

# QUICK MEETING AVEC APÉRITIF

*Découvrez nos forfaits clé en main Quick-Meeting!*

*Nous vous proposons différentes solutions clé en main pour vos réunions, séances d'information ou assemblées de courte durée, que vous avez la possibilité de clore en beauté par un apéritif.*

*Nous offrons un cadre idéal avec des équipements adaptés pour vos manifestations de 12 à 150 participants, ainsi que diverses suggestions d'apéritifs pour tous les budgets. Saisissez notre offre dès maintenant et bénéficiez de tarifs préférentiels!*



**De CHF 30.-  
à CHF 55.- TTC**

**Par personne  
Tarif variable selon le choix  
de l'apéritif**

- ▲ Zone d'accueil avec mobilier dans le Foyer 3
- ▲ Location de la salle 3A, B, C, D ou E
- ▲ Aménagement au choix (théâtre, séminaire, bloc ou U)
- ▲ Écran, beamer, flip-chart
- ▲ Sonorisation avec 5 micros à choix pour la salle 3E
- ▲ Wi-fi et connexion internet câblée
- ▲ Eau minérale pour les orateurs (1 bouteille 5 dl PET par personne)
- ▲ Espace de restauration séparé (Le Chalet, La Sarine ou Café des Abbayes)
- ▲ Apéritifs selon les propositions de nos traiteurs partenaires
- ▲ Nettoyage

\* Offre valable pour max. 4 heures pour les aménagements standards selon plans annexés, toute modification sera facturée.

# FORFAIT QUICK MEETING STANDARD

## Le Gourmet Traiteur

(René Holzer)

Chips, cacahuètes, olives  
Flûtes au beurre  
Feuilleté fribourgeois  
Triangle aux champignons

1.5 dl Vully blanc AOC Barcarolle  
1.5 dl Pinot noir du Vully, Domaine de Chambaz  
3 dl eau minérale avec ou sans gaz, jus d'orange

## Le P'tit Gourmet

(Hervé Borne)

Chips, cacahuètes, flûtes  
Dips de légumes

Eau minérale avec ou sans gaz, jus d'orange  
Vully blanc et rouge en pot de 5 dl (Besse et Derron)

Riex blanc et Riex rouge de la Bourgeoisie  
en bouteille + CHF 2.-

# NOS TRAITEURS PARTENAIRES VOUS PROPOSENT

## FORFAIT QUICK MEETING CLASSIC

### Le Gourmet Traiteur

(René Holzer)

Canapés divers (3 sortes)  
Stick de tomates et mozzarella  
Paillettes au Sbrinz  
Croissant au jambon  
Samossas aux légumes  
Coussin au poulet et curry  
Mini bagels fourré

1.5 dl Vully blanc AOC Barcarolle  
1.5 dl Pinot noir du Vully, Domaine de Chambaz  
3 dl eau minérale avec ou sans gaz, jus d'orange

### Le P'tit Gourmet

(Hervé Borne)

Les mini canapés assortis  
Les mini délices assortis  
La mini cuchaule et le saucisson fribourgeois  
La viande séchée  
Le fromage apéro  
Les tomates cherry et les perles de mozzarella  
Les dips de légumes et ses sauces au séré

Eau minérale avec ou sans gaz, jus d'orange  
Riex blanc et Riex rouge de la Bourgeoisie en bouteille

**CHF 30.- TTC**  
(Par personne)  
Incluant un apéritif avec  
service durant 1 heure

**CHF 45.- TTC**  
(Par personne)  
Incluant un apéritif avec  
service durant 1h30



# FORFAIT QUICK MEETING PREMIUM

## Le Gourmet Traiteur

(René Holzer)

Canapés divers (3 sortes)  
Stick de tomates et mozzarella  
Paillettes au Sbrinz  
Feuilleté fribourgeois  
Samossas aux légumes  
Yakitori (brochette de poulet)  
Feuilleté au poulet et curry  
Mini-pizza piquante  
Caviar d'aubergine et chèvre doux  
Roulade de bœuf en pâte feuilletée  
Saucisson sur pain tiède  
Triangle aux champignons  
Verrine au thon  
Gâteau du Vully salé  
Crostini aux tomates séchées et olives  
Tête de Moine sur pain complet  
Mini hamburger de bœuf, sauce cocktail

Tartelettes aux fruits selon saison  
Mini boules de Berlin  
Mini mille-feuille

1.5 dl vin blanc St-Saphorin  
Domaine des Faverges (en bouteille)  
1.5 dl vin rouge St-Saphorin  
Domaine des Faverges (en bouteille)  
3 dl eau minérale avec ou sans gaz, jus d'orange  
2 dl bière

Les propositions d'apéritif s'entendent service, verres, assiettes, nappage inclus.  
Quantités indiquées par personne. Les consommations supplémentaires seront facturées.



**CHF 55.- TTC**  
(Par personne)  
Incluant un cocktail avec  
service durant 2 heures

## Le P'tit Gourmet

(Hervé Borne)

Les mini canapés assortis  
Les mini délices assortis  
La mini cuchaule et le saucisson fribourgeois  
La viande séchée  
Les tomates cherry et les perles de mozzarella  
Les dips de légumes et ses sauces au séré

### Les mini verrines et les mini cuillères

- La queue de crevette satay
- La terrine campagnarde sur lit de salade de champignons parfumé au vinaigre balsamique
- Le tartare de légumes à l'aigre doux et ses éclats de poulet au miel
- Le saumon fumé et sa crème de raifort sur fraîcheur de concombre à l'aneth

### Les mini brochettes

Crevettes à l'ail des ours  
Poulet au curry et sésame  
Bœuf piquant

Les mignardises et les mini verrines

Eau minérale avec ou sans gaz, jus d'orange  
Rieux blanc et Rieux rouge de la Bourgeoisie en bouteille