



| l'offre conférence

de 100 à 300 personnes

Une offre tout compris

- . L'assurance d'un services de qualité par nos meilleurs prestataires : traiteur, technique, hôtesse, Dame de cours
- . Deux salles équipées pour vos conférences et séminaires
- . Le temps nécessaire à l'installation de votre événement
- . Le staff
- . Parking et accès
- . Charges de l'infrastructure

Soit :

- . **Une demi-journée** d'installation de 14H à 19H la veille
- . **Une journée** de conférence/réception de 7h à 19h
- . **La salle de conférence**, AREA 1 équipée avec chaises installées en théâtre
- . **La salle de conférence**, AREA 2 avec mobilier traiteur, nappage et vaisselle
- . **2 pauses café**
- . **Le walking lunch** avec au choix sandwiches variés ou buffet servi par le traiteur CHEF CHEZ SOI
- . **Le personnel** pour l'accueil avec 2 hôtesse, le service traiteur, la dame de cours, la régie technique
- . **Le parking VIP** de 20 places en journée avec parking boy
- . **L'aller-retour shuttle** de l'hôtel ou d'un extra parking public pour les 100 premiers guests (trajet simple max. de 2,5km et en partenariat avec LC Agency)
- . **Les charges:** nettoyage avant/après, zone de livraison 20 mètres, électricité, chauffage, récupération des déchets

Tarifs

(prix par personne, hors taxes)

Les 100 premières personnes

74 EUR

La personne en plus à partir de 100 personnes

66 EUR

Soit pour 150 personnes, un tarif HT de 71,33€/pp

Soit pour 200 personnes, un tarif HT de 70,00€/pp

Soit pour 250 personnes, un tarif HT de 69,20 €/pp

Soit pour 300 personnes, un tarif HT de 68,66€/pp



La salle de conférence AREA 1

A la fois rétro et contemporaine, cette salle de 262m² équipée techniquement, est parquetée, munie de panneaux acoustiques et située aux abords d'un parc arboré pour la plus grande qualité sonore de vos journées de conférence.

Équipement technique

- . 2 écrans 2mx3M
- . 4 enceintes amplifiées
- . 1 table de mixage 12 pistes
- . 2 vidéo projecteur Optma 6000 illumena
- . 2 micros HF
- . 3 micros standards
- . WIFI 5M/1M
- . Puissance : 2 lignes de 63 A

Mobilier

- . Scène de 28m²
- . 300 chaises design
- . Tables présidentielles design
- . Table régie technique



La salle de conférence AREA 2

360 m² parquetés autour d'un petit jardin terrasse et aboutissant à un bel espace double hauteur où trône l'escalier sculptural en acier signé Gi Monseu.
Le service traiteur CHEF CHEZ SOI assurera la mise en place du mobilier et la décoration du buffet.

- . espace offices
- . toilettes équipés
- . espace terrasse-jardin
- . accès direct parking
- . mobilier et déco traiteur

AREA 42
46A, rue des Palais
1030 Bruxelles

+32 2 218 16 41
www.area42.be
www.facebook.com/area42bxl

Vanessa Cano
+32 475 66 09 73
vanessa.cano@area42.be



| chef chez soi
formule traiteur

Timing :

09h00 accueil café
11h00 pause café
12h-13h30 walking lunch

Mobilier :

Table haute, buffet, bar, vaisselle, matériel de service

Transport et manutention :

Compris

Personnel en tablier noir :

1 maître d'hôtel, 1 chef, 2-3 serveurs sur base 100 pax

CHEF CHEZ SOI a obtenu le Label Eco-dynamique de la région Bruxelles Capitale avec la mention 2 étoiles !

Plus d'informations :

www.chefchezsoi.be

Menu détaillé

Accueil café

Café, thé, jus de fruits, eaux
Avec 2 mini-viennoiseries

Pause café

Café, thé, jus de fruits, eaux
Avec cake maison

Walking Lunch

1 potage du jour chaud ou froid/pp
1 salade /pp

4 sandwichs variés pain multi-céréales, pain polar, pain français
saumon fumé, salade de thon, salade de crabe, elbot fumé, œuf dur et anchois, dinde fumée,
américain, tomates mozzarella au basilic, poulet rôti à l'estragon, gouda, cheddar

Desserts

2 réductions pâtisserie/pp
Bar café et choix de thés

Boissons

Softs drink, eaux coca et coca light, jus d'oranges

Supplément en option

Vin Château Moulin Caresse 2012 Montravel – Château la Mazerolle 2012 Bordeau supérieur : +5€/pp
Lunch 3 sandwichs/pp avec Buffet de pâtes, Buffet des quiches et Salad Bar (menu détaillé sur demande) : +5€/pp
Drink de depart de 1h + 12€/pp ou drink de depart de 2h + 18€/pp (menu des dégustations proposées sur demande)