

# LA HALLE AUX OLIVIERS

## LES RÉSERVATIONS DE GROUPE

À partir de 20 et jusqu'à 60 personnes, vous pouvez privatiser une partie ou la totalité de la mezzanine.



Buffet dinatoire  
élaboré par notre Chef\*

*\*détail en page 2*

L'offre s'adapte à la  
saisonnalité des produits



Jarres de cocktails,  
Assortiment de vins

Punch, Sangria,  
Thé glacé...



Espace ouvert et vue  
privilegiée sur le concert

Détail de la programmation  
à découvrir sur [www.labellevilloise.com](http://www.labellevilloise.com)



Possibilité de prolonger  
la soirée au Club les  
vendredis et samedis

Pour les demandes de réservation, merci de contacter  
Faiza El Mabrouk Defrance à [reservation@labellevilloise.com](mailto:reservation@labellevilloise.com) ou par téléphone au 01.46.36.07.07

# LA HALLE AUX OLIVIERS

## BUFFET

Un buffet cocktail dinatoire élaboré par  
notre chef Christian Orjuela

Une belle sélection de produits de saison, le tout réalisé  
avec soin.

Assiette de fromage

Assiette de charcuterie

Houmous

Falafels et sauce tzatziki

Chips de tortilla

Rillettes de thon

Mozzarella stick et sauce barbecue

Quiche aux champignons et cheddar blanc

Chausson feuilleté au bœuf

Taboulé de saison (raisins blonds, potiron, pomelo chinois,  
concombre, herbes fraîches)

Salade de crudités (carottes, concombre, radis)

Cake citron et pavot

Brownie au chocolat et noisettes

## BOISSON

Citronnade

Thé Glacé

Jarre 5L minimum

Pichet Kronenbourg 1,5L

Punch

Sangria Blanche

Sangria Rosé

Moscow Mule

London Mule

Dark'n'Stormy

Gin tonic Concombre frais

Jarre 5L minimum

5 bouteilles de vins (rouge / blanc / rosé)

+ 1 offerte

Prix variable selon les vins choisis

Bouteille d'alcool fort seule (Vodka Eristoff, Gin Bombay  
Original, William Lawson, Bacardi blanc)