



Présentation

Tarifs 2026



Depuis plus de 30 ans, nous mettons notre passion et notre expertise de l'événementiel au service de vos plus beaux projets.

Bien plus qu'une simple location de salle, nous vous proposons une prise en charge globale de votre événement : chaque location inclut un service boissons et un service traiteur, pour une expérience clé en main, sans compromis sur la qualité.

Notre vocation est de vous accompagner de A à Z, de l'idée initiale jusqu'au jour J. Nous concevons avec vous un événement sur mesure, parfaitement adapté à vos envies, à votre image et à votre budget, afin de créer des moments uniques et mémorables.

Qui sommes nous ?



Nous organisons tous types d'événements :

- privés (mariages, anniversaires, baptêmes, communions...),
- professionnels (séminaires, team building, repas d'entreprise, arbres de Noël...),
- publics, pour les associations ou porteurs de projets souhaitant proposer un concept ouvert au public.

Nous produisons également nos propres événements : repas dansants, showcases, soirées clubbing, après-midis bingo, cours de danse, soirées jeux de société, et bien d'autres animations qui font vivre notre lieu toute l'année.

Afin de vous offrir une tranquillité totale, nous collaborons avec un réseau de prestataires de confiance : DJ, fleuristes, photographes, habilleuses, créateurs de robes de mariée, etc.

Ainsi, si vous le souhaitez, vous n'avez rien à gérer : nous orchestrons chaque détail pour vous.



Nos points forts



UN ESPACE DE 450 M²



Notre établissement est adaptable et peut recevoir jusqu'à 300 personnes réparties sur deux niveaux, en fonction de vos besoins.

ÉQUIPEMENTS NUMÉRIQUES



Nous bénéficions d'un équipement numérique de pointe comprenant plusieurs rétroprojecteurs, téléviseurs, microphones, et systèmes audio, entre autres.

SALLE CLIMATISÉE



Les équipements tels que la climatisation, l'éclairage, les installations sanitaires, le vestiaires, etc., ont été minutieusement conçus pour répondre à vos exigences.

ANIMATIONS



Des animations musicales seront proposées en collaboration avec nos partenaires événementiels, ainsi que des activités de Team Building pour agrémenter vos séminaires d'entreprise.

PARTENAIRES



Des prestations sur mesure sont possibles grâce à notre réseau de partenaires de confiance, sélectionnés avec exigence pour garantir la réussite de votre événement.

LOCALISATION



Idéalement situé au cœur de la Cité des Loisirs, vous aurez accès à une gamme variée d'activités de loisirs, de restauration, et d'options d'hébergement à proximité.

Nos tarifs

La journée en semaine	360€
Samedi	800€
Dimanche	400€
Samedi & Dimanche	1100€
Tout le week-end	1450€

LOCATIONS DIVERSES



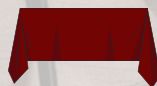
MANGE DEBOUT
10 € / Pièce



SERVIETTE TISSU
1 € / Pièce



TABLE RONDE
15 € / Pièce



NAPPE TISSU
12 € / Pièce



PROJECTEUR/TV
Offert



SONO
2 Enceintes FBT, 2 Micro Mac Mah HF - 1 Table de
Mixage Yamaha Mg12xu, 1 Retour Mac Mah AS 110
250€/jour

Des formules adaptées à tous les besoins et tous les budgets.

Formules Boissons



2 formules au choix



Formule Eco : 9€ / Pers.

Un Apéritif (Bière 25cl ou Soft ou Kir),
Eau plate ou pétillante (1 bouteille pour 2 personnes),
Un Café ou Thé

Formule Classique : 15€ / Pers.

Un Apéritif (Bière 25cl ou Soft ou Kir),
Eau Plate ou Pétillante (1 bouteille pour 2 personnes),
Sélection de Vin Rouge, Rosé ou Blanc (1 bouteille pour 3 personnes),
Un Café ou Thé



Formule Premium : Devis sur demande

Bouteilles d'alcool fort au choix

Formule Cocktail



carpe diem

26€ / Personne Hors boissons

Hors frais de services

Toasts Chauds : 4 /Personnes

Mini Nems de Poulet, Mini Accras de Morue, Mini Samoussas, Bouchée Savoyarde, Bouchée à la provençale, Mini Gougère au Fromage, Mini Croque-Monsieur, Mini Clafoutis de Saint Jacques, Mini Cheese Burger, Mini Choux Croustillant à l'Escargot, Beignet de Crevettes, Mini Aumônières de Crevettes, Samoussas de Crevettes, Mini Quiche Fromage Lardon, Mini Quiche Tomate Chèvre Basilic, Mini Quiche Saumon Aneth

Toasts Froids : 4/Personnes

Blinis Pomme Saumon
(Blinis garni de Saumon Fumé, pommes fruits)
Pain Bagnat
(Petits pain rond garni de thon, fenouil, tomates, concombre, poivrons, olive, œuf dur)
Sandwichs Peperonata
(Pain Rustique aillé garni de poivrons et fromage de chèvre)
Toast Terrine de Gibier de Nos Chasses
Sandwichs Carpaccio de Bœuf
(Baguette de campagne garnie de salade, viande de bœuf, moutarde)
Toast Œuf de Caille et Tomates Cerises
Tartines Provençale
(Tranche de Pain de Campagne Garni de Tomates, Aubergines et Œuf)
Toast Fromage Frais et Raisins

Réductions Sucrées 3/Personnes

Mini Choux à la Crème Pâtissière, Mini Baba au Rhum, Opéra, Mini Eclairs, Mini Tartelettes aux Fruits, Mini Grenouille



Formule Cocktail



ALTRA STORIA
traiteur événementiel

28€ / Personne Hors boissons

Hors frais de services

Pièces Froides :

- **Mini croissant « vitello tonnato »** : veau cuit à basse température servi rosé en fines tranches, pickles d'oignon rouge et sauce au thon
- **Tartelettes aux tomates**, mousse de fromage au basilic, poudre d'olives noires
 - **Tartare de bœuf**, copeaux de parmesan, pistache et tomates séchées
 - **Tartare de tataki de thon**, sauce soja, huile de sésame et paprika doux
 - **Mini pita** : aubergine panée, tomates confites, basilic

Pièces Chaudes :

- **Polpette** de bœuf et porc, mayonnaise citron vert et coriandre
- **Mini arancini** à la truffe et crème de parmesan
 - **Mini arancini** sicilien à la bolognaise
- **Mini panzerotti**, sauce tomates, mozzarella

Desserts

- **Tiramisu** café
- **Pommes caramélisées** et crème au mascarpone
 - **Cannoli** ricotta et pistaches
 - **Choux** crème pâtissière et amarena



Formule Brunch

26€ / Personne Hors Boissons

Hors frais de services



ALTRA STORIA
traiteur événementiel

Plats froids

- **Plateau de charcuteries italiennes** : salame à la truffe, salame ungherese, mortadelle de Bologne aux pistaches, coppa, jambon speck fumé
- **Plateau de fromages** : asiago du Piémont, pecorino de Sardaigne, provolone des Pouilles, primosale aux piments et olives
- **Vitello tonnato** : veau cuit à basse température, pickles d'oignon rouge, sauce au thon, câpres et pesto au basilic
- **Saumon gravlax, betteraves et agrumes, mousse de fromages et concombres**
 - **Focaccia, crème d'artichaut, jambon blanc et pecorino frais**
- **Verrines** de houmous de pois chiches, oignons croustillants et calamars grillés
 - **Verrines** de guacamole et **salade** de poulpe
 - **Verrines** de cheesecake de butternuts, crumble au romarin et noisette
- **Salade composée** : poulet, concombre, oignon rouge, olives, parmesan, vinaigrette blanche
 - **Rustico jambon-fromage**

Desserts

- **Cheesecake** cuit, sauce caramel
 - **Tiramisu** au café
 - **Salade de fruits** de saison
- **Carpaccio** d'ananas, chocolat et amandes



Formule Buffet



carpe diem

32€ / Personne Hors boissons

Hors frais de services

Saumon en Bellevue

Crevettes Roses et sa Sauce Cocktail

Wrap Fromage Frais et Jambon

Assortiments de Viandes Froides

(Pilon de Poulet Mariné, Rôti de Porcelet aux Aromates)

Carpaccio de Boeuf aux Copeaux de Parmesan

Eventail de Melon des Charentes (en saisons)

Marquise de Jambon Cuit, Pancetta, Mortadelle, Rosette et Jambon Serrano

Salade de Tomates Mozzarella au Basilic

Salade de Taboulé Oriental

Salade de Pommes de Terre aux Fines Herbes

Salade de Riz Façon Niçoise

Salade de Carottes

Salade de Céleri Rémoulade

Salade de Betterave Rouge à l'échalote

Plateau de Fromages (Brie, Emmental, Munster)

Tartes aux Fruits

Forêt noir

Tropézienne

Cheese Cake au Citron Vert

Mini Paris Brest



Formule à l'assiette



3 formules au choix



Menu à 32 € TTC

Terrine de poisson, sauce rémoulade
et mesclun
OU
Quiche lorraine

Sauté de porc à la moutarde, purée
grand-mère
OU
Poulet antillais, riz pilf

Brioche façon perdue et sa boule de
glace
OU
Tourbillon poire caramel

Menu identique pour l'ensemble des
convives (sauf allergies)

Menu à 42 € TTC

Magnum de saumon fumé maison & son blinis
OU

Pâté en croûte Richelieu pintade et morilles

Coq au vin, carottes & gnocchis de potimarron
OU

Paleron de bœuf confit, sauce tomate & piment
espelette tagliatelles fraîches

Tartelette tatin, glace vanille
OU

Choco'sphère chocolat praliné



Menu à 52 € TTC

Tourte au foie gras & ris de veau
OU
Aumonière croustillante de gambas et
jeunes pousses

Civet de cerf, sauce grand veneur,
spaetzles
OU

Blanquette de cabillaud et saint
jacques sauce au vermouth, pommes
vapeur

Cabosse chocolat coeur caramel
OU

Nougat glacé meringué et son coulis

Formule à l'assiette

30€ / Personne Hors Boissons

Hors frais de services

Formule Business

Entrées

Burrata, roquette, tomates et pecorino

ou

Bruschetta jambon speck, pesto de tomates
et copeaux de provolone

Plats

Escalopes de veau à la calabraise, sauce
tomates et aubergines confites, salade verte

ou

Pavé de saumon, purée de pommes de terre,
épinards et sauce à l'ail et vin blanc

ou

Parmigiana d'aubergine (millefeuille
d'aubergine, mozzarella, sauce tomates et
parmesan, salade verte - option
végétarienne)

Desserts

Tiramisu café

ou

Pannacotta aux fruits rouges



ALTRA STORIA
traiteur événementiel



Formule à l'assiette

39€ / Personnes Hors Boissons

Hors frais de services



ALTRA STORIA
traiteur événementiel

Formule Argento

Entrées

Saumon gravlax maison, aux agrumes et betteraves, segments d'orange, mousse de fromage frais et vinaigrette miel-paprika

ou

Carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de parmesan et crème balsamique



Plats

Ravioli farcis au bœuf bourguignon, jus de viande et champignons pleurotes

ou

Pavé de cabillaud, purée de pommes de terre et sauce puttanesca (tomates, câpres, olives, origan)

ou

Polpette de pois chiches, salade de chou rouge mariné et sauce miel-moutarde (option végétarienne)



Desserts

Cheesecake de butternuts et noix de pécan

ou

Crème mascarpone et pommes caramélisées au rhum



Formule à l'assiette



ALTRA STORIA
traiteur événementiel

50€ / Personnes Hors Boissons

Hors frais de services

Formule Oro

Entrées

Tataki de thon, pistache, sésame, stracciatella et pickles
d'oignon rouge

ou

Tartelette au romarin, brunoise de légumes confits, copeaux
de ricotta et gelée de
tomates (option végétarienne)

ou

Burrata à la truffe, roquette, crème de parmesan et
guanciale



Plats

Ravioli farcis au fromage, crème de butternuts, pecorino et
sauce balsamique

ou

Roast beef coupé finement, champignons pleurotes,
pommes de terre et sauce à la
truffe noire

ou

Poulpe grillé, purée de pois chiches et sauce vierge aux
tomates, ail et échalotes



Desserts

Muffin crème brûlée

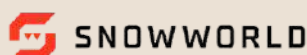
ou

Brookie chocolat et pistache, sauce chocolat

Nos Partenaires



En reconnaissance de leur contribution essentielle au succès du B23, nous sommes fiers de vous présenter nos partenaires directs qui nous soutiennent quotidiennement et lors de chacune de nos prestations.



Nos Partenaires



Devis sur demande

ASRO - Animation

ASRO est spécialisé dans l'animation de séminaires et de team building. À travers des activités dynamiques et fédératrices, ils renforcent la cohésion d'équipe et favorisent l'engagement des collaborateurs. Professionnels et créatifs, ils conçoivent des expériences sur mesure pour des événements d'entreprise impactants et mémorables.



EvenThis- Animation & DJ

Eventhiss est un partenaire incontournable pour l'animation complète de vos événements. Spécialisé en DJ, sonorisation et mise en lumière, il propose également des animations interactives telles que quizz, blind test, karaoké et bien plus encore. Professionnel, dynamique et à l'écoute, Eventhiss crée une ambiance sur mesure pour faire de chaque événement un moment festif et mémorable.



L'animation est notre passion.

Lux Limousine - Limousine

Lux Limousine propose un service de transport haut de gamme pour vos événements privés et professionnels. Élégance, confort et prestation soignée pour une arrivée remarquée et mémorable.



Nos Partenaires



Devis sur demande



Clics de Loïc – Photographe

Photographe expérimenté et partenaire de longue date, il intervient sur tous types d'événements : professionnels, mariages, anniversaires et soirées privées. Polyvalent et qualifié, il capture chaque moment avec justesse et élégance.

87 Events – Vidéobooth 360°

87 Events propose une expérience immersive grâce à son vidéobooth 360°. Idéal pour les mariages, soirées privées et événements professionnels. Une animation moderne et conviviale qui offre à vos invités un souvenir unique et mémorable.



Alimemories - Photo Booth

Alimemories propose la location de photobooth pour vos événements privés et professionnels, afin d'offrir à vos invités un souvenir fun et personnalisé.

Nos Partenaires



Devis sur demande



AmazingPlace57 - Décoratrice

AmazingPlace57 est spécialisée dans les arches à ballons et la décoration événementielle sur mesure. Créative et soignée, elle sublime vos événements avec des installations modernes et élégantes.

L'Événementiel - Décorateurs

L'Événementiel crée des décors sur mesure pour sublimer vos événements, professionnels comme privés. Créativité, élégance et sens du détail au service d'ambiances uniques.



Le Petit Nice - Fleuriste

Le Petit Nice sublime vos événements avec des créations florales élégantes et sur mesure, apportant une touche naturelle et raffinée à chaque réception.

Le Petit Nice
fleurs & déco

Nos Partenaires



Devis sur demande



Magicien Lioz - Magicien

Magicien Lioz apporte une touche de magie et de surprise à vos événements. Entre illusions, close-up et interactions avec les invités, il crée des moments étonnants et mémorables pour petits et grands.

Diadème couture - Robes

Diadème Couture propose des robes élégantes et raffinées pour sublimer vos plus beaux événements. Des créations soignées et adaptées à chaque silhouette pour une allure unique et inoubliable.

