



Vous avez la date... **Nous avons le concept !**

Découvrir nos concepts de restaurant-événementiel

La Manufacture.
restaurant • épicerie • pâtisserie • events

edito

La cuisine sera toujours une expérience, une émotion. Il faut oser être curieux, imaginer des associations qui explosent en bouche. Nos chefs mélangent les influences, combinent les goûts, les saveurs et les textures pour créer des plats uniques.

Nous proposons de privatiser notre restaurant « la Manufacture.» pour les événements autant pour particulier que pour les professionnels. Notre espace se compose de deux grandes salles avec sonorisations différentes pouvant accueillir 260 personnes.

Notre savoir faire est idéalement adapté pour des événements gourmets et à thème selon vos désirs. Dans certains cas exceptionnels, nous proposons également de vous mettre à disposition nos chefs à domicile pour une soirée encore plus intimiste.

Située à 1 minute de l'autoroute A6, nous mettons à disposition un parking extérieur et un grand parking souterrain (gratuit)

la Manufacture.
restaurant • épicerie • pâtisserie • events

Univers culinaire



Notre cuisine

Nos cartes de cuisine événementielle changeant au fil des saisons, nous proposons également des suggestions et des spécialités comme les tartares et nos viandes maturées « maison ».

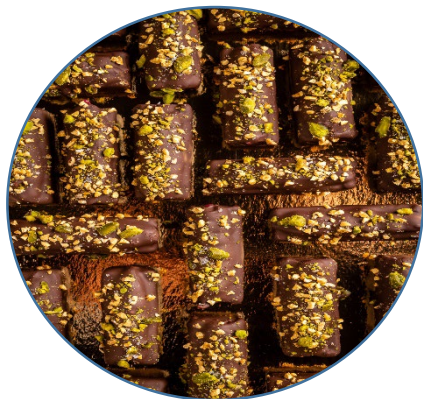
Nous proposons également des « speedlunchs » pour les plus gourmets n'ayant pas de temps pour déguster un bon repas à table.

Un mini catalogue saisonnier vous sera proposé en fonction de la date et la saison de votre événement.

A noter : nous nous adaptons à tout régime alimentaire.



Univers culinaire



Notre pâtisserie

Sa particularité est qu'elle crée et personnalise pour :

- > les 4 restaurants selon leur univers
- > les desserts et mignardises pour les events
- > le pain maison pour les 4 restaurants et événements
- > l'ensemble de l'offre épicerie
- > les gâteaux à commander et à emporter

Le chef pâtissier, vous propose de déguster ses meilleures créations lors de votre évènements.

Alors n'hésitez plus et **soyez gourmands !**





Situé au 5 rue des Mérovingiens, Bertrange (zone Bourmicht)

+ de 300 m² intérieur à votre disposition, composé d'une grande salle et d'une plus petite dite « banquet » avec un sol en parquet et sonorisation différente. Totalement modulables, nos espaces se transforment au gré de vos envies et s'adaptent aux réceptions pouvant accueillir jusqu'à 260 personnes.

Les +

- › **moins de 15 minutes**
du centre-ville de Luxembourg
- › **à 1 minute**
de l'autoroute A6 (zone bourmicht)
- › **1 grand parking**
sous-terrain à disposition
- › **1 parking extérieur**
à disposition

Nos avantages

1
Climatisation
Wifi gratuit

2
Parkings gratuits
Axes autoroutiers

3
Espaces disponibles
*avec sonorisation séparée
dont une salle avec sol parquet et projecteur*

modulables

l'ensemble du mobilier est modulable, chaque espace peut-être configuré selon vos besoins

humains

équipe professionnelle composée de personnes en salle et en cuisine, pour être efficace, réactif et créatif sur place durant votre événement




Visitez virtuellement la Manufacture.

Concept 1

Dîner assis

 Terrasse, salles restaurant et/ou banquet

 Toute l'année

 Min. 25 pers.

 Max 130 pers.

 *Sur devis*
sur base du menu « découverte » (hors boissons) : min. 25pers.



3 menus au choix

Nos menus sont composés : Hors-d'œuvre, plat avec accompagnement et assortiment de desserts.


3 forfaits « boissons » proposés


Pour tout groupe inférieur à 25 personnes, nous pouvons proposer une formule sur mesure, merci de nous contacter par mail : restaurant-epicerie@lamanufacture.lu

Concept 2


Walking dinner

 Terrasse, salles restaurant et/ou banquet

 Toute l'année

 Min. 50 pers.

 Max 260 pers.

 *Sur devis*
sur base du menu n°1 (hors boissons) : min. 50pers.



3 menus au choix


Nos menus sont composés : d'assortiment de Finger food (canapés, pièces chaudes et froides et pièces sucrées)

3 forfaits « boissons » proposés


Pour tout groupe inférieur à 50 personnes, nous pouvons proposer une formule sur mesure, merci de nous contacter par mail : restaurant-epicerie@lamanufacture.lu

Concept 3


Kitchen party

 Terrasse, salles restaurant et/ou banquet

 Toute l'année

 Min. 30 pers.

 Max 260 pers.

 *Sur devis*
sur base du menu n°1 (hors boissons) : min. 30pers.



3 menus au choix

Nos menus sont composés : Assortiment de canapés, stands et passages en cuisine et pièces sucrées.


3 forfaits « boissons » proposés


Pour tout groupe inférieur à 30 personnes, nous pouvons proposer une formule sur mesure, merci de nous contacter par mail : restaurant-epicerie@lamanufacture.lu

Concept 4


BBQ Fever

 Terrasse, salles restaurant et/ou banquet

 Avril à septembre

 Min. 30 pers.

 Max 260 pers.

 *Sur devis*
sur base du menu n°1 (hors boissons) : min. 30pers.



3 menus au choix

Nos menus sont composés : Hors-d'œuvre, plat avec accompagnement et assortiment de desserts.

Ici, le BBQ existe en 3 versions, au choix : JOE'S BBQ, SMOKER, OFYR, BROCHE & ROTISSOIRE.

3 forfaits « boissons » proposés


Pour tout groupe inférieur à 30 personnes, nous pouvons proposer une formule sur mesure, merci de nous contacter par mail : restaurant-epicerie@lamanufacture.lu

Concept 5

Teamcooking

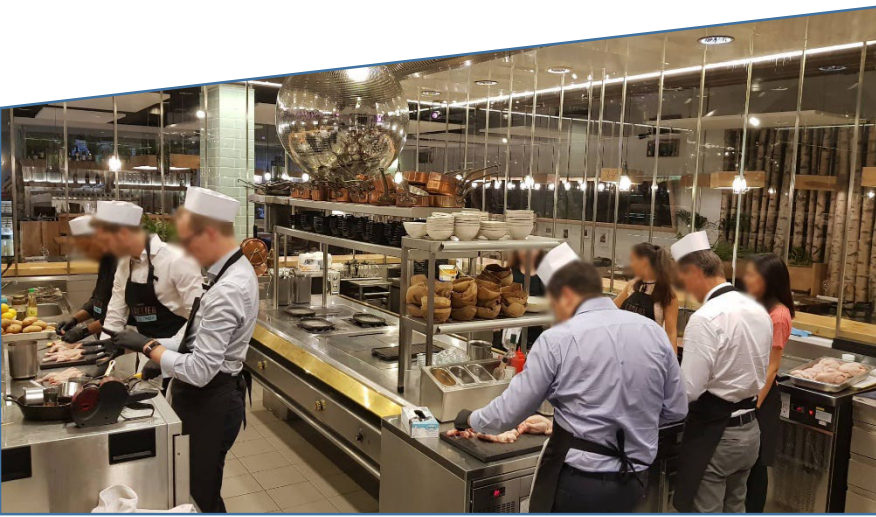
 Terrasse, salles restaurant et/ou banquet

 Toute l'année

 Min. 9 pers.

 Max 20 pers.

 *Sur devis*
(hors boissons) : min. 9pers.



3 menus au choix

Nos menus sont composés : Hors-d'œuvre, plat avec accompagnement et dessert.


Animation de 2 heures environ, puis repas assis. Toques et tabliers fournis .

3 forfaits « boissons » proposés


Pour tout groupe inférieur à 9 personnes, nous pouvons proposer une formule sur mesure, merci de nous contacter par mail : restaurant-epicerie@lamanufacture.lu

Concept 6


Workshop

 Salle banquet

 Toute l'année

 Min. 15 pers.

 Max 45 pers.

 *Sur devis*
(base d'une location de la salle demi-journée, avec petit déjeuner comprenant : boissons softs, viennoiseries et cake maison)



Horaires disponibilités* : demie ou journée entière

Possibilités de déjeuner : Speedlunch ou Buffet ou à la carte

Option : Coffee break 10€ p.p


Pour tout groupe inférieur à 15 personnes, nous pouvons proposer une formule sur mesure, merci de nous contacter par mail : restaurant-epicerie@lamanufacture.lu

Concept 7

Afterwork

 Espace salon du restaurant ou salle banquet

 Toute l'année

 Min. 15 pers.

 Max 45 pers.

 *Sur devis (min. 15 pers.)*



Dégustation comprise :

-> Une boisson de « bienvenue »

-> Planches à partager et antipasti de nos produits maison

Pour tout groupe inférieur à 15 personnes, nous pouvons proposer une formule sur mesure, merci de nous contacter par mail : restaurant-epicerie@lamanufacture.lu

Salle Restaurant

Showcooking (tables mange-debout)	260 pers.
Banquet rond (tables rondes)	100 pers.
Banquet rond & carré (mix tables rondes et carrées)	130 pers.
Coin lounge (fauteuils, canapés et tables basses)	20 pers.

Salle Banquet

U-SHAPE (tables Cocktail, Beamer avec écran, sonorisation avec micro)	25 pers.
Style Théâtre (beamer avec écran, sonorisation avec micro)	140 pers.
Style Conseil (table ovale beamer avec écran, sonorisation avec micro)	25 à 50 pers.
Style Cocktail (tables mange-debout et rôtissoire)	60 pers.
Showcooking (tables mange-debout & rôtissoire)	40 pers.
Tables d'hôtes (conviviale, 2 tables rectangulaires)	40 pers.

A noter : le sol de notre salle banquet est en « parquet », idéal pour une piste de danse

Terrasse / extérieur

Showcooking (tables mange-debout)	80 pers.
Table carrée	40 pers.
Installation de tentes berbères (7,5 x 10 mètres et/ou 10 x 15 mètres)	70 pers. (min.)

Options

Mise en place sur-mesure : sur devis
Nos espaces se transforment au gré de vos envies et s'adaptent aux réceptions avec repas, services et animations, nous pouvons accueillir de 15 à 260 personnes.

Animations personnalisées : à votre charge
Musique avec ou sans DJ, Atelier cocktail avec votre partenaire, Photo Booth., aménagement & décoration (fleurs, ballons, décorations spécifiques) ... tout est réalisable, pour cette partie nous pouvons collaborer avec votre agence événementielle.

En aucun cas, nous nous chargerons de l'organisation de l'ensemble. Notre métier est la cuisine événementielle au service de vos événements.



Forfait Boissons



Formule basic

Comprenant : bière, crémant, vin blanc, rosé, rouge au choix, les softs et cafés sont à discrétion.

Formule medium

Comprenant : bière, crémant, vin blanc, rosé, rouge, les softs et cafés sont à discrétion.

Formule exclusive

Comprenant : bière, champagne, vin blanc, rosé, rouge, les softs et cafés sont à discrétion.

Cadeaux d'entreprise



Mbox

Local & Gourmand

Grand classique, le panier gourmand à composer avec des produits maison mais également une belle sélection de vins et spiritueux.

Plus d'informations, sur place à la Manufacture.

Cadeaux d'entreprise



Gift card

Pratique & Flexible.

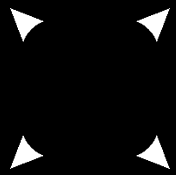
Un cadeau adapté à tous les budgets !
Valable dans nos 4 établissements.

Plus d'informations :
www.bonappetit.lu/gift-card/

Artisans restaurateurs du bien manger à Luxembourg

Découvrir notre famille

BON ✧ ✧ APPÉTIT



Brasserie moderne
située à Bertrange (shared space)
www.b13.lu



Brasserie gourmande
située à Hesperange (même entrée que le CELO)
www.hesperpark.lu

HP
HESPER
PARK



Restaurant inspiré des grands classiques français
située à Luxembourg-ville (place de l'étoile)
www.atelierwindsor.lu

BIENVENUE
L'ATELIER
WINDSOR



Restaurant . Epicerie . Pâtisserie . Evènements
située à Bertrange (zone Bourmicht)
www.lamanufacture.lu

La Manufacture.
restaurant • épicerie • pâtisserie • events





Merci de votre attention

La Manufacture.
restaurant • épicerie • pâtisserie • events