

## RESTAURATION & CATERING

Notre longue collaboration avec le **TRAITEUR LES COURS** nous permet de vous proposer aujourd'hui des **solutions complètes et personnalisées** selon vos besoins:



- Repas d'entreprises et banquets à partir de 2 couverts, sans limitations.
- Repas VIP, événements professionnels et privés.
- Apéritifs et cocktails, gestion de bars.
- Menus 3 services, buffets chauds et froids, cocktails dînatoires.
- Catering Extérieur pour équipes



techniques, production, artistes.

Les **références** du **TRAITEUR LES COURS** sont nombreuses dans ce type de restauration ([www.lescours.be](http://www.lescours.be)), en voici quelques unes :



- Standard de Liège : Business Seats Club Affaires et Privilège Club,
- Basket Verviers-Pépinster : Repas VIP,
- Cocktails, walking dinner et repas de gala Région Wallonne,
- Francofolies de Spa : Catering Technique et organisation,
- RTBF – CAP 48,
- ULG,
- RMB : présentation des grilles de rentrée de le RTBF 2008 et 2009.

