



LIÈGE université Restaurants

OFFRE COLLOQUES


Scolarest
by Compass Group



PACK CLASSIQUE

Jour I

Accueil (optionnel : + 5€/pers) :

café / thé / jus d'orange / eau
mini viennoiserie 2 pièces / pers

Coffee Break (am) :

café / thé / jus d'orange / eau
corbeille de fruits
Yaourt
biscuits café

Lunch :

softs / eau
potage local
pains gourmets (3/pers)
garnis en fonction du marché



Coffee Break (pm) :

café / thé / jus d'orange / eau
biscuits café
cake

Jour II

Accueil (optionnel : + 5€/pers) :

café / thé / jus d'orange / eau
mini viennoiserie 2 pièces / pers

Coffee Break (am) :

café / thé / jus d'orange / eau
corbeille de fruits
yaourt
biscuits café

Lunch :

softs / eau
potage local
½ wraps (3/pers)
garnis en fonction du marché



Coffee Break (pm) :

café / thé / jus d'orange / eau
biscuits café
brownies

Jour III

Accueil (optionnel : + 5€/pers) :

café / thé / jus d'orange / eau
mini viennoiserie 2 pièces / pers

Coffee Break (am) :

café / thé / jus d'orange / eau
corbeille de fruits
yaourt
biscuits café

Lunch :

softs / eau
potage local
sandwich ¼ baguette (2/pers)
garnis en fonction du marché



Coffee Break (pm) :

café / thé / jus d'orange / eau
biscuits café
rochers coco

28.00 € / pers / jour

Service, disposable et débarrassage compris

PACK PREMIUM & DURABLE

Jour I

Accueil (optionnel : + 6.50 € / pers) :

café / thé Oxfam / jus de fruits régional / eau
viennoiserie (locale)

Coffee Break (am) :

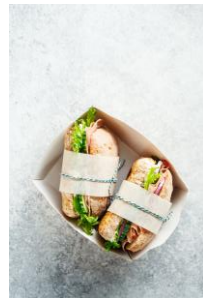
café / thé Oxfam / jus de fruits régional / eau
salade de fruits frais (local et/ou *fairtrade*)
yaourt bio
biscuits café locaux (Darcis)

Lunch :

soft Paola (locaux) / eau aromatisée (recette
maison)
potage (légumes locaux et de saison)
petits pains locaux (pains locaux L'Arche du
Pain)
garnis en fonction du marché et de la saison
bouquettes garnies

Coffee Break (pm) :

café / thé Oxfam / jus de fruits régional / eau
biscuits café locaux (Darcis)
spéculoos (maison)



Jour II

Accueil (optionnel : + 6.50 € / pers) :

café / thé Oxfam / jus de fruits régional / eau
viennoiserie (locale)

Coffee Break (am) :

café / thé Oxfam / jus de fruits régional / eau
salade de fruits frais (de saison et/ou *fairtrade*)
yaourt bio
biscuits café locaux (Darcis)

Lunch : (finger food)

softs Paola (locaux)/eau aromatisée (recette
maison)
potage (légumes locaux et de saison)
brochette (charcutière, végan)
feuilleté salé
tortilla
sandwiches garnis en fonction du marché et de
la saison
macarons (locaux Chocolatier Darcis)

Coffee Break (pm) :

café / thé Oxfam / jus de fruits régional / eau
biscuits café locaux (Darcis)
gaufre de Liège



Jour III

Accueil (optionnel : + 6.50 € / pers) :

café / thé Oxfam / jus de fruits régional / eau
viennoiserie (locale)

Coffee Break (am) :

café / thé Oxfam / jus de fruits régional / eau
salade de fruits frais (de saison et/ou *fairtrade*)
yaourt bio
biscuits café locaux (Darcis)

Lunch :

softs Paola (locaux) / eau aromatisée (recette
maison)
potage (légumes locaux et de saison)
pain foccacia / baguette (locale L'Arche du
Pain) garnis en fonction du marché et de la
saison
assortiment de dégustations sucrées
(Chocolatier Darcis)

Coffee Break (pm) :

café / thé Oxfam / jus de fruits régional / eau
biscuits café locaux (Darcis)
riz au lait, compotée de pomme (maison)

40.00 € / pers / jour

Service, vaisselle en porcelaine, mise en place et débarrassage compris

Affichage

- Détail des garnitures ou préparations
- Nom du producteur pour le Pack Premium & Durable
- Traduction anglaise
- Allergènes avec pictogrammes

Végétariens				
Vegetarians				
				
Mini soft , légumes grillés, coriandre Mini soft, grilled vegetables, coriander				
LAIT MILK GLUTEN Tous / All				
Pain rond, pesto, mozzarella, basilic, tomate Round bread, pesto, mozzarella, basil, tomato				
LAIT MILK SESAME SESAME SOJA SOYA GLUTEN Avoine, orge, blé Oat, barley, wheat				
Baguette Bread, chicky curry, tomates, germes Bretzel bread, chicky curry, tomatoes, sprouts				
GLUTEN CELERI CELERY MOUTARDE MUSTARD SOJA SOYA				
Blé,orge / Wheat, barley				
Sandwino, brie, sirop de liège, noix, tomate, roquette Sandwino, brie, cork syrup, nuts, tomato, arugula				
Avoine, orge, blé Oat, barley, wheat GLUTEN SESAME SESAME LAIT MILK FRUITS A COQUE NUTS Noix, nuts				
Focaccia, hummus, tomates, olives noires Focaccia , hummus, tomatoes, black olives				
GLUTEN SULFITE SULPHITES SESAME SESAME				
Blé / Wheat				

Classiques				
Classics				
				
LAIT MILK SESAME SESAME GLUTEN Avoine, orge, blé Oat, barley, wheat				
Gouda + crudités Gouda + raw vegetables				
LAIT MILK OEUF EGGS				
Jambon + crudités Ham + raw vegetables				
LAIT MILK OEUF EGGS				
Salami au poivre + crudités Pepper salami + raw vegetables				
LAIT MILK MOUTARDE MUSTARD OEUF EGGS				
Salami de Milan + crudités Milan salami + vegetables				
LAIT MILK OEUF EGGS				
Jambon de dinde + crudités Turkey ham + vegetables				
LAIT MILK OEUF EGGS				
Salade de surimi + crudités Surimi salad + raw vegetables				
POISSONS FISH CRUSTACES CRUSTACEANS OEUF EGGS MOUTARDE MUSTARD				
Salade de poulet rôti + crudités Roast chicken salad + vegetables				
OEUF EGGS CELERI CELERY MOUTARDE MUSTARD				
Salade de la mer du Nord + crudités North Sea salad + raw vegetables				
POISSONS FISH OEUF EGGS MOUTARDE MUSTARD				

Classiques				
Classics				
Focaccia, philadelphia, saumon fumé, oignons, aneth Focaccia, philadelphia, smoked salmon, onions, dill				
GLUTEN SULFITE SULPHITES LAIT MILK POISSONS FISH				
Blé / Wheat				
Sandwino, crevettes grises, tomates, ciboulettes Sandwino, gray shrimps, tomatoes, chives				
LAIT MILK SESAME SESAME GLUTEN CRUSTACES CRUSTACEANS				
Avoine, orge, blé Oat, barley, wheat				
Pain rond, légumes grillés, huile, germes Round bread, grilled vegetables, oil, sprouts				
SOJA SOYA LAIT MILK GLUTEN SESAME SESAME				
Tous / All				
Mini soft, tapenade poivrons, roosbeef, parmesan, crème Mini soft serve, pepper tapenade, roosbeef, parmesan,				
LAIT MILK GLUTEN SULFITE SULPHITES				
Blé / Wheat				
Bretzel, vitello tonnato, caprons, olives noires, persil Pretzel, vitello tonnato, caprons, black olives, parsley				
GLUTEN POISSONS FISH OEUF EGGS MOUTARDE MUSTARD				
Blé, orge / Wheat, barley				

Biscuits	Sans gluten / lactose	Desserts
Koekjes	Gluten / lactose free	Desserts
Biscuit coco végan	  Pain sans gluten / gluten-free bread	Donut fourré Stuffed donut    Blé / Wheat Noisettes / Hazelnuts
Vegan coconut biscuit 	Hummus de betteraven falafel, coriandre Beetroot falafel hummus, coriander 	Mini brownie Mini brownie      Blé / Wheat Noix pécan / Pecan nuts
Veganistisch kokoskoekje	Tapenade de tomates, roquettes, avocat Tomato, rocket, avocado tapenade	Mini éclair au chocolat Mini chocolate éclair     Blé / Wheat
 Sablé végan au chocolat	Quorn, mayonnaise vegan, germes Quorn, vegan mayonnaise, sprouts   Salmond.on bread, germes Salmond.on bread, sprouts	Mini macaron caramel beurre salé Mini caramel macaron with salted butter     Amandes / Almonds
Vegan chocolate shortbread	  Pesto petits pois, légumes grillés Pea pesto, grilled vegetables 	Mini clafoutis à la cerise Mini cherry clafoutis      Blé / Wheat Amandes / Almonds
Veganistische chocoladekoekjes		Florentin Florentin    Amandes / Almonds
		Brochette de fruits Fruit skewers

Conditions générales

Détails de l'offre :

- 30 % de l'offre alimentaire sera végétarien, sauf demande contraire
- sur demande, nous pouvons répondre et adapter notre offre en fonction des spécificités alimentaires
- toutes nos pauses-café sont servies en **usage unique. (sauf Pack Premium & Durable, servi dans de la vaisselle en porcelaine)**
- toutes nos boissons seront livrées à température de service
- nous dépendons de nos fournisseurs et de leurs livraisons (des modifications sont toujours possibles, nous informerons le client si c'est le cas)
- nous pouvons vous faire une offre sur-mesure

Service :

- le service **d'1h30** sera assuré par nos soins pour le lunch
- le service des pauses café sera assuré pendant 30 min
- nos prix comprennent le dressage des buffets et les mange-debout nappés
- les heures supplémentaires de prestations seront **facturées à 46,70 € en semaine ainsi que le Samedi** et à **57 € le Dimanche** par heure entamée et par serveur

Conditions de réservation :

- réservation min **100 personnes deux semaines avant l'évènement** avec la confirmation du nombre de participants. (Pack Premium & Durable)
- réservation min **30 personnes une semaine avant l'évènement** avec la confirmation du nombre de participants. (Pack Classique)
- toutes les modifications après la confirmation feront l'objet d'une majoration de prix. En cas d'annulation moins d'une semaine avant l'évènement, 50% du prix sera facturé. Ensuite 10% supplémentaire par jour ouvrable précédant l'évènement (Pack Premium & Durable)
- toutes les modifications après la confirmation feront l'objet d'une majoration de prix. En cas d'annulation moins de 72h avant l'évènement, 50% du prix sera facturé, 48h avant 75%, 24h 100% (Pack classique)
- tout le matériel mis à votre disposition **non restitué** vous sera **facturé**

Si vous n'y voyez pas d'inconvénient, nous collaborons avec une association qui peut venir chercher la nourriture excédentaire et la redistribuer dans des associations liégeoises (selon la disponibilité de celles-ci)

Thank you

