

Summer
vibes



Offre événementielle
Soirées d'entreprise BDL
5, 6, 10, 11 et 13 juin 2025

Eurest



Nous vous proposons de faire de cet événement une parenthèse estivale élégante, propice à célébrer le chemin parcouru et les liens tissés au fil du temps.

Nos objectifs pour la réussite de vos événements :

- Concevoir une expérience conviviale et sur-mesure, en phase avec l'identité de la Banque de Luxembourg
- Favoriser la célébration, le lien et le plaisir de se retrouver
- Offrir une prestation responsable, visant la qualité, l'authenticité et la durabilité
- Insuffler une dynamique positive pour marquer cette période estivale avec éclat.



1

Soirées d'entreprise

5 et 11 juin 2025

Participants : 300 personnes par soirée
40 254.56 € par soirée

Summer vibes

FOOD



Summer

vibes

En chiffre

Une offre sur mesure :

Prix par personne : **32.32 €**

Prix de vente par personne : **44.92 €**

Salée



**DIPS DE
LÉGUMES**



FINGER FOOD



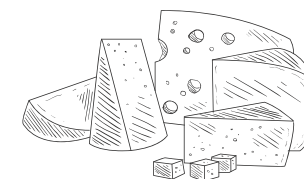
SALADES



BARBECUE



OFYR

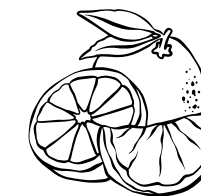


**FROMAGES &
PAINS**

Sucré



FONTAINE AU CHOCOLAT



BAR À FRUITS



BUFFET DE MIGNARDISES

Boissons



SOFTS



BIERES

Facturation à la consommation

Dips de légumes



- Grissini
- Houmous au paprika fumé
- Fromage frais aux fines herbes
- légumes en bâtonnets



*Les légumes, grissini
seront dressés dans
divers contenants*



PASSAGE PLATEAU 1



- **Soupe froide en verrine :**
Concombre-avocat, Poivrons-feta
- **Mini cocktail sandwiches :** Pesto de
roquette-mozzarella, Pastrami-
tapenade de poivrons, Crevette-
guacamole
- **Toasts :** Carpaccio à la tartufata,
Scampis crème citron-piment,
Caviar d'aubergine fumé



PASSAGE PLATEAU 2



- **Fingers froids :** Rouleau de
printemps légumes, Tortilla de
patate, Mini focaccia jambon cru,
Wrap saumon/fromage frais
- **Fingers chauds :** Mini quiche
légumes, Feuilleté
grillwurst/moutarde, Samossa
végétarien curry, Brochette poulet
yakitori, Mini cheeseburger



*Visuels non contractuels - Inspiration et
suggestion de présentation*

Soirées d'entreprise

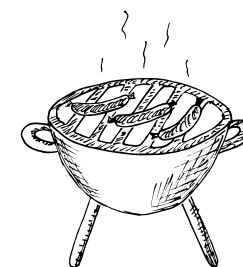
SHOWCOOKING OFYR



- Picanha de bœuf
- Chimichurri
- Pommes de terre



SHOWCOOKING BARBECUE



- Lard mariné
- Bifana de dinde
- Merguez
- Saumon yakitori



BUFFETS



- Salades variées
- Fromages & pains



*L'assortiment sera
présenté sur
planches en libre-
service.*

*Visuels non contractuels - Inspiration et
suggestion de présentation*

FONTAINE AU CHOCOLAT



- Cake
- Chamallow
- Fruits de saison



Les toppings seront proposées en libre-service.



BAR À FRUITS



- Salade de fruits
- Brochettes de fruits



BUFFET DE MIGNARDISES



- Plusieurs mignardises seront présentés



Visuels non contractuels - Inspiration et suggestion de présentation

Soirées d'entreprise



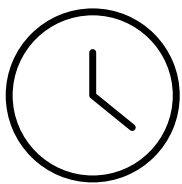
Summer
vibes

En chiffre

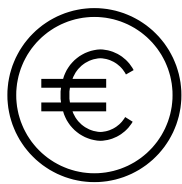
Partie personnel
**12 981.50 € par
soirée**



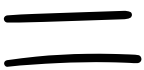
6 cuisiniers



8 heures



42 € / h



2 016 €

1 coordinateur event

10 heures

39.20 € / h

392 €

→ heures de nuit majorées
(01h-04h)

49 € / h

147 €

10 serveurs

8 heures 15h - 23h

37.80 € / h

3 024 €

6 serveurs

8 heures 17h - 1h

37.80 € / h

1 814.40 €

→ heures de nuit majorées
(01h-04h)

47.25 € / h

850.50 €

1 chef de cuisine

8 heures

46.20 € / h

369.60 €

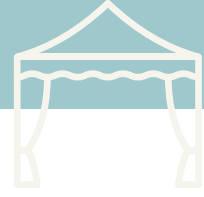
13 cuisiniers

8 heures

42 € / h

4 368 €

MATÉRIEL



En chiffre

Partie matériel
**15 373.92 € par
soirée**

Salle

Location salle et
cuisine :

**13 366.13 € par
soirée**

Autres

Location tentes, armoires réfrigérées, tireuse à
bière :

2 007.79 € par soirée



Côté de tente noir (3x3)



**Armoire réfrigérée
ventilée et vitrée (400 L -
230 V)**



Tente style berbère

*Summer
vibes*



Soirées département

6 & 10 juin 2025

Participants : 350 personnes par soirée
9 372.67 € par soirée

Summer vibes



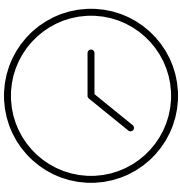
Summer
vibes

En chiffre

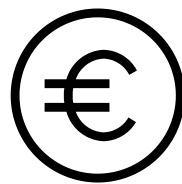
Partie personnel
**4 958.10 € par
soirée**



6 cuisiniers



8 heures



42 € / h



2 016 €

1 coordinateur event

10 heures

39.20 € / h

392 €

→ heures de nuit majorées
(01h-02h)

49 € / h

49 €

8 serveurs

8 heures 15h - 23h

37.80 € / h

2 419.20 €

6 serveurs

8 heures 17h - 1h

37.80 € / h

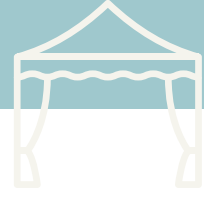
1 814.40 €

→ heures de nuit majorées
(01h-02h)

47.25 € / h

283.50 €

MATÉRIEL



En chiffre

Partie matériel
4 118.93 € par soirée

Salle

Location salle et
cuisine :
2 111.15 € par soirée

Autres

Location tentes, armoires réfrigérées, tireuse à bière :

2 007.79 € par soirée



Côté de tente noir (3x3)



Armoire réfrigérée
ventilée et vitrée (400 L -
230 V)



Tente style berbère



Boissons

Summer
vibes



SOFTS



BIÈRES

Facturation à la consommation

3

Staff Day

13 juin 2025

Participants : 750 personnes par soirée
59 154.27 € par soirée

Summer

vibes



Summer vibes

En chiffre

Une offre sur mesure :

Prix par personne : **23.04 €**

Prix de vente par personne : **34.79 €**

Salée



**DIPS DE
LÉGUMES**



FINGER FOOD



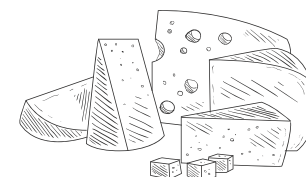
SALADES



BARBECUE



OFYR

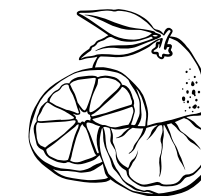


**FROMAGES &
PAINS**

Sucré



FONTAINE AU CHOCOLAT



BAR À FRUITS



BUFFET DE MIGNARDISES

Boissons



SOFTS



BIERES

Facturation à la consommation

Dips de légumes



- Grissini
- Houmous au paprika fumé
- Fromage frais aux fines herbes
- légumes en bâtonnets



*Les légumes, grissini
seront dressés dans
divers contenants*



PASSAGE PLATEAU 1



- **Soupe froide en verrine :**
Concombre-avocat, Poivrons-feta
- **Mini cocktail sandwiches :** Pesto de
roquette-mozzarella, Pastrami-
tapenade de poivrons, Crevette-
guacamole
- **Toasts :** Carpaccio à la tartufata,
Scampis crème citron-piment,
Caviar d'aubergine fumé



PASSAGE PLATEAU 2



- **Fingers froids :** Rouleau de
printemps légumes, Tortilla de
patate, Mini focaccia jambon cru,
Wrap saumon/fromage frais
- **Fingers chauds :** Mini quiche
légumes, Feuilleté
grillwurst/moutarde, Samossa
végétarien curry, Brochette poulet
yakitori, Mini cheeseburger



*Visuels non contractuels - Inspiration et
suggestion de présentation*

Soirées d'entreprise

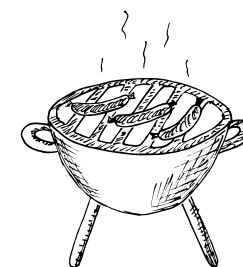
SHOWCOOKING OFYR



- Picanha de bœuf
- Chimichurri
- Pommes de terre



SHOWCOOKING BARBECUE



- Lard mariné
- Bifana de dinde
- Merguez
- Saumon yakitori



BUFFETS



- Salades variées
- Fromages & pains



*L'assortiment sera
présenté sur
planches en libre-
service.*

*Visuels non contractuels - Inspiration et
suggestion de présentation*

Soirées d'entreprise

FONTAINE AU CHOCOLAT



- Cake
- Chamallow
- Fruits de saison



Les toppings seront proposées en libre-service.



BAR À FRUITS



- Salade de fruits
- Brochettes de fruits



BUFFET DE MIGNARDISES



- Plusieurs mignardises seront présentés



Visuels non contractuels - Inspiration et suggestion de présentation

Soirées d'entreprise



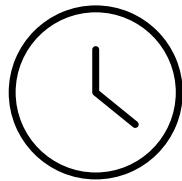
Summer
vibes

En chiffre

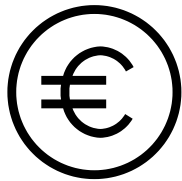
Partie personnel
**14 863.10 € par
soirée**



12 cuisiniers



8 heures



42 € / h



4 032 €

1 coordinateur event

10 heures 15h - 01h
→ heures de nuit majorées
(01h-04h)

39.20 € / h
49 € / h

392 €
147 €

10 serveurs

8 heures 15h - 23h

37.80 € / h

3 024 €

4 serveurs

8 heures 17h - 01h

37.80 € / h

1 209.60 €

6 serveurs

8 heures 17h - 01h
→ heures de nuit majorées
(01h-04h)

37.80 € / h
47.25 € / h

1 814.40€
850.50 €

1 chef de cuisine

8 heures

46.20 € / h

369.60 €

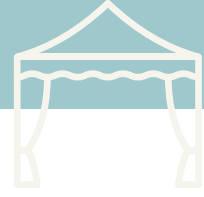
9 cuisiniers

8 heures

42 € / h

3 024 €

MATÉRIEL



En chiffre

Partie matériel
**17 902.74 € par
soirée**

Salle

Location salle et cuisine :
15 894.95 € par soirée

Autres

Location tentes, armoires réfrigérées, tireuse à bière :

2 007.79 €



Côté de tente noir (3x3)



Armoire réfrigérée
ventilée et vitrée (400 L -
230 V)



Tente style berbère

Merci

Eurest