



Présentation

Tarifs 2025



Notre Établissement

QUI SOMMES-NOUS ?



Avec plus de **30 ans de savoir-faire** festif et culinaire, on se lance dans l'aventure pour vous offrir des événements dignes de ce nom!

Venez découvrir notre tout nouvel espace conçu pour réveiller vos papilles et faire de vos événements des moments inoubliables. **Moderne, chaleureux, et intimiste**, notre lieu saura s'adapter à chacune de vos envies.

Notre salle de réception flambant neuve peut accueillir jusqu'à **45 convives**, en intérieur tout au long de l'année, et en extérieur pour un peu de détente !

Des formules sur mesure pour chacun de vos besoins !

Que ce soit pour un événement professionnel ou privé, nous avons toujours LA solution pour vous.

Nos événements



RÉCEPTIONS PRIVÉES

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

Imaginez un instant! Une équipe de choc, prête à vous régaler avec un bar, des mets délicieux, et des animations choisis par nos soins selon vos besoins.

Alors, prêts pour une fête d'anthologie en famille et entre amis ? Let's party!

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, d'hébergement ou d'activité sont également disponibles sur demande.



Nos Points Forts

DES SOLUTIONS SUR MESURE



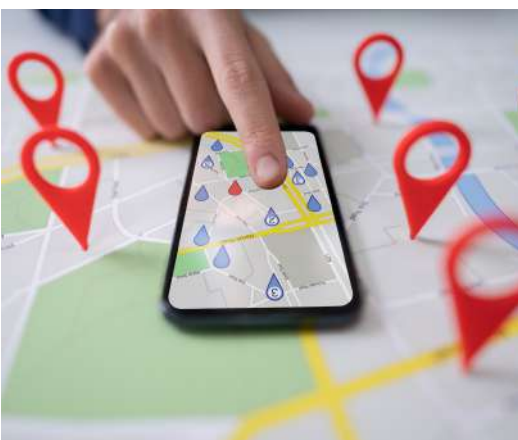
ÉQUIPEMENT NUMÉRIQUE

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



TRAITEUR SUR PLACE

Plusieurs offres de restauration sur mesure sont disponibles grâce à notre proximité avec notre restaurant Le Carpe Diem. Des formules adaptées à toutes les envies et tous les budgets.



LOCALISATION

Idéalement situé au Centre Ville de Thionville, entre Metz et le Luxembourg, vous aurez accès à une gamme variée d'activités de loisirs, de restauration, et d'options d'hébergement à proximité tout en ayant accès à de nombreuses places de stationnement.

Nos Formules

DES SOLUTIONS AVANTAGEUSES

Un tarif unique par prestation : 220 €

Tarif incluant la privatisation de la salle, le prêt du matériel, la mise à disposition des équipements et du personnel, les frais de ménages et de mise en place.

SUPPLÉMENTS



MANGE DEBOUT

10 € / Pièce



SERVIETTE TISSU

1 € / Pièce



NAPPE TISSU

12 € / Pièce

**"Des formules adaptées à chaque
préférence et budget,
excellentes en tous points !"**

Juste une règle à suivre... Lecture attentive et signature des consignes de privatisation de salle pour garantir une transparence entre vous et nous, et pour un événement plus que triomphant !

Coté Boisson

QUE-SERAIT UN ÉVÉNEMENT SANS UN BON RAFRAICHISSEMENT?

1

FORMULE ECO 9.00 €

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

2

FORMULE CLASSIQUE 15.00 €

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), Café ou Thé

3

FORMULE PRESTIGE 25.00 €

Un Apéritif (Bière 25cl ou Soft ou Kir), Eau Plate ou Pétillante (1 bouteille pour 2 personnes), Sélection de Vin Prestige par notre Caviste accordé à vos Mets (1 bouteille pour 3 personnes), Café ou Thé

POUR ALLER PLUS LOIN ...

Nos Bulles

Crémant d'Alsace Maison Tempé 38.00 €

Champagne BRUT Joseph Perrier Cuvée Royale 59.00 €

Champagne BLANC DE BLANCS Roger Lustig 65.00 €

Bien que notre sélection soit déjà incroyable, une carte des vins regorgeant de plus de 60 pépites est à votre portée sur simple demande à notre équipe.

Un final tout en beauté :

Un bon Amaretto, Limoncello, Bailey's, une Mirabelle, une Framboise ou un Get 27 pour terminer votre repas ?
5 € de supplément (rien que pour vous)

Pour toutes les formules proposées, une coupe de champagne Joseph Perrier peut remplacer votre apéro pour un supplément de 5.00 €

Vous souhaitez apporter votre propre Champagne ? Aucun soucis ! Nous nous ferons un plaisir de vous le servir pour un minuscule droit de bouchon de 10 €/bouteille de 75cl (uniquement pour le dessert)



Nos Solutions de Restauration

- DIFFERENTES FORMULES BUFFETS FROIDS POUR RÉGALER TOUS VOS CONVIVES
- UN MENU PRESTIGE ACCORD METS & VINS POUR SATISFAIRE MÊME LES PLUS EXIGEANTS
- DES FORMULES BUSINESS AVEC CAFÉ D'ACCUEIL ET DEJEUNER



N'OUBLIEZ PAS QUE TOUT EST MODIFIABLE POUR SATISFAIRE VOS ENVIES.

Les Receptions d'Enterrements

Pour vous accompagner au mieux durant cette période difficile, nous nous engageons à agir avec promptitude, discrétion et respect de votre intimité.

Nous proposons une formule comprenant du Café (ou du Thé), du Jus de Fruits, du Coca Cola, Eau plate ou Pétillante, Assortiment de Viennoiseries, Beignets, Crêpes, Marbré, Brioche, Tarte au sucre, Tarte aux pommes.

18.00 € / Personne

Notre Cocktail

Formule Cocktail : 26 € / Personne

Toasts Chauds : 4 /Personne

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/Personne

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/Personne

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

Notre Buffet

Formule Buffet : 39€ / Personne

Minimum 30 Personnes

Assortiment d'Amuses Bouches Chaud (+2€/réduction)

Amuse Bouche Froid (1/personne) offert

Saumon en Bellevue

Crevettes Roses et sa Sauce Cocktail

Saumon Fumé de Norvège

Foie Gras Maison au Piment D'Espelette

Pilons de Poulet Mariné

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 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 (Tommette Fermière Fleurs D'Alsace au Lait Cru, Crémeux de Bourgogne, Munster d'Alsace)

Tartes aux Fruits

Gâteau au Chocolat

Carpaccio d'Ananas

Cheese Cake au Coulis de Fruits Rouges

Assortiments de Mignardises Sucrées

Les desserts peuvent être modifier par un gâteau réalisé par notre Pâtissier, moyennant un supplément de 1,50 € par convive.

La liste des gâteaux est à demandé à notre équipe et elle varie en fonction des saisons.

Notre Menu Prestige

43 € / Personne. Menu Identique pour tous à partir de 25 Convives.

Assortiment d'Amuses Bouches Chaud (+2€/réduction)

Amuse Bouche Froid (1/personne) Offert

Éventail de Saumon Fumé de Norvège

ou

Carpaccio de Bœuf, son Pesto et Copeaux de Parmesan

ou

Salade de Scampis Mariné aux Epices Cajun, Avocat et Mangue

ou

Foie Gras Maison au Piment D'Espelette et sa Confiture de Figue (+3€)

Sorbet Arrosé (+3€ / personne)

Suprême de Poulet Jaune et sa Sauce Girolles

ou

Pavé de Rumsteck Sauce Poivre Vert

ou

Filet de Bar et son Crumble de Chorizo Sauce Poivrons Rouge

ou

Filet de Bœuf Simmental et sa Sauce Morilles (+6€)

ou

Noix de Saint Jacques Poêlées, Purée de Patate Douce, Ratatouille, et sa Sauce Poivrons Rouge (+5€)

Plateau de Fromages (Tommette Fermière Fleurs D'Alsace au Lait Cru, Crémeux de Bourgogne, Petit Fromage de Chèvre Frais enrobée aux Fruits de la Fromagerie Chèvrefeuille) (+ 10 €/personne)

Carpaccio d'Ananas au Citron Vert et sa Boule de Sorbet Mangue

ou

Crème Brûlée à la Cassonade

ou

Profiteroles Glacés à la Vanille et sa Sauce Chocolat Chaud

ou

Baba Maison, Arrosé Sous vos Yeux de son Rhum Savanna Traditionnel de la Réunion 5 Ans d'Âge 43° (+3€)

Les desserts peuvent être modifier par un gâteau réalisé par notre Pâtissier, moyennant un supplément de 1,50 € par convive.

La liste des gâteaux est à demander à notre équipe, elle varie en fonction des saisons.

Notre Formule Business

31.00 € / Personne

En Semaine les Midis uniquement

Menu identique pour l'ensemble des participants

Entrée

Terrine de Campagne et ses Condiments

ou

Quiche Lorraine Salade Mélangée

ou

Notre Salade de Tomate Revisitée et
Mozzarella Burrata

Plat

Noix de Joue de Porc aux Aromates

ou

Vol Au Vent (Poule Mère, Champignons) Riz

ou

Tagliatelles aux Scampis Marinées aux
Epices Cajun

Dessert

Panacotta et son Coulis de Fruits Rouges

ou

Crème Brulée à la Cassonade

ou

Carpaccio d'Ananas au Citron Vert et Sorbet Mandarine

Une journée au Carpe Diem Events, 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 €

Formule Pause Matin ou Après Midi : Café, Thé, Infusion, Jus d'Orange, Pâtisseries

7.00 €

Nos Réalisations



Notre Équipe à votre Service



carpe diem events**



CONTRAT DE PRIVATISATION DE SALLE ÉVÉNEMENTIELLE

Entre les soussignés : CARPE DIEM Events, représenté par l'entreprise IN SITU, domicilié au 1 place Général Patton, 57100 Thionville ci-après dénommé le Bailleur,

Et

Mme/M. , né(e) le domicilié(e) au , ci-après dénommée Locataire, Il a été convenu ce qui suit :

Article 1 : Objet du contrat

Le présent contrat a pour objet la privatisation de la salle CARPE DIEM EVENTS pour une durée déterminée, selon l'une des plages horaires suivantes :

à la date du :

Article 2 : Tarifs et conditions de paiement

Le tarif de location s'élève à 220,00€ TTC pour la durée indiquée

Ce montant comprend la mise à disposition :

- du personnel de coordination, d'accueil, et de service
- du système de sonorisation,
- des équipements numériques de projection et de diffusion.

Les frais de ménage, mise en place du lieu, dressage de la table, décoration sommaire et mise à disposition de nappage en papier et serviettes en papier, sont également à nos frais.

Le règlement s'effectue comme suit : carte bleue, chèque ou espèce à la finalité de la réception.

Article 3 : Responsabilités du locataire

Le Locataire est seul responsable de ses invités, de leurs comportements, **de la surveillance des enfants** ainsi que de leurs effets personnels. Le Bailleur décline toute responsabilité en cas de perte, de vol, ou d'accident survenu durant la location, y compris dans les espaces extérieurs.

Article 4 : Nuisances sonores et voisinage

Le niveau sonore ne devra en aucun cas dépasser les 90 décibels. En cas de dépassement, la coupure immédiate de la musique sera appliquée sans préavis. Le Bailleur se réserve le droit d'interrompre la prestation à tout moment en cas de nuisances sonores répétées, via équipements audio ou non.

Aucune musique amplifiée ou forte n'est autorisée après 22h30, même si l'événement se poursuit jusqu'à 01h00.

L'utilisation d'instruments de musique, même non amplifiés, est interdite.

Le Locataire s'engage à respecter la tranquillité du voisinage, y compris à la sortie de l'établissement (départs discrets, pas de discussions prolongées à l'extérieur, etc.).

Article 5 : Décoration et usage des lieux

Il est strictement interdit de coller, punaiser ou accrocher quoi que ce soit aux murs. Toute dégradation (murs, sols, mobilier, équipements) fera l'objet d'une facturation forfaitaire de 150 € par élément endommagé, en sus de toute réparation ou remise en état.

Article 6 : Traiteur et consommations alimentaires

Le service traiteur est exclusivement assuré par le Bailleur. Il est strictement interdit d'amener ses propres amuse-bouches, entrées, plats ou desserts.

Seuls les pétillants (champagne, crémant, etc.) sont autorisés pour accompagner le dessert, sous réserve d'un droit de bouchon de 10 € par bouteille de 75 cl ouverte.

Toute autre boisson apportée de l'extérieur est interdite.

Article 7 : Utilisation de la terrasse

La terrasse située à l'avant de l'établissement est accessible et mise à disposition des invités durant la période de privatisation.

Il est formellement interdit de s'accouder ou de s'appuyer sur les murets pour des raisons de sécurité. L'accès à la terrasse arrière est strictement interdit.

Par ailleurs, aucun bruit, musique ou rassemblement bruyant ne sera toléré sur la terrasse après 22h30, afin de garantir le respect du voisinage.

Article 8 : Utilisation des toilettes pour hommes

Les toilettes pour hommes sont accessibles via une porte coulissante. Il est impératif de faire coulisser cette porte dans son rail sans jamais la tirer ni tenter de la soulever.

Toute mauvaise manipulation peut entraîner un incident ou un accident. Le Bailleur décline toute responsabilité en cas de blessure ou de dommage résultant du non-respect de cette consigne d'usage.

Article 9 : Résiliation

En cas d'annulation par le Locataire à moins d'une 1 semaine de l'événement, la totalité du devis sera facturé. En cas de force majeure dûment justifiée, un report pourra être proposé sous réserve de disponibilité.

Fait en deux exemplaires, à Thionville, le

Le Bailleur :

Le Locataire :