



# Amestoya

ESPACE ÉVÉNEMENTIEL

offre commerciale fêtes de fin d'année 2023  
formule cocktail ou marché de Noël



# La location de salle

Amestoya est un espace évènementiel de 1000m<sup>2</sup> composé de 2 salles. Ces dernières peuvent être aménagées afin d'y recevoir vos assemblées générales ou réunions d'entreprises mais aussi vos cocktails ou diners assis, tout cela le même jour.

**L'avantage Amestoya :** Nos salles sont déjà entièrement décorées sur le thème des fêtes de fin d'année. Retrouvez sapins, cadeaux, mise en lumière et décors festifs pour profiter de l'esprit de Noël en toute sérénité !



Nous vous proposons également un **service traiteur haut de gamme** afin d'animer votre journée par un cocktail apéritif ou dînatoire, déjeuner de travail ou dîner de gala.

1/2 JOURNÉE SUPPLEMENTAIRE

Meharin 500,00€ H.T.

Elhina 800,00€ H.T.

\*ESPACE D'ENVOI TRAITEUR La salle Meharin ne possède pas d'espace d'envoi traiteur extérieur, si toutefois vous souhaitez faire appel à un traiteur extérieur, il vous faudra louer Elhina.

**CAUTION** Toute location de salle hors service traiteur impliquera une caution de 2 500,00€ à nous reverser par empreinte carte bleue ou chèque de caution.

# La formule pièces cocktail ou la formule marché de Noël

Nous vous proposons un assortiment de bouchées salées et sucrées, chaudes et froides à déguster du bout des doigts. Les recettes sont adaptées en fonction de l'inspiration de notre Chef. Voici un exemple non exhaustif des pièces que nous avons pu réaliser cette année.

## **ASSORTIMENT DE PIÈCES FROIDES**

Toast tapenade, œuf caille et tomates  
Magret de canard au raifort crémeux  
Opéra de saumon mi-fumé  
Tarama et thon au gingembre  
Toast moelleux mousse de foie gras  
Wrap de truite fumée  
etc...

## **ASSORTIMENT DE PIÈCES CHAUDES**

Croq'harry au jambon parfumé truffe  
Croutons beaufort et xingar  
Feuilleté duxelle de champignons  
Joue de veau confite aux girolles  
etc...

## **LES ATELIERS (au choix)**

Découpe de jambon / découpe de saumon / stand d'huîtres /  
stand poissons et crustacés cuits à la vapeur d'algues

## **ASSORTIMENT DE PIÈCES SUCRÉES**

Tartes fines pomme / abricot  
Tartelettes aux fruits de saisons  
Tarte citron  
Crêpes façon Suzette  
etc...

Laissez vous porter par l'esprit de Noël chaleureux et convivial et vous déplacer tout au long de la soirée parmi les différents stands gourmands décorés façon marché de Noël.

## **BRETZELS ET COMPAGNIE**

Corbeilles de bretzels accompagnés de  
leur tartinade de saison

## **L'ÉCAILLER**

Huîtres, bigorneaux, bulots et crevettes  
accompagnés de pain de seigle, vinaigre  
à l'échalote, citron, mayonnaise etc...

## **DÉCOUPE DE POISSON FUMÉ**

Selon la criée : saumon Gravlax, truite à la betterave,  
lotte fumée, thon charbonné... et leurs blinis,  
crème fleurette

## **AU PIED DES PISTES**

Cassolettes de pommes de terre gourmandes et lard  
grillé agrémentées de fromage fondant

## **FLAMMEKUECHES**

Assortiment de flam' revisitées présentées sur le  
buffet façon trattoria

## **IMBISS**

Currywurst et chips maison croustillantes,  
sauce à la tomate

## **STAND ZUCKER**

Crêpes à la mandarine  
et gaufres de Liège traditionnelles

# Les boissons

## A L'APERITIF

Jus de pomme, vin ou cidre chaud réconfortant et épicé  
et/ou au choix :  
Sangria de Noël,  
White Christmas,  
Ginger Champagne

## ET BIEN SÛR, LE BAR AVEC

Eaux plates et gazeuses,  
jus de fruits et sodas  
Vin rouge et blanc

*En option - nous consulter*  
Tireuse à bière,  
Bières en bouteille prestige,  
Champagne & spiritueux

# Les tarifs

Nos tarifs s'entendent qu'il s'agisse de la formule cocktail dinatoire classique ou de la formule marché de Noël. Les prix sont indiqués hors taxes et par personne incluant les boissons et le service (pour 10h de travail).

## TARIFS PAR PERSONNE

|                  |            |                   |
|------------------|------------|-------------------|
| 20 bouchées      | durée 2h00 | 47€ H.T. / pers.  |
| 25 bouchées      | durée 2h30 | 55€ H.T. / pers.  |
| Atelier supp.    |            | 4,00€ H.T./ pers. |
| Menu enfant      |            | 18,00€ H.T.       |
| Menu prestataire |            | 27,00€ H.T.       |

## SERVICE SUPPLÉMENTAIRE

Au delà de 10h de travail, le tarif du service est de **35€ HT** (charges comprises) par heure et par serveur.  
**2 serveurs (min) restent jusqu'à la fin de la prestation fin de service max 04h00 du matin.**

### TECHNIQUE

Son & lumière,  
mobilier, scène  
*Nous consulter*

### ANIMATION

DJ, magicien,  
caricaturiste,  
spectacle ...  
*Nous consulter*