



**AMNÉVILLE  
MOSELLE**  
LA CITÉ DES LOISIRS

# Présentation



## Tarifs 2025



**Espace événementiel Le B23**  
Rue du Casino  
57360 Amnéville les Thermes  
Laurent BRAUER  
06 24 25 05 53 / 06 11 42 08 21  
b23events@gmail.com

Siret 952 120 129 00012

## Nos Réceptions Professionnelles

Séminaire, Team Building, Repas d'Entreprise, Arbre de Noël, Stage d'Entreprise, Conférence...

Chaque détail est méticuleusement planifié pour garantir le succès de votre événement professionnel !

N'hésitez pas à nous transmettre vos besoins, notre équipe se fera un plaisir de concevoir une solution sur mesure adaptée à votre entreprise.

Des options de restauration et d'hébergement sont également disponibles sur demande.

## Nos Réceptions Privées

Mariage, anniversaire, communion, baptême, réception d'enterrement...

Nous avons la capacité d'accueillir jusqu'à 300 convives et offrons des services de bar, traiteur, animations, et DJ.

Tout est prévu pour que vous puissiez partager des moments agréables en famille et avec vos proches !

## Nos Événements Publics

Fort de notre localisation stratégique en plein coeur de la Cité des Loisirs, la salle du B23 s'impose comme un

organisateur majeur d'événements avec : des soirées Danse, après-midi Country, Week-End Exposition Lego, Convention Tatoon, Week-End Festival de l'Imaginaire,

Conférences, Soirées

Culturelles & Musicales,

Marché de Noël,

Spectacle de Magie...

Et pleins d'autres projets à venir



# Nos Points Forts

## DES SOLUTIONS SUR MESURE



### 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.



### ÉQUIPEMENT NUMÉRIQUE

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.



### TRAITEURS PARTENAIRES

Plusieurs offres de restauration sur mesure sont disponibles grâce à nos partenaires traiteurs qualifiés et professionnels sélectionnés par nos soins.



### 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.



*Nous tenons à souligner que nous sommes des partenaires événementiels et non des loueurs de salles.*

*Par conséquent, toutes nos offres incluent une prestation traiteur obligatoire.*

# Nos Tarifs

DE LOCATION DE SALLE



★  
**LA JOURNÉE**  
EN SEMAINE  
**360€**

★  
**SAMEDI**  
**800€**

★  
**DIMANCHE**  
**400€**

★  
**SAMEDI &  
DIMANCHE**  
**1100€**

★  
**LE WEEK-END**  
DU VENDREDI AU DIMANCHE  
**1450€**

## LOCATIONS DIVERSES



**MANGE DEBOUT**

10 € / Pièce



**SERVIETTE TISSU**

1 € / Pièce



**TABLE RONDE**

15 € / Pièce



**NAPPE TISSU**

12 € / Pièce



**PROJECTEUR/TV/SONO**

À Définir Ensemble

**“Des formules adaptées à tous les besoins  
et tous les budgets.”**

# Nos Tarifs



## Formule Cocktail : 26 € / Personne Hors Boisson

### 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 Boissons : 12€ / Personne

Kir Pétillant Mirabelle / Cassis / Bière Pression  
Jus d'Orange / Coca Cola  
Carola Verte / Carola Bleu 1 bouteille pour 3 personnes  
Café

# Nos Tarifs



## Formule Buffet n°1 : 28 € / Personne Hors Boisson

Saumon en Bellevue Sauce Mayonnaise  
Crevettes Roses Sauce Cocktail  
Rôti de Veau Froid  
Poulet Froid Mayonnaise  
Wrap Fromage Frais et Jambon  
Miroir de Charcuteries (Jambon Serrano, Mortadelle, Rosette, Pancetta)  
Salade de Carottes  
Salade de Macédoine de Légumes  
Salade de Tomates à la Féta  
Salade de Pommes de Terre aux Fines Herbes,  
Salade de Céleri Rémoulade

\*\*\*\*

Plateaux de Fromages (Brie, Munster et Emmental)

\*\*\*\*

Tarte au Flan  
Nid d'Abeille  
Iles Flottantes  
Gâteau Façon Forêt Noire

## Formule Boissons : 11€ / Personne

Sélection le B23 Vin Rouge ou Blanc 1 bouteille pour 3 personnes  
Carola Verte / Carola Bleu 1 bouteille pour 3 personnes  
Café

Supplément Apéritif 5€ : Bière, Picon, Kir Pétillant

# Nos Tarifs



## Formule Buffet n°2 : 29€ / Personne Hors Boisson

Saumon en Bellevue  
Terrine aux Trois Poissons  
Rôti de Porcelet aux Aromates  
Carpaccio de Bœuf aux Copeaux de Parmesan  
Terrine de Gibier Maison  
Salade de Riz Façon Niçoise  
Salade de Choux Blanc Carottes  
Salade de Betterave Rouge  
Salade de Piémontaise au Jambon  
Taboulé Oriental

\*\*\*\*

Plateaux de Fromages (Brie, Munster et Emmental)

\*\*\*\*

Crème Brulée  
Tartes aux Fruits  
Carpaccio d'Ananas au Citron Vert  
Gâteau au Chocolat

## Formule Boissons : 11€ / Personne

Sélection le B23 Vin Rouge ou Blanc 1 bouteille pour 3 personnes  
Carola Verte / Carola Bleu 1 bouteille pour 3 personnes  
Café

Supplément Apéritif 5€ : Bière, Picon, Kir Pétillant

# Nos Tarifs



## Formule Buffet n°3 : 32 € / Personne Hors Boisson

Saumon en Bellevue

Crevettes Roses et sa Sauce Cocktail

Terrine de Poisson

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 fonction de la saison)

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

Salade de Tomates Mozzarella au Basilic

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

Verrine de Chocolat Blanc et Mascarpone aux Framboises

Cheese Cake au Citron Vert

Mini Paris Brest

## Formule Boissons : 11€ / Personne

Sélection le B23 Vin Rouge ou Blanc 1 bouteille pour 3 personnes

Carola Verte / Carola Bleu 1 bouteille pour 3 personnes

Café

Supplément Apéritif 5€ : Bière, Picon, Kir Pétillant

# Nos Extras



Une journée à l'Espace Évènementiel Le B23 , c'est comme un spectacle où le café d'accueil lève le rideau, suivi d'une avalanche de réunions, conférences, et activités matinales.

Après tant d'efforts, vient le festin de midi avec des mets frais, concoctés avec amour et servis en grande pompe.

Puis, on replonge dans le travail (juste un petit peu) jusqu'à la pause de l'après-midi, où des douceurs sucrées nous boostent pour être encore plus productifs !

Formule Café d'Accueil : Café, Thé, Infusion, Jus d'Orange, Viennoiseries  
5.00 € / Personne

Formule Pause Matin ou Après Midi : Café, Thé, Infusion, Jus d'Orange,  
Pâtisseries (Brioche ou Marbré ou Tarte au Sucre ou Chinois

7.00 € / Personne

# Nos Réalisations



# 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.*



carpe diem



Culture Pain

ASRO  
ÉVÉNEMENTS

