



tero

tero

tero

THAI  
RESTAURANT  
LUNCH  
Formula  
13,50€  
RESTO  
CLUB  
WWW.SANTO.LU

15



tero  
river house  
LUXEMBOURG



**celebrate** the magic of  
the end-of-year  
with **tero**



# célébrez la fin d'année avec Tero

Il est temps de **préparer votre célébration de fin d'année**. **Remerciez** votre équipe pour une année de succès, **renforcez** encore et encore **les liens** entre collègues, **fêtez** ou vivez simplement un **moment de déconnexion** et de **convivialité**.

**tero** luxembourg vous propose une offre "**one stop shop**" pour vos **événements de fin d'année**. Que vous préfériez une **formule élégante** dans un **lieu prestigieux**, une **expérience gourmande** et **thématique** sur mesure ou une **méga fête décontractée** avec les meilleurs DJ pour **300 personnes**; nous avons ce qu'il vous faut.

**Deux lieux uniques** en plein **coeur** du Luxembourg :

- le **tero House17**
- le **tero River House**

Des **cadres féeriques**, des **packages** modulables à volonté pour que vous et vos employés puissiez vous réunir dans une **ambiance chaleureuse et festive** et surtout vous concentrer sur l'essentiel : **profiter pleinement** de votre **end-of-year event**.

**Contactez-nous** pour discuter de vos besoins et **laissez-nous vous guider** dans l'organisation de votre événement pour faire de cette fin d'année un véritable succès pour votre entreprise!"





# tero River House

**une ancienne brasserie rénovée  
de façon magistrale**

Il y a des lieux qui contribuent totalement au succès d'un événement. Le **tero River House Luxembourg** fait d'office partie de cette catégorie !

Rénovée de façon magistrale, cette **ancienne brasserie** aux airs **Art Déco** apporte un cachet fou à votre **événement d'entreprise** ou votre **soirée privée**.

Vous désirez organiser une soirée privée, un lancement de produits, un séminaire, un diner et une soirée d'entreprise ? Vous cherchez une salle de conférence ou un lieu insolite à louer pour fêter un anniversaire au Luxembourg ? Une salle pour organiser un mariage inoubliable ? Nous avons imaginé **un espace flexible**, capable de répondre à **tous vos besoins**.










# accès

 Rives de Clausen, 15  
2165 Lëtzebuerg,  
Luxembourg

Google Maps : **Tero riverhouse**

**Parking :**

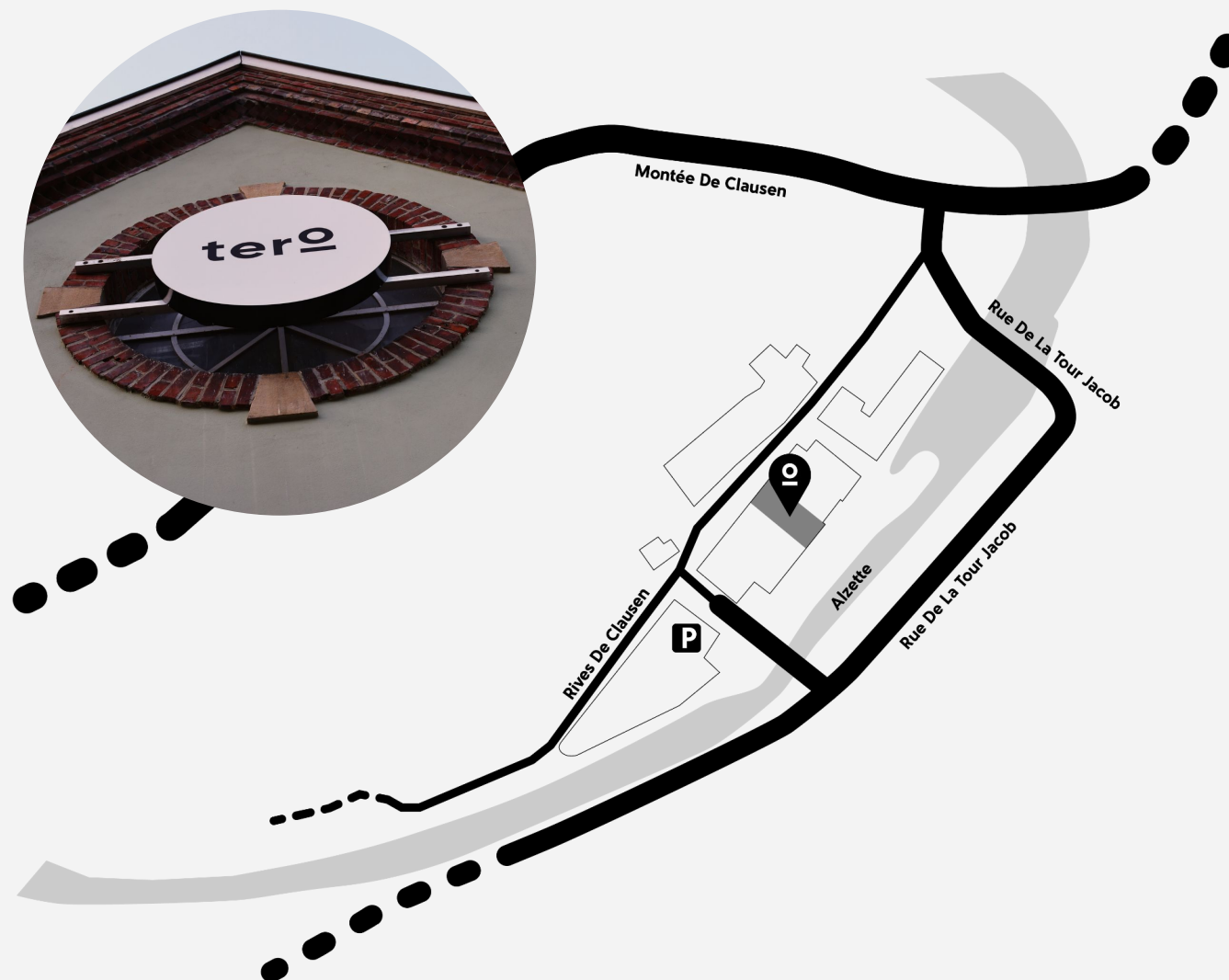
→ Parking Brasserie Indigo à 50m (250 places)

**Navette :**

→ Prix sur demande

**Bus :**

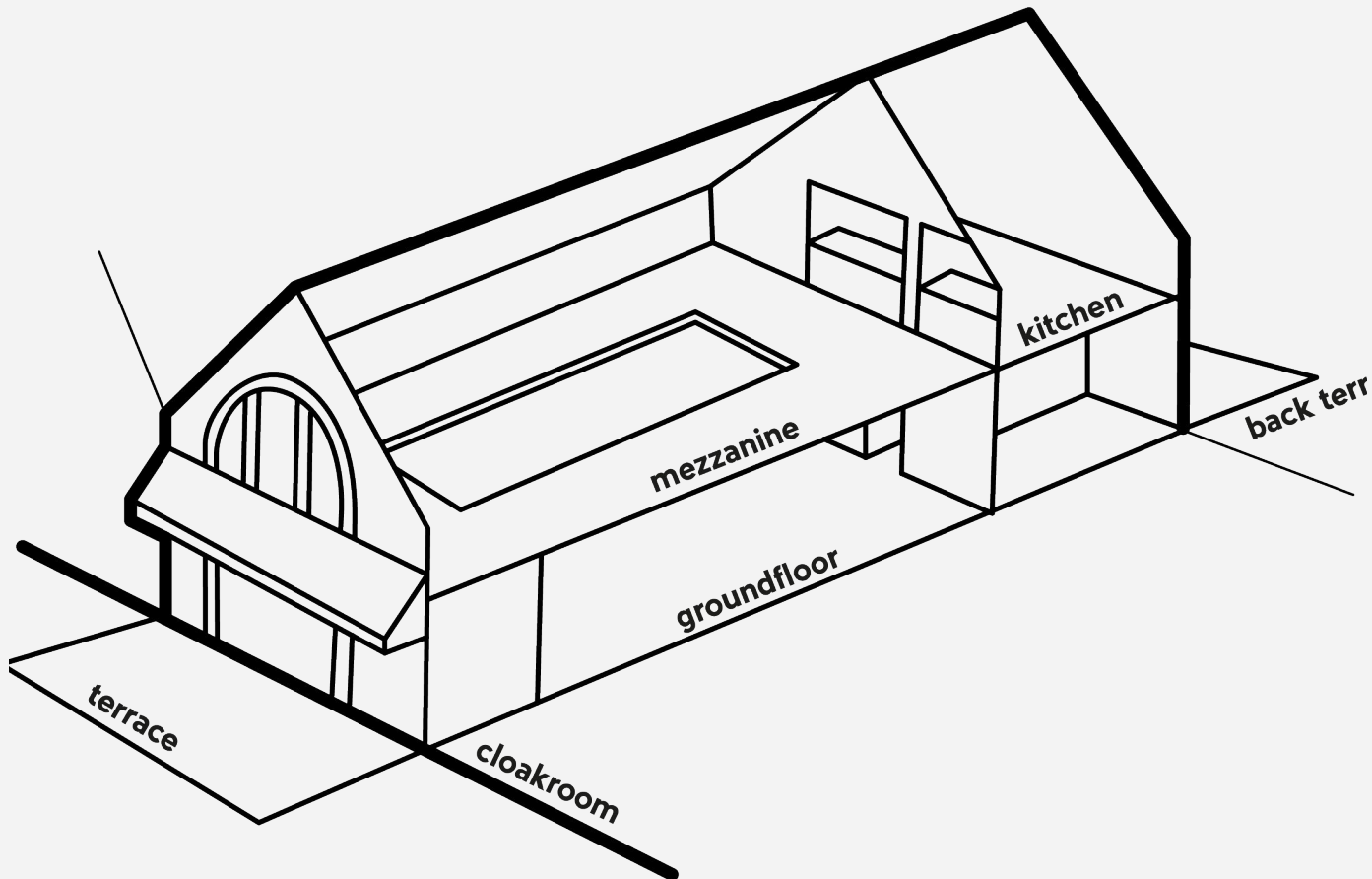
→ Lignes 9, 14, 15 et 23 à 100m







# plan du **site**



## tables

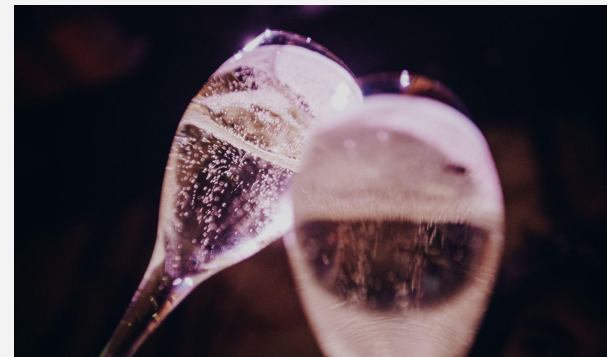
Groundfloor	Mezzanine	Terrasse avant	Terrasse arrière
50 people	120 people	30 people	30 people

## walking dinner

Groundfloor	Mezzanine	Terrasse avant	Terrasse arrière
150 people	100 people	40 people	40 people

## seminaire

THEATRE	U-SHAPE	CONFERENCE	CLASS
80 people	50 people	80 people	-







Nos **offres**  
“end-of-year’s  
celebration”







# package river house party

Au **RiverHouse**, ce sera notre **formule signature “dine & dance”** avec une soirée jusqu’aux petites heures de la nuit. Le **terro RiverHouse**, sur les **rives de Clausen**, peut accueillir jusqu’ à **300 personnes** pour votre End-of-Year Party dans une ambiance qu’on ne trouve que là !

## Prestation type \* :

- Apéritif **Crémant Luxembourgeois** & ses **fingers food**
- Dîner **buffet terro, boissons incluses** (vin, bière et softs)
- **Dj et Open bar**
- Vestiaire

\* Il est bien entendu possible d’adapter ce package à vos envies et souhaits pour votre évènement.











# le buffet de Noël

Jusqu'à 140 personnes ( < walking dinner )

## plats froid

- Saumon gravlax
- Terrine de foie gras
- Burrata accompagnée de betteraves
- Salade aux légumes de saison
- Huîtres

## plats chaud

- Velouté de potimarron aux marrons
- Traipen, purée de pomme de terre
- Salade de nouilles aux scampis
- Ravioles de homard
- Porc laqué au miel et à la moutarde
- Dinde au chapon
- Gromperekichelcher
- Risotto à la truffe
- Les kniddelen

## accompagnements

- Pommes de terre grenaille
- Légumes de saison, persillés
- Riz thaï parfumé et sauté aux petits légumes
- Salade aux légumes de saison
- Salade verte, vinaigrette à la moutarde

## desserts

- Pavlova, caramel beurre salé et éclats de cacahuètes
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits frais
- Bûche de Noël

## sauces

- Bearnaise
- Bisque
- Poivre



# le buffet Montagnard

Jusqu'à 140 personnes ( < walking dinner )

## plats froid

- Planche de charcuteries de notre ferme
- Assortiment de fromages
- Salade d'endives, pommes et noix
- Toasts
- Salade verte, vinaigrette à la moutarde

## plats chaud

- Tartiflette
- Joes de bœuf aux carottes
- Fondue au fromage
- Crozets
- Boudin blanc, oignons caramélisés

## accompagnements

- Pommes de terre grenaille
- Pickles
- Cornichons
- Soupe à l'oignon, croûtons et fromage râpé
- Légumes de saison rôtis au four

## desserts

- Panna cotta au chocolat
- Cake
- Tarte aux pommes
- Bûche de Noël

## sauces

- Champignon
- Échalotes
- Poivre





# le buffet Tero

Jusqu'à 140 personnes ( < walking dinner )

## Le buffet poissons

- Collection de betteraves burrata
- Le saumon fumé et coupé par nos soins,
- Le risotto de scampis au parfum de crustacés
- Poisson à la plancha selon les arrivages
- Les tomates aux crevettes grises,
- Salade de jeunes pousses, pommes vertes et avocats
- La salade de tomates, mozzarella au basilic frais et huile d'olive
- Salade de lentilles aux herbes fraîches

## Le buffet viandes

- Le carpaccio de bœuf, roquette et huile de truffes
- Le bœuf irlandais
- Le magret de canard,
- Le poulet frit, sauce Thai
- La salade de roquette, copeaux de parmesan et huile d'olive
- Salade de mesclun et canard fumé
- Les linguine au parfum de truffes
- Le wok de légumes chauds
- Poêlée de champignons
- Pommes allumettes

## Le buffet desserts

- Les mousses aux chocolats
- Tiramisu spéculoos
- Panna cotta fruits rouge
- Les salades de fruits frais
- Nos assortiments de tartes









# l'équipe **house 17**



**Yannick Pinot**

Gérant du Bistrot 17

Notre gérant au sourire charmeur, qui saura être, qu'il vente, qu'il neige ou qu'il brille, aux petits soins avec vous.



**Marcus Paul**

Gérant du River House

Notre gérant pointilleux, qui deviendra votre meilleur ami le temps d'une soirée.



**Tanguy Deschamps**

Directeur commercial

Notre véritable couteau suisse. Avec ses 20 années d'expertise, il réalisera vos événements même les yeux fermés.



**Arnaud Leballeur**

Directeur associé B17

Notre expert membership, à votre écoute avec un objectif ambitieux ; faire du club B17 un cercle d'affaires résolument jeune et dynamique.



**Romain Bernhardt**

Chef de cuisine H17

Celui qui met des paillettes sur vos papilles à l'aide de sa brigade et ce, à chaque événement.



**Emeline Vergin**

Chargée de projets

Avec Emeline, des événements concoctés aux petits oignons et une attention toute particulière à chacun de vos projets.



**Coline Compère**

Chargée de projets

Notre experte teambuilding, à l'écoute de chaque situation.



**Corinne Mattern**

Assistante commerciale

Corinne connaît la maison comme sa poche et avec elle un seul mot d'ordre « Le diable est dans le détail »



**Jean Alfonsi**

Chargé de marketing

Notre communicant créatif, le visage derrière tous nos visuels.



# ils nous font **confiance**

