



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, fetez 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 cœur du Luxembourg :

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

Des cadres féériques, 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**.





lo



accès

 Rives de Clausen, 15
2165 Lëtzebuerg,
Luxembourg

Google Maps : [Tero riverhouse](#)

Parking :

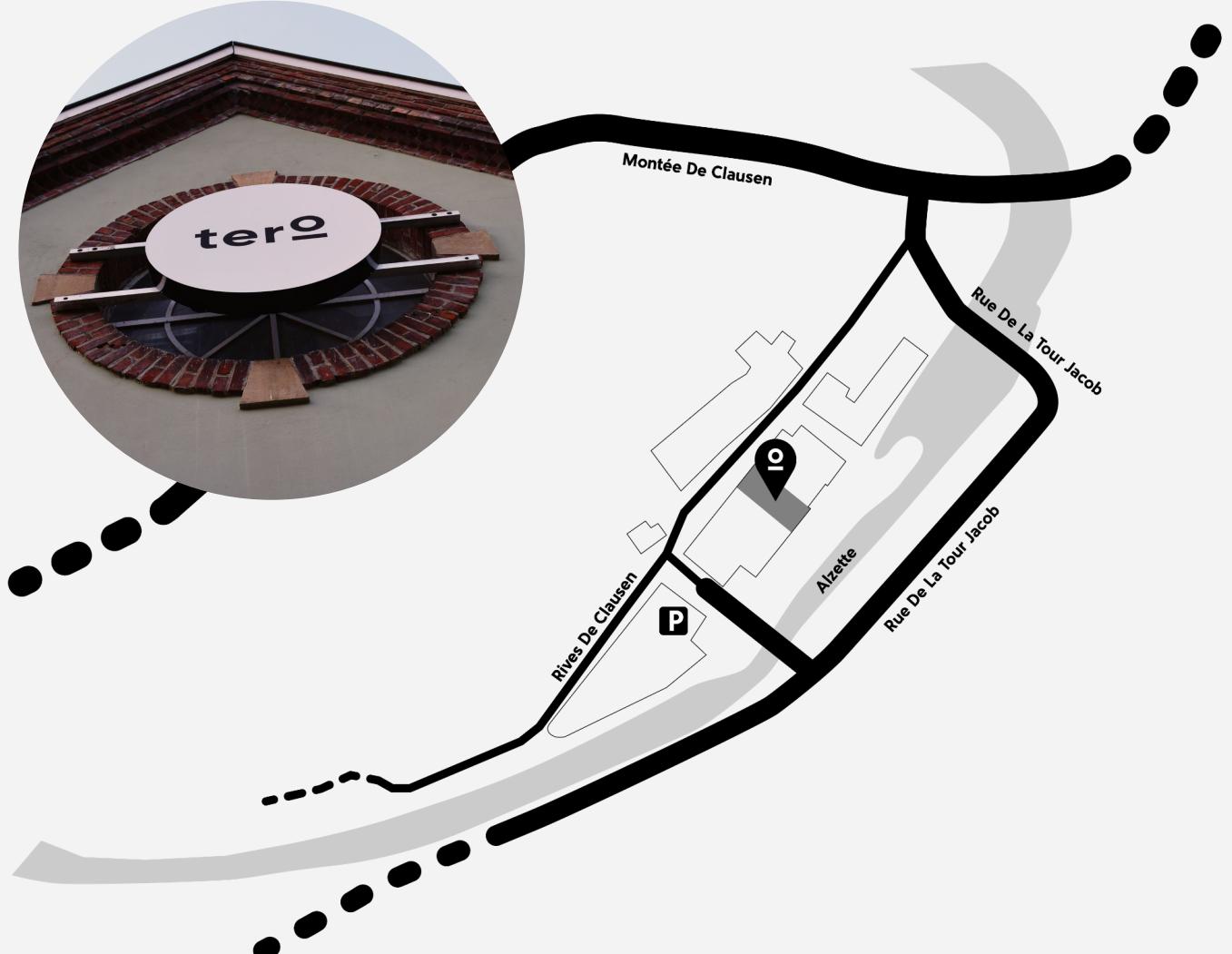
- ➔ Parking Brasserie Indigo à 50m (250 places)

Navette :

- ➔ Prix sur demande

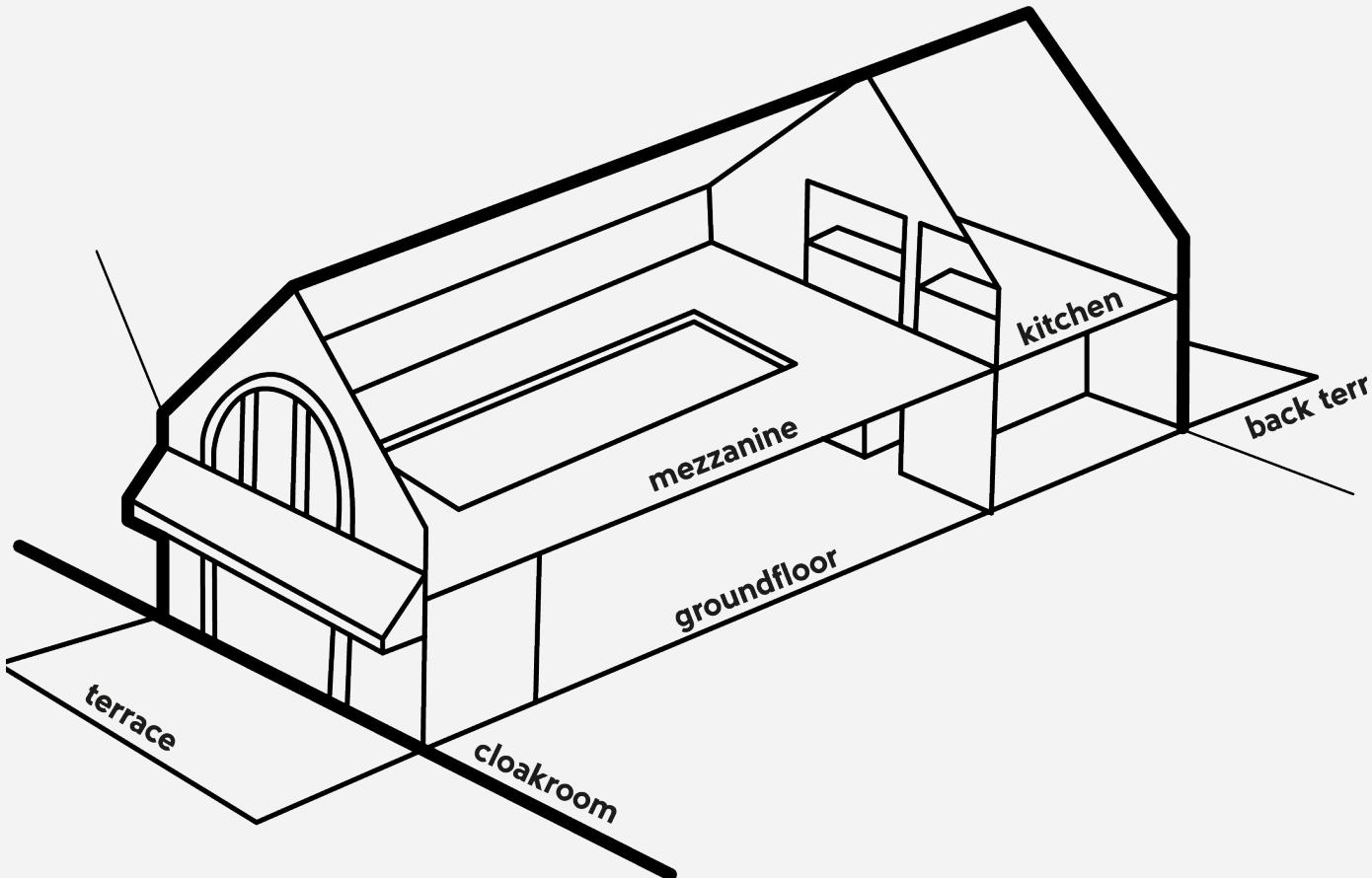
Bus :

- ➔ 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
- Joues 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



CLIFFORD
CHANCE

Forbes



CBRE

LUXEMPART
GROWING TOGETHER

ArcelorMittal



alterDomus*



MediaMarkt



Deloitte.



beAngels



amazon

