



l'art de *cultiver*
le goût du vrai

De la fourche à la fourchette

“Produire nous-mêmes nous connecte de manière directe à la réalité du terroir, aux rythmes qu’il nous impose.”



notre écosystème

Ferme des Rabanisse

Rue des Rabanisse, 1 - 5580 Rochefort

Boucherie Terroir Rochefort

Rue de Saint-Hubert 80, 5580 Rochefort

La Ferme des Rabanisse

Tout commence en 2015, quand Jean-Charles se lance dans le maraîchage bio à la Ferme des Rabanisse. Aujourd'hui, la ferme cultive ses légumes, élève ses porcs (Duroc, plein air) et ses bovins (Parthenaise), et entretient ses propres ruches en apiculture naturelle, aux côtés de Habeebee. Une partie de ce que nous cuisinons vient directement d'ici.

Boucherie Terroir Rochefort

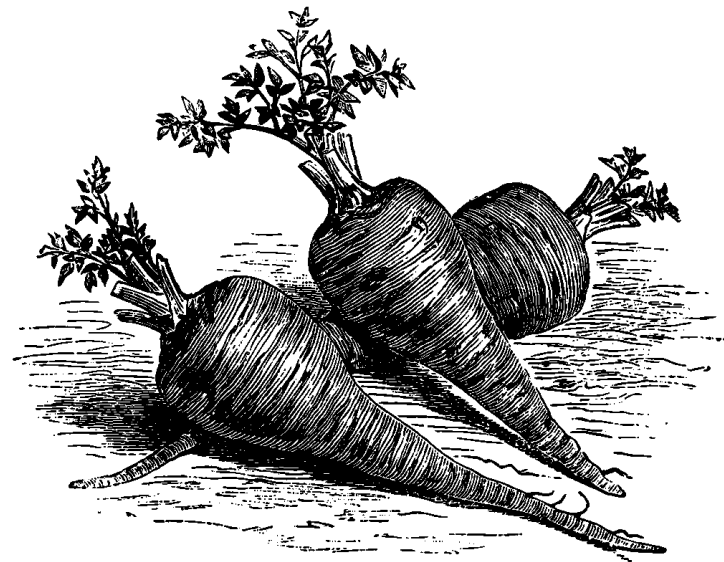
De nos élevages de porcs Duroc et de bovins Parthenais jusqu'à votre assiette, nous maîtrisons chaque étape avec la passion du vrai métier de boucher-charcutier. Dans nos ateliers, nos artisans découpent et préparent chaque viande avec soin, tout en perpétuant une tradition salaisonnière ardennaise transmise depuis trois générations.

Ancré dans la nature, l'authenticité et le plaisir.

Une expérience culinaire durable et engagée, pensée de la fourche à la fourchette.

Des produits provenant directement de nos fermes et de nos partenaires soigneusement sélectionnés et reflétant notre ADN de cuisine locale, naturelle et rythmée par les saisons. Pour Teroir, le respect de l'environnement et des produits est une valeur fondamentale. Nos deux fermes travaillent en collaboration avec notre chef maraîcher et nos chefs traiteur pour planifier des récoltes adaptées aux événements.

Teroir propose une cuisine haut de gamme mais décontractée, où chaque proposition culinaire raconte une histoire d'authenticité, de qualité, de respect mais avant tout de bonne humeur. La mission de Teroir : transformer chaque événement en moments de plaisir, portés par notre vision farm to table.





Résumé de nos offres

Accueil, brunch, dîner & soirée

Formules de journée

L'accueil & les breaks

Accueil matinal (viennoiseries, fruits, café) ·

Break & · Goûter (mignardises, crêpes, gaufres).

Brunch en Live Cooking

—

Les lunches

Lunch Quiches, Salades & Desserts

Lunch Sandwiches, Salades & Desserts

Lunch Buffet Froid (Charcuteries & fromages)

Formules de soirées & événements

L'apéritif

Apéritif Zakouskis (Froids et chauds)

Apéritif Tapas (Food sharing & crudités)

Formule Streetfood (Sushi, croquettes, burgers)

—

Les dîners & les soirées

Buffets des Chefs (Live cooking, viandes, poissons)

Walking Dinner (Assortiment servi sur plateau)

dîner Assis (Menu en 3 services servi à table)

Buffet Tero (dîner convivial en buffet varié)

Midnight snack (Croques, burgers, frites)



Nos coups de coeur

pour cette fin d'année



dîner 3 services

L'élégance absolue servie à table.
Un menu gastronomique mettant
à l'honneur les produits bruts de nos
fermes pour une expérience raffinée.

Buffet des chefs

La convivialité gourmande et
généreuse. Des plats chauds et froids,
faisant un tour du monde : Italie, USA,
Belgo-Belge, Savoyard, Mer du Nord.
Souvent accompagnés de live cooking,
pour ravir tous vos convives.



Lunch

Une pause fraîcheur authentique.
Quiches artisanales, sandwiches
gourmands et salades de saison pour
dynamiser vos événements de journée.

Votre événement de fin d'année,
notre *savoir-faire* culinaire.



Formules d'accueil

Accueil, break, goûter & Brunch

Accueil matinal

Mini viennoiseries maison

Pains au chocolat · Pains aux raisins ·
Croissants

Assortiment de fruits de saison

—

Café · Thé · Jus de fruits frais

Eaux plates & pétillantes

Break & goûter

Assortiment de mignardises

Cookies · Sablés · Financiers

Assortiment de fruits de saison

—

Crêpes ou Gaufres de Bruxelles maison

Crème citron · Mousse au chocolat

Mousse de mascarpone · Fraises

Brunch (live cooking)

Œufs préparés selon votre choix

Bacon & saucisses de la ferme

Fromages & charcuteries de la ferme

Salade de betteraves, burrata, vinaigrette aux fruits
rouges

Salade verte, vinaigrette, granola salé

Mini viennoiseries · Pain au levain · Pistolets

Confitures · Chocolat · Miel · Beurre fermier

Yaourt · Granola · Fruits rouges

Salade de fruits de saison

Pain de viande · Truite saumonée · Américain · Quiches



Brunch, Tero Lodge Rochefort, 2025

Lunch Quiches

Quiches, salades et desserts

Velouté ou gaspacho de saison

Butternuts, carottes, céleri-rave, potimarron,

panais, châtaignes...

Croûtons, herbes fraîches

Quiches

Lorraine

Poireaux & truite saumonée

Brocolis & jambon fumé

Épinards & fêta

Butternut, chèvre, miel, thym, noix

Autres inspirations de saison

Salades

Salade verte, mêlée, jeunes pousses

Tagliatelle de courges, feta, quinoa soufflé

Taboulé, citron confit, raisins de Corinthe

Haricots verts, grenailles, lardons

Collection de betteraves, chèvre, noix

Salade Romaine, sauce César, croûtons, oeuf

Salade de lentilles aux herbes fraîches

Hummus, pois chiches, huile de citron confit
aux herbes fraîches

Jeunes pousses d'épinards, roquefort, noix,
poire, huile de sésame

Desserts (en option)

Pavlova aux fruits rouges

Mini fondants au chocolat

Croûte aux noix de Pécan

Tartelette au citron meringué

Carpaccio d'orange aux épices

Tartare de mangue et passion

Mini tartelettes de fruits de saison

Autres inspirations de notre pâtissier
selon la saison





Pour que manger reste un plaisir sans concession,
nous mettons à l'honneur saveurs et savoir-faire
rural à votre table.

Lunch Sandwiches

Sandwiches, salades et desserts

Velouté ou gaspacho de saison

Butternuts, carottes, céleri-rave, potimarron,
panais, châtaignes...

Croûtons, herbes fraîches

Sandwiches

Brie, noix, sirop de Liège

Coppa, pesto, épinards

Tomates séchées, mozzarella, pesto vert,
roquette

Américain préparé, oignon, cornichon

Volaille, parmesan, romaine

Truite saumonée fumée, fromage frais

Rosbeef, moutarde à l'ancienne

Crevettes grises, ciboulette, mayonnaise

Légumes grillés, Hummus, mizuna

Crabe, citron vert, coriandre, ciboulette

Pain de viande, moutarde, salade verte

Salades

Salade verte, mêlée, jeunes pousses

Tagliatelle de courges, feta, quinoa soufflé

Taboulé, citron confit, raisins de Corinthe

Haricots verts, grenailles, lardons

Collection de betteraves, chèvre, noix

Salade Romaine, sauce César, croûtons, oeuf

Salade de lentilles aux herbes fraîches

Hummus, pois chiches, huile de citron confit
aux herbes fraîches

Salade d'asperges, amandes, cottage cheese,
petits pois frais

Jeunes pousses d'épinards, roquefort, noix,
poire, huile de sésame

Desserts (en option)

Pavlova aux fruits rouges

Mini fondants au chocolat

Croûte aux noix de Pécan

Tartelette au citron meringué

Carpaccio d'orange aux épices

Tartare de mangue et passion

Mini tartelettes de fruits de saison

Autres inspirations de notre pâtissier
selon la saison



Pour que manger reste un plaisir sans concession,
nous mettons à l'honneur saveurs et savoir-faire
rural à votre table.



Lunch buffet froid

Buffet froid, charcuteries & fromages

Velouté ou gaspacho de saison

Butternuts, carottes, céleri-rave, potimarron,
panais, châtaignes...
Croûtons, herbes fraîches

Délicatesse de notre boucherie

Pâté de porc Duroc, cornichons
Boudin blanc, pickles de moutarde
Coppa et jambon cuit 1 an d'affinage
Tartare · carpaccio de boeuf Parthenais

Fromages

Chèvre frais · bleu de Roquefort · Hervé · Comté · Brie
Confiture aux figues, raisins, noix
Baguettes, pistolets, pain au levain & d'autres

Préparations froides

Hummus du moment, huile de zaatar
Pomme de terre, oeufs, petit pois frais
Salade de lentilles aux herbes fraîches
Betteraves, chèvre, noix, vinaigrette aux fruits rouges
Tagliatelles de carottes et courges, huile au basilic
Quinoa aux légumes croquants, graines de courge

Salade verte, mêlée, jeunes pousses
Iceberg, roquette, parmesan
Truite saumonée, persil, citron

Desserts (en option)

Pavlova aux fruits rouges
Mini fondants au chocolat
Croûte aux noix de Pécan
Tartelette au citron meringué
Carpaccio d'orange aux épices
Tartare de mangue et passion
Mini tartelettes de fruits de saison
Autres inspirations de notre pâtissier
selon la saison



Pour que manger reste un plaisir sans concession,
nous mettons à l'honneur saveurs et savoir-faire
rural à votre table.



Apéritif Zakouskis

Zakouskis servis sur plateau, crudités & feuilletés

Zakouskis froids et chauds - 5 pcs / personne

Saint-Jacques au panko, beurre blanc, ciboulette

Gravlax de truite saumonée, gel kalamansi, kroupouk

Saumon, nori, sauce teriyaki

Croustillant de nobashi, coriandre

Popcorn de scampis aux épices, aigre douce

Cup de légumes de saison, crème parmesan

Nid kadaïf, œuf de caille, tartufata

Tartare de betteraves, condiment USA

Shiso en tempura, condiment anchois

fraîcheur de veau, herbes sauvages, tonnato

Tartare de boeuf, millefeuille de pdt, crème cajou

Croquette de porc Duroc, moutarde estragon

Croquette aux crevettes de Zeebruges, citron, persil

Croc pastrami de la ferme, relish

Et autres inspirations de saison

Crudités & feuilletés

Radis, carottes, fenouil, daikon, chou-fleur, etc.

Sauces froides... aux herbes, à la sauce cocktail, au yaourt & épices

Feuilletés au fromage, tarama ou crème de parmesan



Pour que manger reste un plaisir sans concession,
nous mettons à l'honneur saveurs et savoir-faire
rural à votre table.



Apéritif Tapas

Tapas en food sharing et assortiment de crudités

Tapas

Salaisons de la ferme

Saucisson aux noix, coppa, cobourg, pipe au fenouil

Fromages d'Abbaye, sel de céleri

Olives noires, olives vertes

Hummus du jour, pois chiches grillés, zaatar

Tapenades d'artichauts, de tomates séchées, d'olives noires

Baguette, Grissinis, toasts, papadum, pain cristal

Et autres inspirations de nos potagers et de la saison

Crudités & feuilletés

Radis, carottes, fenouil, daikon, chou-fleur, etc.

Sauces froides... aux herbes, à la sauce cocktail,
au yaourt & épices

Feuilletés au fromage, tarama ou
crème de parmesan





Pour que manger reste un plaisir sans concession,
nous mettons à l'honneur saveurs et savoir-faire
rural à votre table.



Walking dinner

Assortiment froids et chauds servis sur plateau

Plats froids

Sashimi de bar, nori, shiso vert, vinaigre de riz

Tartare de truite saumonée, fenouil, arenka, crème d'Isigny

Stracciatella, sauce caponata, tuile au paprika

Chiffonade de veau, crème de thon, câpres frits, taboulé de chou-fleur, estragon

Carpaccio de bœuf holstein & herbes

Tartare de bœuf Parthenaise , umeboshi, edamame, riz soufflé

Carottes, courgettes jaunes, tamari graines de courges, huile de fanes

Kisir de boulghour au paprika et légumes croquants, pickles

Tataki de veau Parthenais, portobello, jus corsé

Plats chauds

Shiitakés, brioche, espuma, sarrasin grillé

Œuf fermier basse température, girolles, espuma de lard parmesan, noisettes

Pâtes à la tartufata, parmesan, mizuna

Poêlée de Saint-Jacques, persillade et beurre noisette

Croquettes aux crevettes, persil frit, citron

Cabillaud Royal beurre blanc, ciboulette, purée de pdt

Filet de sébaste, chou-fleur, kalamansi et riz soufflé

Bar rôti, sauce vierge, olives Kalamata

Croquettes de porc Duroc, réduction de citron

Porc Duroc façon tonkatsu, choux, sésame

Filet de veau, morilles, légumes de saison

Boeuf Parthenais, patate douce et chimichurri

Coucou de Malines, champignons et noisettes

Desserts

Profiteroles et choux à la vanille

Mousse tiède au chocolat, praliné & vanille

Tiramisu au spéculoos

Dame blanche, vanille, chocolat

Snickers déstructuré

Crème Brûlée aux fèves de tonka

Crumble aux pommes & poires

Pavlova aux fruits des bois

Carpaccio d'orange aux épices

Citron, meringue, crumble



Pour que manger reste un plaisir sans concession,
nous mettons à l'honneur saveurs et savoir-faire
rural à votre table.

dîner assis

Un menu en trois services servi à table sur assiettes

Entrées froides

Carpaccio de bar, daikon, avocat, sésame, yuzu

Tataki de daurade à l'huile fumée, coriandre

Truite saumonée mi-cuite, crème aigre, algues, edamame & ciboule

Carpaccio de bœuf Holstein fumé, artichauts frits, herbes fraîches

Veau en chiffonade, crème de thon, misuna, câpres frits

Veau Parthenais façon tataki, oignons rôtis, portobello

Entrées chaudes

Saint-Jacques au panko, julienne de légumes, sauce au beurre blanc

Ravioles de scampis, citronnelle, gingembre, bisque corsée

Ravioles de légumes, bouillon aux épices

Ravioles de champignons, eryngii, noisettes, parfum de truffes (prix du jour)

Œuf basse température, champignons des bois, espuma de parmesan, noisettes

Velouté de potimarron, espuma au foie gras, noisettes

Brioche, foie gras poêlé, pommes caramélisées, amandes

dîner assis

Suite du menu trois services servi à table sur assiettes

Poissons

Cabillaud, mousseline, légumes de saison, pickles de moutarde, beurre blanc

Cabillaud, marinière de coquillages, citron vert et gingembre

Filet de Sole à l'ostendaise, purée de pomme de terre à l'huile d'olive

Lotte, jeunes poireaux, épinards, espuma

de lard fumé

Filet de sébaste, coques, jeunes pousses d'épinards, jus de chlorophylle

Viandes

Coucou de Malines, morilles, légumes de saison, pomme anna

Poitrine de porc Duroc croustillante, crème de pdt, chimichurri

Porc Duroc laqué au gingembre, fèves, shiitakés,

Bœuf Parthenais, artichauts, pointes vertes, tomates confites, jus brun tranché

Bœuf Parthenais, échalotes confites, pomme anna, légumes, sauce miso

Magret de canard, miel et sésame, purée de patates douces

Desserts

Pavlova aux poires & crème de marrons

Dame blanche, vanille, meringue, sauce chokotoff

Moelleux au chocolat, glace au spéculoos

Mousse tiède chocolat, vanille, éclats de noisettes

Crème brûlée vanille, fèves de tonka

Citron, meringue, crumble

Ananas rôtis à la fleur de samba, vanille, crumble

Brioche perdue, pommes, cannelle, glace vanille





Pour que manger reste un plaisir sans concession,
nous mettons à l'honneur saveurs et savoir-faire
rural à votre table.

dîner assis - Buffet Tero

Un dîner convivial proposé en buffet varié

Froid

Chou rôti aux épices, sauce tahini

Collection de betteraves, chèvre, vinaigrette aux fruits rouges

Burrata, caponata, gel de citron, mizuna

Salade de saison, vinaigrette miel & moutarde, granola salé

Tagliatelles de courges, purée de courges, feta, quinoa soufflé

Chaud

Bœuf ou veau Parthenais, shiitaké, jus corsé

Cabillaud, tombé d'épinards, salicorne et beurre blanc

Frites fraîches, mayonnaise

Riz pilaf

Purée de pomme de terre au beurre fermier et fleur de sel, ciboulette

Légumes de la ferme rôtis, grillés ou confits en papillote

Desserts

Mousse au chocolat, éclats et crumble

Crème brûlée aux fèves de tonka

Tiramisu au spéculoos

Meringué aux poires & marrons

Fruits de saison rafraîchis

Tartes au chocolat, citron meringué, frangipane ou fruits de saison



Pour que manger reste un plaisir sans concession,
nous mettons à l'honneur saveurs et savoir-faire
rural à votre table.



Buffets des Chefs

En Live-cooking

Italie

Carpaccio de boeuf Parthenais de notre ferme, basilic, parmesan, mizuna

Légumes de saison confits

Salade de roquette, champignons, vieux balsamique

Rigatoni, butternut, amandes, lard Duroc, parmesan

Burrata bio, collection de betteraves, pistaches

Savoyard

Fromages à raclette , pommes de terre grenaille

Tartiflette au reblochon et lard Duroc

Charcuteries de la ferme, pickles de cornichon & oignons

Miche Bio, baguette à l'ancienne, beurre fermier

Salade de jeunes pousses d'épinards, tagliatelle de poire, roquefort, noix, vinaigrette

Salade verte, granola salé, vinaigrette

USA

Hamburger de boeuf Parthenais / poulet panko / hamburger végétarien

Pain brioché, lard Duroc, fromage d'Abbaye, oignons, tomates

Salade de jeunes pousses, granola salé, vinaigrette

Coleslaw "Maison" - chou blanc & rouge, carotte

Frites fraîches, mayonnaise, ketchup, sauce burger

Mer du Nord

Croquettes aux crevettes de Zeebruges

Tartare de poisson, radis, avocat, yuzu

Waterzooi de poisson, légumes

Purée de pommes de terre au beurre fermier, sel de mer

Salade de jeunes pousses, vinaigrette aux herbes

Belgo-belge

Croquettes au fromage de vieux Bruges

Boudin blanc Duroc, compote de pommes

Boulettes porc/veau, sauce liégeoise

Frites fraîches

Poêlée de légumes de la ferme

Salade de chicons, noix, vinaigrette

Dessert

Mousse au chocolat, crumble de chocolat

Crème brûlée aux fèves de tonka

Crumble aux pommes & noix de pécan

Meringue aux fruits de saison

Carpaccio d'oranges, sirop aux épices

Tartes au chocolat, citron meringué

fruits de saison

Formule - Streetfood

En complément du Walking dinner "Streetfood"

Croquettes & tempura

Croquettes de crevettes

Croquettes de vieux Bruges

Croquettes de ris de veau ou de porc Duroc

Citron, persil frit, moutarde à l'estragon

Tartares

Bœuf Parthenais en version américain

Truite saumonée, avocats et sésame torréfié

Toast Ficelles, frites pomme-pailles,
jeunes pousses,...

Hot-dog de la ferme

Mini boudin blanc

Pain brioché

Pickles de moutarde, pickles d'oignons

Ketchup, mayonnaise, moutarde

Pasta

Penne à la sauce tartufata dans une roue de parmesan

Rigatoni à la sauce au butternut, sauge, lard Duroc,
parmesan, noix de pécan

Burrata, mizuna, vieux parmesan

Sushi & sashimi

Saumon, bar, daurade & autres

Avocat, concombre & autres

Maki, sushi, tartare

Chips de nori, soja, teriyaki, gingembre, wasabi

Burgers

Bun brioché au sésame

Bœuf Parthenais de la ferme ou Poulet fermier
au panko

Cheddar, tomates, salade

Frites fraîches, sauce spéciale, mayonnaise,
sauce bbq, sauce andalouse,...



Pour que manger reste un plaisir sans concession,
nous mettons à l'honneur saveurs et savoir-faire
rural à votre table.



Midnight snack

Pour les petites fringales de soirée avancée

USA

Beef burger

Chicken burger

Veggie burger

Coleslaw, salade verte

Frites fraîches

Croques

Croque Monsieur classique au jambon et fromage

Tomates, mozzarella et basilic

Truite saumonée, épinards et fromage de chèvre

Aubergines, courgettes et pesto de basilic

Sauces

Mayonnaise, ketchup

Tartare, andalouse, cocktail



Pour que manger reste un plaisir sans concession,
nous mettons à l'honneur saveurs et savoir-faire
rural à votre table.



Boissons

Des bulles et du vin pour accompagner votre événement

Champagne & vins

Sous forme de forfait ou en régie selon
notre carte des champagnes & vins

Autres boissons

Eaux plates & pétillantes

Eaux parfumées à la fleur de sureau, citron vert / pêche,
citron et fleur de honeybush

Jus de fruits de saison

Rish Kombucha Tagète / Feuille de figues sauvages

Bières Stella Artois / N-A

Coca-cola classique & zéro

Cafés, thés & infusion à la menthe fraîche

Carte des vins

La sélection de notre sommelier

Blancs

Secret de Cépages – Chardonnay 2023 – Les Vignerons du Sommiérois, Vin de Pays d'Oc IGP (BIO) - 12€htva

L'Inattendu 2023 – Domaine les Davids – Vaucluse IGP (BIO) - 13€htva

Climat n°1 – Lionel Gosseume – Sauvignon blanc 100% - 16,5 €htva

Mâcon-Villages 2023 – Domaine Perraud, Chardonnay 100% (BIO) - 17€htva

Pouilly-Fumé - Château de Favray 2023 – Sauvignon blanc 100%- - 21€htva

Pinot La Douve 2023 – Wijndomein Entre-Deux-Monts (BE) - 22€htva

Sancerre Blanc “La Croix Au Garde”, H. Pellé 2023

Sauvignon blanc 100% (BIO) - 26€htva

Gouttes d'O – Domaine de Bousval – Belgique – Chardonnay 100% - 36€htva

Rully “La Créée” 2022 – Domaine Belleville, Chardonnay 100% - 37,5€htva

Chablis Grand Regnard 2023 – Chardonnay 100% - 40€htva

Clos du Château - Château de Meursault 2022 – Chardonnay 100% - 42€htva

Rouges

Vergel 2023 – Alicante Bouschet, Monastrell, Merlot (BIO) - 12€htva

Saumur-Champigny - Targé 2020 – Cabernet Franc 100% - 17€htva

Cairanne Rouge “Les Trois Terroirs” 2022 – Régis Boisson (BIO) - 17,5 €htva

Pinot Noir d'Alsace « Héritage » 2023 – Domaine Fernand Engel - (BIO) - 17,5€htva

Les Dernières Terres 2021 – Domaine les Davids (BIO) - 22€htva

Morgon “Les Charmes” 2021 – Gamay noir 100% (BIO) - 21€htva

Château Grand Pey Lescours 2016 – Merlot, Cabernet Franc (BIO) - 27 €htva

Il Conte – MANINCOR 2022 – Lagrein, Merlot, Cabernet Franc – Biodynamique - 27,5€htva

Château Croque-Michotte 2020 – Saint-Emilion Grand Cru (BIO) - 38 €htva

Marsannay “Les Longeroies” 2022 - Charlopin-Tissier – Pinot noir 100% - 42€htva

Mercurey Rouge 1er Cru “En Sazenay” 2022 - Domaine de la Bressande - 44€htva

Rosé

Château Favori 2023 – Grenache noir, Syrah, Rolle (BIO) - 18€htva

Bulles

Ca di Pietra – Prosecco – Spumante - 19,5€htva

Chant d'Eole – Brut Blanc de Blancs (BE) - 32€htva

Chant d'Eole – Brut Rosé (BE) - 33,5€htva

Colin 1er Cru – Brut Blanc de Blancs – Champagne - 36 €htva

Moët & Chandon – Brut Imperial – Champagne - 52 €htva

R de Ruinart Brut – Champagne - 55€htva

Ruinart Blanc de Blancs – Champagne - 90€htva

Vins N/A & Petnat

RISH – Non-Alcoholic PETNAT (BIO)
Rosé | Figue | Tagète - 17,5€htva

Open bar

Un service continu, pour accompagner votre soirée

Le classique

Vins "Maison", softs, bières en bouteille

Eaux parfumées, eaux plates & pétillantes

Stella Artois, Stella Artois NA

Glace pilée, cube, sphère

Le classique & alcool

Vins "Maison", softs, bières en bouteille

Eaux parfumées, eaux plates & pétillantes

Stella Artois, Stella Artois NA

Vodka Absolut, Rhum Bacardi, Gin Bombay,

William Lawson

Assortiment de Fever tree, Ginger Beer,...

Concombre, citron vert, kumquat, orange,

pamplemousse,...

Glace pilée, cube, sphère



Détails de nos prestations

Personnel	Tenue noire col Mao. Service trilingue : FR · EN · NL. Ratio adapté au nombre de convives.
Durée de service	Minimum 5h hors installation & démontage. Heures supplémentaires facturées par serveur et par heure après l'événement.
Technique	Office 40–150 m ² attenant, eau et lumière. Électricité : 1×32A tri + 4×16A mono. Accès camion 3,5T–19T.
Paieement	Acompte de 50% à la commande. Prix hors TVA (12% & 21%).
Invités	Confirmation au plus tard J-10. Annulation après : 60% du tarif. Ajout d'invités : 130% du tarif initial.
Allergènes	Gluten · Crustacés · Mollusques · Œufs · Poissons · Arachides · Soja · Lait · Fruits à coque · Céleri · Moutarde · Sésame · SO ₂ & sulfites · Lupin. Conformément à l'AR du 17/07/2014.



Edouard Guyot

Catering Sales & Operations Manager

+32 474 86 77 91 | edouard.g@tero.be | www.tero.be