



LA FERME DU

COOQ

ÉVÈNEMENTS
PROFESSIONNELS

TARIFS 2024

PRIX HORS TVA

À PROPOS DE NOUS

Vous êtes à la recherche du cadre idéal pour vos évènements professionnels ? Nous disposons de plusieurs salles de réunion équipées pour accueillir des groupes de toutes tailles, avec une capacité allant jusqu'à 250 personnes. Nos salles sont lumineuses, spacieuses et équipées du matériel didactique nécessaire pour vos présentations, conférences et réunions.

Nous proposons également des services de restauration sur place, avec des menus adaptés à vos besoins et à votre budget. Notre chef cuisinier utilise des produits frais pour vous offrir une cuisine savoureuse et de qualité.

En plus de nos salles de réunion, nous mettons à votre disposition notre jardin paisible et notre cour intérieure pour vos pauses café, déjeuners et cocktails. Vous pourrez ainsi profiter d'un cadre agréable et relaxant pour vos moments de détente.

Nous sommes également en mesure de vous proposer des activités de team building pour renforcer la cohésion de votre équipe et stimuler la créativité de vos collaborateurs.

LES DIFFÉRENTES POSSIBILITÉS

- Séminaires ;
- Réunions ;
- Repas d'entreprise ;
- Meetings ;
- Team building ;
- Conférences
- Workshops ;
- Lancements de produit ;
- Fêtes d'entreprise.

NOS SERVICES

Nous avons le plaisir de vous présenter nos tarifs pour l'organisation de votre séminaire d'entreprise.

Nous proposons des formules adaptées à vos besoins et à votre budget, avec des prestations de qualité pour garantir la réussite de votre événement professionnel.

Nos tarifs reprennent la location de la salle de réunion équipée, la mise à disposition du matériel audiovisuel, la pause café et les déjeuners.

Nous vous proposons également des options supplémentaires telles que des activités de team building, des soirées à thème ou des excursions pour découvrir la région.



NOS FORMULES SÉMINAIRES

Forfait de base à la journée

L'accueil (café, thé, jus d'orange et softs avec son assortiment de biscuits),
2 pauses café, l'eau sur les tables de réunion,
le matériel didactique mis à la disposition durant la réunion.

Prix à la personne : 9,00€ HTVA

Possibilité d'ajouter en supplément :



ASSORTIMENTS DE VIENNOISERIES

Diverses viennoiseries (3pièces par personne)

Prix à la personne : 6,00€ HTVA



DÉJEUNER LEGER

Assortiment de croissants et pains au chocolat,
sandwiches sucrés et pistolets, choix de confitures et de
pâte au chocolat, beurre. Café, thé, lait chaud, cacao

Prix à la personne : 13,00€ HTVA



DÉJEUNER COMPLET

Charcuteries, saucisses, œufs brouillés et/ou à la coque,
fromage, etc

Prix à la personne : 17,00€ HTVA

LES LUNCHS

LES SANDWICHES

Assortiment de sandwichs variés (5p.p)

Assortiment de mini sandwiches mous garnis

- Saumon fumé, creamcheese ;
- Emincé de Brie, salade de blé et cerneaux de noix ;
- Jambon à l'os braisé, moutarde à l'ancienne ;
- Mousse de Crabe à la ciboule ;
- Mousse de thon et pêche ;
- etc...

Assortiment de Crêpes suédoises roulées au :

- Saumon fumé, fromage frais aux fines herbes ;
- Cheddar, suprême de dinde, cressonnette ;
- Tomate mozzarella, basilic et pesto ;
- etc...

Prix à la personne : 15,00€ HTVA

FORFAIT SANDWICHES

Apéritif - assortiment de sandwichs variés- dessert - café - vins et softs

Prix à la personne : 32,00€ HTVA

FORFAIT ALLÉGÉ

Apéritif - Plat du jour - Dessert - café - vins et softs

Prix à la personne : 38,00€ HTVA

FORFAIT CLASSIQUE

Apéritif - Entrée - Plat - Dessert - Café - vins et soft

Prix à la personne : 45,00€ HTVA

ENVIE D'UNE PAUSE SUCRÉE ?

LES PÂTISSERIES ET TARTES

Assortiment de réductions sucrée

Prix à la pièce : 3,00€ HTVA

Assortiment de tartes

Prix à la personne : 7,00€ HTVA

COCKTAILS

Drink de clotûre

A la demande

PERSONNEL

1 serveur pour +- 20 personnes

24,00€/heure / serveur

NOS SALLES



LA GRANGE
500€



LA RÉSERVE
300€



LE RESTAURANT
250€



STREPV
250€



THIEU
250€

FORMULE EN ENTREPRISE

Cette formule conviendra parfaitement si vous désirez rester dans vos locaux.

LES SANDWICHES

Assortiment de mini sandwiches mous garnis

- Saumon fumé, creamcheese ;
- Emincé de Brie, salade de blé et cerneaux de noix ;
- Jambon à l'os braisé, moutarde à l'ancienne ;
- Mousse de Crabe à la ciboule ;
- Mousse de thon et pêche ;
- etc...

Assortiment de Crêpes suédoises roulées au :

- Saumon fumé, fromage frais aux fines herbes ;
- Cheddar, suprême de dinde, cressonnette ;
- Tomate mozzarella, basilic et pesto ;
- etc...

Prix à la pièce : 3,00€ HTVA

LES QUICHES

Mini quiches.

Garnitures : lorraine, aux poireaux, saumon fumé aux épinards.

Prix à la pièce : 4,00€ HTVA

LES PANIERS

Un panier est composé de 100 mini sandwiches fourrés et servis dans des paniers en osiers.

LE CLASSIQUE

Avec fromages et charcuteries

Prix : 115,00€ HTVA

LE PRESTIGE

Avec fromages, charcuteries et poissons

Prix : 133,00€ HTVA

FRAIS DE LIVRAISON A DETERMINER