

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
- ▲ Parking
- ▲ Nettoyage

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

CONTACT



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
Samosas 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