

A close-up photograph of a chef's hand sprinkling golden-brown crumbs onto a salmon terrine. The terrine is topped with fresh green sprouts, a slice of lemon, and a green chive. The background is dark with a blurred logo for 'cité des échanges'.

Carte restauration

**cité des
échanges**

cité des échanges

“Découvrez notre offre de restauration, conçue pour vous faire vivre des moments conviviaux, et vous permettre de créer des souvenirs mémorables.

Cocktails élégants, repas à table, garden party ou encore pauses déjeuner décontractées, notre offre est pensée pour répondre à chacune de vos exigences.

Que vous recherchiez des saveurs authentiques ou tendance, chaque plat est pensé pour vous faire vivre une expérience gustative unique.

Nous vous invitons à parcourir cette carte pour découvrir toutes nos propositions sur-mesure, et à imaginer ensemble le moment culinaire qui correspondra le mieux à vos attentes.”



Cédric Delpierre
Directeur général

Sommaire

Pages 4 à 5
LES PAUSES

Pages 6 à 8
LES COCKTAILS

Pages 9 à 11
LES ATELIERS AVEC CHEFS

Pages 12 à 14
LES REPAS

*TARIFS VALABLES JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2025 - TARIFS HT**

NOUS CONSULTER POUR DES PRESTATIONS SUR-MESURE



Les pauses

LE PETIT-DÉJEUNER

2 mini-viennoiseries pur beurre/personne (croissant et pain au chocolat)
Café Méo et sélection de thés
Jus de fruits des Weppes (pomme et poire) 20cl/personne
Eau plate à discrétion

Matériel et arts de la table compris
Chef de rang pour en assurer le bon déroulement (à partir de 75 convives)
Pour 30 minutes de service

LA PAUSE CAFÉ AVEC BISCUITS

Assortiment de biscuits secs
Café Méo et sélection de thés
Jus de fruits des Weppes (pomme et poire) 20cl/personne
Eau plate à discrétion

Matériel et arts de la table compris
Chef de rang pour en assurer le bon déroulement (à partir de 75 convives)
Pour 30 minutes de service

LA PAUSE GOURMANDE

3 mignardises sucrées par personne
Café Méo et sélection de thés
Jus de fruits des Weppes (pomme et poire) 20cl/personne
Eau plate à discrétion

Matériel et arts de la table compris
Chef de rang pour en assurer le bon déroulement (à partir de 75 convives)
Pour 30 minutes de service

[Plus de détails >](#)



Les cocktails

COCKTAIL CLASSIQUE 16 PIÈCES

ADAPTÉ POUR UN DÉJEUNER
(À PARTIR DE 30 PERSONNES)

9 pièces salées froides
3 pièces salées chaudes
4 pièces sucrées

1 chef de rang pour 35 convives (base de 2h de service)

COCKTAIL AVEC MINI-PLAT CHAUD 16 PIÈCES

ADAPTÉ POUR UN DÉJEUNER
(À PARTIR DE 30 PERSONNES)

9 pièces salées froides
1 mini-plat chaud (équivalent 3 pièces, servi en contenant en bois)
4 pièces sucrées

1 chef de rang pour 35 convives (base de 2h de service)

COCKTAIL HAUTS-DE-FRANCE ET CIRCUIT COURT 16 PIÈCES

ADAPTÉ POUR UN DÉJEUNER
(À PARTIR DE 30 PERSONNES)

6 pièces salées froides
2 pièces salées chaudes
1 mini-plat chaud (équivalent 4 pièces, servi en contenant en bois)
4 pièces sucrées

1 chef de rang pour 35 convives (base de 2h de service)

[Plus de détails >](#)

Les cocktails

COCKTAIL DÎNATOIRE AVEC ATELIERS 22 PIÈCES

(À PARTIR DE 50 PERSONNES)

- 9 pièces salées froides
 - 2 ateliers salés au choix (équivalent 5 pièces)
 - 3 pièces salées chaudes
 - 2 pièces sucrées et 1 atelier sucré au choix (soit 5 pièces)
 - 1 chef de rang pour 30 convives (base de 3h de service)
-

COCKTAIL DÎNATOIRE 20 PIÈCES

(À PARTIR DE 30 PERSONNES)

- 11 pièces salées froides
 - 4 pièces salées chaudes
 - 5 pièces sucrées
 - 1 chef de rang pour 30 convives (base de 3h de service)
-

COCKTAIL LUNCH ET SUR LE POUCE

(À PARTIR DE 30 PERSONNES)

- Bar à pizzas
 - Bar à hot-dog
 - Bar à quiches
 - Salad'bar
 - Roue de brie
 - Douceurs sucrées
 - 1 chef de rang pour 35 convives (base de 2h de service)
-

[Plus de détails >](#)



Les ateliers avec chefs

ATELIER BURGER EN DEUX FAÇONS

Pulled pork et bœuf
Salé - équivalent 3 pièces

ATELIER HOT-DOG COMME AUX US

Hot-dog et pain brioché, sauce au cheddar, crispy onions, pickles
Salé - équivalent 4 pièces

ATELIER CORNER FRITES

Cornet de 250 g de frites, sauces et topping
Salé - Maxi 300 pièces

ATELIER AUTOUR DE L'OEUF

Un œuf délicatement poché, accompagné d'émulsion et de croustillant gourmand (choix à définir)
Salé - équivalent 3 pièces

ATELIER TAPAS ET PAIN GRILLÉ

Tapas gourmandes, charcuterie, tapenades, légumes confits, poissons fumés...
Salé - équivalent 4 pièces

ATELIER GRAVLAX

Saumon gravlax, chips de pain et crackers aux graines, sauce fjord
Salé - équivalent 2 pièces

[Plus de détails >](#)

Les ateliers avec chefs

ATELIER WOK

Végétarien à la volaille, esprit asiatique
Salé - équivalent 3 pièces

ATELIER PAVLOVA

Aux fruits de saison
Sucré - équivalent 3 pièces

ATELIER FONTAINE AU CHOCOLAT

Avec guimauves et fruits - chocolat grand cru
Sucré - équivalent 3 pièces

ATELIER BAR À GLACES

Glaces artisanales de chez Vandecasteele - 2 boules par personne en pot ou en cornet
Sucré

ATELIER CRÊPES

3 mini-crêpes par personne et toppings
Sucré - équivalent 2 pièces

ATELIER GAUFRES

Gaufres liégeoises et leurs toppings
Sucré - équivalent 2 pièces

[Plus de détails >](#)



Les repas

(CHOIX COMMUN POUR TOUS LES CONVIVES)

DÉJEUNER DE TRAVAIL

(À PARTIR DE 25 PERSONNES)

Entrée / plat / dessert / pain
1 chef de rang pour 35 personnes (base 2h de service)

DÉJEUNER DE TRAVAIL LOCAL

(À PARTIR DE 25 PERSONNES)

Entrée / plat / dessert / pain
1 chef de rang pour 35 personnes (base 2h de service)

DÉJEUNER EXPRESS

(À PARTIR DE 25 PERSONNES)

Plat / dessert / pain
1 chef de rang pour 35 personnes (base 1h30 de service)

DÉJEUNER «SAISONNALITÉ»

(À PARTIR DE 25 PERSONNES)

Entrée / plat / dessert / pain
1 chef de rang pour 30 personnes (base 2h de service)

[Plus de détails >](#)

Les repas

(CHOIX COMMUN POUR TOUS LES CONVIVES)

DÎNER «SAISONNALITÉ»

(À PARTIR DE 25 PERSONNES)

Entrée / plat / dessert / pain

1 chef de rang pour 25 personnes (base 3h de service)

DÎNER DE GALA

(À PARTIR DE 25 PERSONNES)

Entrée / plat / dessert / pain

1 chef de rang pour 25 personnes (base 3h de service)

BBQ OU PLANCHA PARTY

(À PARTIR DE 50 PERSONNES)

La plancha party sera adaptée pour un service debout, le barbecue pour un service assis
1 chef de rang pour 35 personnes (base 2h de service), et un chef de cuisine pour 50 convives
Supplément possible gambas et Saint-Jacques

BUFFET FROID ET CHAUD

(À PARTIR DE 50 PERSONNES)

Sélection d'entrées froides

2 plats chauds au choix

Fromage (3 variétés)

Sélection de desserts

1 chef de rang pour 35 personnes (base 2h de service), et un animateur pour 75 convives

[Plus de détails >](#)



**cité des
échanges**

40 rue Eugène Jacquet, Marcq-en-Baroeul 59700 - contact@citedesechanges.com
citedesechanges.com



Les pauses

LE PETIT-DÉJEUNER

2 mini-viennoiseries pur beurre/personne (croissant et pain au chocolat)
Café Méo et sélection de thés
Jus de fruits des Weppes (pomme et poire) 20cl/personne
Eau plate à discrétion
Matériel et arts de la table compris
Chef de rang pour en assurer le bon déroulement (à partir de 75 convives)
Pour 30 minutes de service

LE PETIT-DÉJEUNER PERMANENT

2 mini-viennoiseries pur beurre/personne (croissant et pain au chocolat)
Café Méo et sélection de thés
Jus de fruits des Weppes (pomme et poire) 40cl/personne
Eau plate à discrétion
Matériel et arts de la table compris
Chef de rang pour en assurer le bon déroulement (à partir de 75 convives)
Pour la matinée de service (réassort boissons, biscuits)

LE PETIT-DÉJEUNER AVEC FRUITS

2 mini-viennoiseries pur beurre/personne (croissant et pain au chocolat) & corbeille de fruits
Café Méo et sélection de thés
Jus de fruits des Weppes (pomme et poire) 20cl/personne
Eau plate à discrétion
Matériel et arts de la table compris
Chef de rang pour en assurer le bon déroulement (à partir de 75 convives)
Pour 30 minutes de service

[Retour au sommaire >](#)

Les pauses

LA PAUSE CAFÉ AVEC BISCUITS

Assortiment de biscuits secs
Café Méo et sélection de thés
Jus de fruits des Weppes (pomme et poire) 20cl/personne
Eau plate à discrétion
Matériel et arts de la table compris
Chef de rang pour en assurer le bon déroulement (à partir de 75 convives)
Pour 30 minutes de service

LA PAUSE CAFÉ PERMANENTE AVEC BISCUITS

Assortiment de biscuits secs
Café Méo et sélection de thés
Jus de fruits des Weppes (pomme et poire) 40cl/personne
Eau plate à discrétion
Matériel et arts de la table compris
Chef de rang pour en assurer le bon déroulement (à partir de 75 convives)
Pour la demi-journée (réassort boissons, biscuits)

LA PAUSE GOURMANDE

3 mignardises sucrées par personne
Café Méo et sélection de thés
Jus de fruits des Weppes (pomme et poire) 20cl/personne
Eau plate à discrétion
Matériel et arts de la table compris
Chef de rang pour en assurer le bon déroulement (à partir de 75 convives)
Pour 30 minutes de service

[Retour au sommaire >](#)

Les pauses

PAUSE GOURMANDE PERMANENTE

3 mignardises sucrées par personne
Café Méo et sélection de thés
Jus de fruits des Weppes (pomme et poire) 40cl/personne
Eau plate à discrétion
Matériel et arts de la table compris
Chef de rang pour en assurer le bon déroulement (à partir de 75 convives)
Pour la demi-journée de service : Réassort de boissons et biscuits secs

LA PAUSE CAFÉ SIMPLE

Café Méo et sélection de thés
Jus de fruits des Weppes (pomme et poire) 20cl/personne
Eau plate à discrétion
Matériel et arts de la table compris
Chef de rang pour en assurer le bon déroulement (à partir de 75 convives)
Pour 30 minutes de service

[Retour au sommaire >](#)



Les cocktails

COCKTAIL CLASSIQUE 16 PIÈCES

(À PARTIR DE 30 PERSONNES)

9 pièces salées froides
3 pièces salées chaudes
4 pièces sucrées
1 chef de rang pour 35 convives (base de 2h de service)

COCKTAIL AVEC MINI-PLAT CHAUD 16 PIÈCES

(À PARTIR DE 30 PERSONNES)

9 pièces salées froides
1 mini-plat chaud (équivalent 3 pièces, servi en contenant en bois)
4 pièces sucrées
1 chef de rang pour 35 convives (base de 2h de service)

COCKTAIL HAUTS-DE-FRANCE ET CIRCUIT COURT 16 PIÈCES

(À PARTIR DE 30 PERSONNES)

6 pièces salées froides
2 pièces salées chaudes
1 mini-plat chaud (équivalent 4 pièces, servi en contenant en bois)
4 pièces sucrées

[Retour au sommaire >](#)

Les cocktails

COCKTAIL DÎNATOIRE AVEC ATELIERS 22 PIÈCES

(À PARTIR DE 50 PERSONNES)

9 pièces salées froides
2 ateliers salés au choix
3 pièces salées chaudes
2 pièces sucrées et 1 atelier sucré au choix (soit 5 pièces)
1 chef de rang pour 30 convives (base de 3h de service)

COCKTAIL DÎNATOIRE 20 PIÈCES

(À PARTIR DE 30 PERSONNES)

11 pièces salées froides
4 pièces salées chaudes
5 pièces sucrées
1 chef de rang pour 30 convives (base de 3h de service)

COCKTAIL LUNCH ET SUR LE POUCE

(À PARTIR DE 30 PERSONNES)

Bar à pizzas
Bar à hot-dog
Bar à quiches
Salad'bar
Roue de brie
Douceurs sucrées
1 chef de rang pour 35 convives (base de 2h de service)

[Retour au sommaire >](#)



Forfaits boissons avec cocktails

(DURÉE 1h30 À 2h00 DE SERVICE)

FORFAIT MÉTHODE ET VINS

Méthode Champenoise (1 bouteille pour 4)
1 bouteille de vin pour 4 (mix rouge, blanc et rosé en saison)

FORFAIT CHAMPAGNE ET VINS

Champagne (1 bouteille pour 4)
1 bouteille de vin pour 4 (mix rouge, blanc et rosé en saison)

FORFAIT VINS

Vin blanc parmi notre sélection (1 bouteille pour 6)
Vin rouge parmi notre sélection (1 bouteille pour 6)
Vin rosé proposé en saison

FORFAIT SOFTS : EAUX, JUS, COLAS ET CAFÉ

[Retour au sommaire >](#)

Forfaits boissons avec cocktails

(DURÉE 2h30 À 3h00 DE SERVICE)

FORFAIT MÉTHODE ET VINS

Méthode Champenoise (1 bouteille pour 3)
1 bouteille de vin pour 3 (mix rouge, blanc et rosé en saison)

FORFAIT CHAMPAGNE ET VINS

Champagne (1 bouteille pour 3)
1 bouteille de vin pour 3 (mix rouge, blanc et rosé en saison)

FORFAIT VINS

Vin blanc parmi notre sélection (1 bouteille pour 3)
Vin rouge parmi notre sélection (1 bouteille pour 3)
Vin rosé proposé en saison

FORFAIT SOFTS : EAUX, JUS, COLAS ET CAFÉ

[Retour au sommaire >](#)

Forfaits boissons avec cocktails

LES BIÈRES :

FÛT DE BIÈRE - CADETTE ET CHTI 30L (110 À 120 BIÈRES)

FÛT DE BIÈRE - LA BONNE BLONDE (BIÈRE LOCALE) 20L (80 BIÈRES ENVIRON)

BIÈRES À LA BOUTEILLE 75CL

**FORFAIT BARS À EAUX INFUSÉES
(À PARTIR DE 150 CONVIVES)**

[Retour au sommaire >](#)



Les ateliers avec chefs

ATELIER BURGER EN DEUX FAÇONS (SALÉ) ÉQUIVALENT 3 PIÈCES (À PARTIR DE 50 PERSONNES)

Pulled pork et bœuf

ATELIER HOT-DOG COMME AUX US (SALÉ) ÉQUIVALENT 4 PIÈCES (À PARTIR DE 50 PERSONNES)

Hot-dog et pain brioché, sauce au cheddar, crispy onions, pickles

ATELIER CORNER FRITES (SALÉ) MAXI 300 PIÈCES (À PARTIR DE 100 PERSONNES)

Cornet de 250g de frites, sauces et topping

ATELIER AUTOUR DE L'OEUF (SALÉ) ÉQUIVALENT 3 PIÈCES (À PARTIR DE 50 PERSONNES)

Un œuf délicatement poché, accompagné d'émulsion et de croustillant gourmand (choix à définir)

ATELIER TAPAS ET PAIN GRILLÉ (SALÉ) ÉQUIVALENT 4 PIÈCES (À PARTIR DE 50 PERSONNES)

Tapas gourmandes, charcuterie, tapenades, légumes confits, poissons fumés...

ATELIER GRAVLAX (SALÉ) ÉQUIVALENT 2 PIÈCES (À PARTIR DE 50 PERSONNES)

Saumon gravlax, chips de pain et crackers aux graines, sauce fjord

[Retour au sommaire >](#)

Les ateliers avec chefs

ATELIER WOK (SALÉ) ÉQUIVALENT 3 PIÈCES

(À PARTIR DE 50 PERSONNES)

Végétarien à la volaille, esprit asiatique

ATELIER PAVLOVA (SUCRÉ) ÉQUIVALENT 3 PIÈCES

(À PARTIR DE 50 PERSONNES)

Aux fruits de saison

ATELIER FONTAINE AU CHOCOLAT (SUCRÉ) ÉQUIVALENT 3 PIÈCES

(À PARTIR DE 50 PERSONNES)

Avec guimauves et fruits - chocolat grand cru

ATELIER BAR À GLACES (SUCRÉ)

(À PARTIR DE 50 PERSONNES)

Glaces artisanales de chez Vandecasteele - 2 boules par personne en pot ou en cornet

ATELIER CRÊPES (SUCRÉ) ÉQUIVALENT 2 PIÈCES

(À PARTIR DE 50 PERSONNES)

3 mini-crêpes par personne et toppings

ATELIER GAUFRES (SUCRÉ) ÉQUIVALENT 2 PIÈCES

(À PARTIR DE 50 PERSONNES)

Gaufres liégeoises et leurs toppings

[Retour au sommaire >](#)

Bon
Appétit !



Les minis-plats chauds

LES BOITES CHAUDES
(MAXIMUM DEUX CHOIX ET MINIMUM DE 50 PAR CHOIX)

(EN COMPLÉMENT D'UNE PRESTATION)
(À PARTIR DE 50 PERSONNES)

ÉQUIVALENT 4 PIÈCES PAR PERSONNE, AU CHOIX

Crumble de légumes à la ricotta

Risotto d'orge aux champignons et poireaux grillés

Waterzoï aux légumes croquants

Carbonnade flamande et écrasé de pommes de terre

Parmentier d'effiloché de bœuf confit

Fondant de volaille et pommes de terre mitraille

Curry de cabillaud et riz noir parfumé

[Retour au sommaire >](#)



Les repas

(CHOIX COMMUN POUR TOUS LES CONVIVES)

DÉJEUNER DE TRAVAIL

(À PARTIR DE 25 PERSONNES)

Entrée / plat / dessert / pain
1 chef de rang pour 35 personnes (base 2h de service)

DÉJEUNER DE TRAVAIL LOCAL

(À PARTIR DE 25 PERSONNES)

Entrée / plat / dessert / pain
1 chef de rang pour 35 personnes (base 2h de service)

DÉJEUNER EXPRESS

(À PARTIR DE 25 PERSONNES)

Plat / dessert / pain
1 chef de rang pour 35 personnes (base 1h30 de service)

DÉJEUNER «SAISONNALITÉ»

(À PARTIR DE 25 PERSONNES)

Entrée / plat / dessert / pain
1 chef de rang pour 30 personnes (base 2h de service)

DÎNER «SAISONNALITÉ»

(À PARTIR DE 25 PERSONNES)

Entrée / plat / dessert / pain
1 chef de rang pour 25 personnes (base 3h de service)

[Retour au sommaire >](#)

Les repas

DÎNER DE GALA

(À PARTIR DE 25 PERSONNES)

Entrée / plat / dessert / pain
1 chef de rang pour 25 personnes (base 3h de service)

BBQ OU PLANCHA PARTY

(À PARTIR DE 50 PERSONNES)

La plancha party sera adaptée pour un service debout, le barbecue pour un service assis
1 chef de rang pour 35 personnes (base 2h de service),
et un chef de cuisine pour 50 convives
Supplément gambas et Saint-Jacques

BUFFET FROID ET CHAUD

(À PARTIR DE 50 PERSONNES)

Sélection d'entrées froides
2 plats chauds au choix
Fromage (3 variétés)
Sélection de desserts
1 chef de rang pour 35 personnes (base 2h de service),
et un animateur pour 75 convives

[Retour au sommaire >](#)



Option fromages

ASSIETTE DE DEUX FROMAGES AVEC MESCLUN DE SALADE ET PAIN

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES AVEC MESCLUN DE SALADE ET PAIN

ARDOISE DE FROMAGES DE 3 VARIÉTÉS AVEC MESCLUN DE SALADE ET PAIN

**BUFFET FROMAGES PAR LA MAISON PHILIPPE OLIVIER
(SUR DEVIS)**

[Retour au sommaire >](#)

cité des
échanges



Formule apéritive avec 3 pièces cocktail

(POUR DÎNER OU DÉJEUNER)

APÉRITIF TROIS PIÈCES COCKTAIL AVEC MÉTHODE ET SOFTS

Une coupe de méthode champenoise par personne

Softs

3 pièces salées

Base 30 minutes de service

** Vendu uniquement avec un repas

APÉRITIF TROIS PIÈCES COCKTAIL AVEC CHAMPAGNE ET SOFTS

Une coupe de champagne par personne

Softs

3 pièces salées

Base 30 minutes de service

**Vendu uniquement avec un repas

[Retour au sommaire >](#)



Forfaits boissons avec repas

(AVEC REPAS À TABLE OU BUFFET ASSIS)

FORFAIT VINS POUR UN DÉJEUNER

Vin blanc parmi notre sélection (1 bouteille pour 6)
Vin rouge parmi notre sélection (1 bouteille pour 4)
Vin rosé proposé en saison

FORFAIT VINS POUR UN DÎNER

Vin blanc parmi notre sélection (1 bouteille pour 4)
Vin rouge parmi notre sélection (1 bouteille pour 3)
Vin rosé proposé en saison

FORFAIT VINS POUR UN DÎNER (HAUT DE GAMME)

Vin blanc parmi notre sélection (1 bouteille pour 4)
Vin rouge parmi notre sélection (1 bouteille pour 3)
Vin rosé proposé en saison

[Retour au sommaire >](#)

Forfaits boissons avec repas

FORFAIT EAUX ET CAFÉ POUR UN DÉJEUNER

FORFAIT EAUX ET CAFÉ POUR UN DÎNER

SUPPLÉMENT SOFTS POUR DÉJEUNER OU DÎNER

LES BIÈRES :

FÛT DE BIÈRE - CADETTE ET CHTI 30L (110 À 120 BIÈRES)

FÛT DE BIÈRE - LA BONNE BLONDE (BIÈRE LOCALE) 20L (80 BIÈRES ENVIRON)

BIÈRES À LA BOUTEILLE 75CL

[Retour au sommaire >](#)

ité des échanges

 cité des échanges



Restauration rapide

(UNIQUEMENT EN LIVRAISON)

REPAS RAPIDE (5 PIÈCES/PERSONNE)

1 Pain bûchette saumon, roquette
1 Pain bûchette salade surimi
1 Salade de fruits
Boissons en supplément

LUNCH BAG

1 Sandwich demi-baguette
1 Muffin au chocolat ou salade de fruits ou cookies
1 eau 50 cl

PLATEAU REPAS

Entrée, Plat, Fromage, Dessert, eaux
Livraison offerte à partir de 100€ HT

DÉJEUNER ÉQUIPE TECHNIQUE, HÔTESSES...

[Retour au sommaire >](#)

Cité des



Les pots de clôture

(SERVICE COMPRIS POUR 1h00)

FORMULE : VINS ET BIÈRES

(À PARTIR DE 30 PERSONNES)

Jus de fruits assortis, eaux, Coca cola, Eaux minérales
Vins : rouge, blanc et rosé (1 bouteille pour 6 personnes)
Bières (33 cl/pax) fût ou bouteille
Assortiment de snackings (cacahouètes, chips, bretzel)
1 chef de rang pour 75 personnes

FORMULE : MÉTHODE CHAMPENOISE ET BIÈRES

(À PARTIR DE 30 PERSONNES)

Jus de fruits assortis, eaux, Coca cola, Eaux minérales
Méthode Champenoise : 1 bouteille pour 6
Bières (33 cl/pax) fût ou bouteille
Assortiment de snackings (cacahouètes, chips, bretzel)
1 chef de rang pour 75 personnes

[Retour au sommaire >](#)

Les pots de clôture

(SERVICE COMPRIS POUR 1h00)

FORMULE : CHAMPAGNE ET BIÈRES

(À PARTIR DE 30 PERSONNES)

Jus de fruits assortis, eaux, Coca cola, Eaux minérales
Champagne : 1 bouteille pour 6
Bières (33 cl/pax) fût ou bouteille
Assortiment de snackings (cacahouètes, chips, bretzel)
1 chef de rang pour 75 personnes

FORMULE : UNIQUEMENT SOFTS

(À PARTIR DE 30 PERSONNES)

Jus de fruits assortis, eaux, Coca cola, Eaux minérales
Sélection de limonades artisanales
Assortiment de snackings (cacahouètes, chips, bretzel)
1 chef de rang pour 75 personnes

[Retour au sommaire >](#)



Les bars permanents

(SERVICE COMPRIS POUR 4h00 OU 2h00)

BAR PERMANENT : VINS ET SOFTS

1 chef de rang pour 75 personnes
Jus de fruits assortis, cola, Eaux minérales à discrétion
1 bouteille de vin pour 2

BAR PERMANENT : BLANC DE BLANCS, VINS ET SOFTS

1 chef de rang pour 75 personnes
Jus de fruits assortis, cola, Eaux minérales à discrétion
Blanc de blancs : 1 bouteille pour 3
1 bouteille de vin pour 6

[Retour au sommaire >](#)

Les bars permanents

(SERVICE COMPRIS POUR 4h00 OU 2h00)

BAR PERMANENT : BLANC DE BLANCS, MOJITO ET SOFTS

1 chef de rang pour 75 personnes
Jus de fruits assortis, cola, Eaux minérales à discrétion
Blanc de blancs : 1 bouteille pour 3
1 mojito par personne

BAR PERMANENT : CHAMPAGNE ET SOFTS

1 chef de rang pour 75 personnes
Jus de fruits assortis, cola, Eaux minérales à discrétion
Champagne : 1 bouteille pour 3

BAR PERMANENT : CHAMPAGNE, MOJITO ET SOFTS

1 chef de rang pour 75 personnes
Jus de fruits assortis, cola, Eaux minérales à discrétion
Champagne : 1 bouteille pour 3
1 mojito par personne

[Retour au sommaire >](#)

cité des échanges

*40 rue Eugène Jacquet
59700 Marcq en Baroeul*

03 20 99 47 53

contact@citedesechanges.com
