



# Votre séminaire all-in

## ACCUEIL ET PAUSES CAFÉ

Café, thé, eaux de Bru  
Assortiment de viennoiseries

## LUNCH BAR

SANDWICHES & SOUPES

OU

ET

DESSERTS

SALADES

## OPEN BAR BOISSONS

Eaux de Bru, softdrinks, jus et café  
Vin blanc et rouge

**DEMI JOURNÉE**  
7-13h ou 12-17h

**39€** HTVA/pers  
**ALL-IN** - 50 à 120 pers.

**DEMI JOURNÉE + LUNCH**  
7-13h ou 12-17h

**59€** HTVA/pers  
**ALL-IN** - 50 à 120 pers.

**JOURNÉE ENTÈRE + LUNCH**  
7-17h

**69€** HTVA/pers  
**ALL-IN** - 50 à 120 pers.

**Inclus dans la prestation ALL-IN : location, personnel, matériel, food & drinks, nettoyage**

Options sur demande : sonorisation, décoration, foodtrucks, openbar soirée...

Valable et réservable à moins d'un mois avant l'événement



02 359 92 40 | [info@chou.be](mailto:info@chou.be)

La Chaufferie SPRL | Bld. Louis Schmidt 1 - 1040 Bruxelles

# Propositions pour séminaire

## **ACCUEIL ET PAUSES CAFÉ**

*Sélection selon la saison et les choix du chef, dans l'esprit de...*

Café push & go, thé, eaux minérales plates et pétillantes  
Assortiment de viennoiseries

## **LUNCH BAR**

*Sélection selon la saison et les choix du chef, dans l'esprit de...*

### BAR À SANDWICHES & SOUPES

Détail des garnitures sandwiches sur demande : volaille, veggie, viande, poisson

Assortiment de soupes de saison agrémentées de leurs garnitures :  
pain de mie toasté, vermicelles, dés de légumes, fromage râpé...

### BAR À SALADES

Assortiment de salades composées : quinoa, lentilles,  
salade verte, salade de pâtes, salade de riz...

Accompagné crudités râpées : carottes, céleri rave,  
chou rouge... Assortiment de pains

### DESSERT

Sélection de tartelettes selon la saison et les choix du chef

## **OPEN BAR BOISSONS**

Eaux minérales plates et pétillantes,  
softdrinks, jus de fruits, café

Vin blanc et rouge  
*Château Mémoires* - Bordeaux