

Evènements Entreprises

La Suite du Pré

Salle de réception - Traiteur



PLATEAU REPAS
BUFFET COCKTAIL - DÎNATOIRE
BARBECUE
REPAS D'ENTREPRISE - SÉMINAIRE...

Les Plateaux Repas



Plateaux 100 % biodégradables

Une réunion d'équipe ?
Un déjeuner de travail ?
Un repas professionnel en entreprise ?

Optez pour les plateaux repas conçus pour une adaptation à toutes les occasions professionnelles.

■ Notre gamme de plateaux repas **froids** ou **micro-ondables** s'adapte à tous les formats de réunions et aux différentes envies qui changent en fonction des saisons.

Commande 24 heures à l'avance minimum.

Formule

**18€
90**

Entrée
Plat du jour
Dessert du jour
Pain compris

Formule

**24€
90**

Entrée
Plat au choix
Dessert du jour
Pain compris

Chaque semaine,
consultez nos menus sur notre
page Facebook
et notre site Internet.



Exemple de notre menu variable selon les semaines :

Entrées froides :

Tomate au thon, Melon Bayonne, Assiette de crudités, Pamplemousse au crabe, Avocat macédoine, Œuf mimosa, Assiette de charcuterie, Saumon rose en Bellevue, Tartare de saumon fumé tuile de parmesan...

Entrées chaudes :

Mini-quiche lorraine, Roulé au fromage, Crêpe farcie, Croissant au jambon...

Viandes avec 2 accompagnements :

Poulet en émincé poulet basquaise, Cuisse de poulet farcie, Cuisse de pintade farcie, Mignon de porc au romarin, Rôti de porc Orloff, Joue de porc au miel, Parmentier de canard, Carbonnade flammande, Bœuf bourguignon, Paupiette de bœuf...

Les Buffets cocktail et dînatoire



Vous organisez un repas
avec vos clients ou
vos collaborateurs ?

Machart Traiteur vous propose ses différentes formules de buffets froids ou chauds faits maison et réalisés avec des produits frais, à déguster assis ou debout.



CÔTÉ BARBECUE

■ Dégustez aussi nos buffets "spécial Barbecue" sous différentes formules à partir de 30 personnes.

Sont compris dans toutes les formules :

Le BBQ et le charbon + **La viande et les crudités** + **Le cuisinier**

Formule à partir de

**20€
00** /pers.

1 chipolatas,
1 merguez,
1 brochette de dinde,
Buffet de crudités,
sauces,
Fromage et dessert,
pain compris.

Formule à

**40€
00** /pers.

Service compris
1 chipolatas, 1 merguez,
1 brochette de dinde,
Plancha et service complet
Buffet de crudités, sauces,
Fromage et dessert,
pain compris,
eaux et soft à discrétion.



LES SERVICES COMPLÉMENTAIRES

■ Pour toutes vos prestations de repas, buffets..., nous mettons à disposition un service de location de tonnelles, tables, chaises, manges debout...

Vous avez aussi la possibilité d'avoir un service sur mesure, animation, DJ...



Les Séminaires

à partir de
890 €₀₀
par jour

Vidéo projecteur,
sonorisation,
Tables et chaises montées



Vous recherchez une salle
pour organiser
vos séminaires ?

La Suite du Pré met à votre disposition une salle pour vos événements de séminaire, conférence... pouvant accueillir jusqu'à 500 personnes.

■ Pour votre séminaire, vous disposez d'un mobilier confortable et de tout l'équipement nécessaire à votre événement : écran mural, vidéo projecteur, sonorisation, connexion wifi, installation d'un podium avec fond de scène (en option) .

■ Que ce soit pour **un déjeuner, un dîner, un petit-déjeuner** ou **une pause sucrée-salée**, que vous souhaitiez un buffet, un cocktail ou une formule à l'assiette, nos équipes vous accompagnent.

■ Nous sommes à votre disposition **pour toute demande particulière** et vous disposerez d'un interlocuteur unique afin de vous aider dans l'organisation de votre séminaire.



La Suite du Pré

Salle de réception - Traiteur

- Salle polyvalente de 540 m² avec bar
- Capacité d'accueil jusqu'à 500 pers.
- Terrasse de plus de 300 m²
- Service Traiteur **MACHART**
- Parking intérieur 70 places
- Jardin de 3 000 m² arboré, sécurisé et fermé.



Tél. 06 42 43 21 76

179 avenue Jean Jaurès - 62800 LIÉVIN

E-mail : lepreduboeuf@icloud.com

