Lugny 4€ HT /pers
Champagne Veuve Pelletier 8€ HT /pers.
Charles de Villenfin 8€ HT / pers

FORFAIT CHEF CHEFFE

10 pièces à sélectionner



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
Fraicheur 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 fleur / Sablé breton, caramel au beurre salé, croustillant noisette et feuille d'or / Fraicheur de pamplemousse au jasmin / Douceur de cacahuète / Chou citron-basilic / Mille-feuille à la vanille de Madagascar

Soft : Eaux minérales plates et gazeuses / Coca-Cola / Jus de fruits artisanaux

Vin 3 couleurs : 1 btlle/ 2 pers.

Belleruche Rouge ou Blanc -CDR Maison Chapoutier
Roumery Rosé AOP Côte de Provence

Option Bulles (1 verre / pers.)

Crémant de Bourgogne Brut Blanc 7€ HT /pers
Champagne Brut Premier Dom Caudron 8,5 € HT /pers.