

ter o
house 17

celebrate your
end-of-year *event*
with tero



end-of-year *celebration* with 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 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 house17

en plein coeur de Luxembourg

C'est l'un des derniers bébés de tero : le **tero House17**, un bâtiment prestigieux niché en **plein cœur de Luxembourg**, idéal pour vos **événements professionnels**.

Attention les yeux, voici un endroit de **prestige** ! Ce bâtiment classé date de la fin du 19ème siècle. Il a abrité l'ancienne résidence de la Cour de Justice et pas mal de ses trésors architecturaux ont été conservés au fil des rénovations, comme son magnifique escalier mouluré en colimaçon. Le lieu est spacieux : **960 m²** répartis sur **4 étages et une terrasse**, qui offre **une des plus belles vues sur Luxembourg**.

Soit 1001 possibilités d'organiser votre **événement privé ou professionnel** ! C'est le lieu parfait pour célébrer ou se retrouver entre collègues, le temps d'un séminaire, d'un team building ou d'une présentation d'entreprise.







accès



Tero House17, Rue du Nord,
Ville Haute, Luxembourg

Google Maps : **tero House17**

Parking :

- **Théâtre** : 1 minutes à pied (150m)
- **Hamilius** : 5 minutes à pied (700m)
- **Glacis** : 10 minutes à pied (1km)
- **Knuedler** : 4 minutes à pied (600m)

Tram :

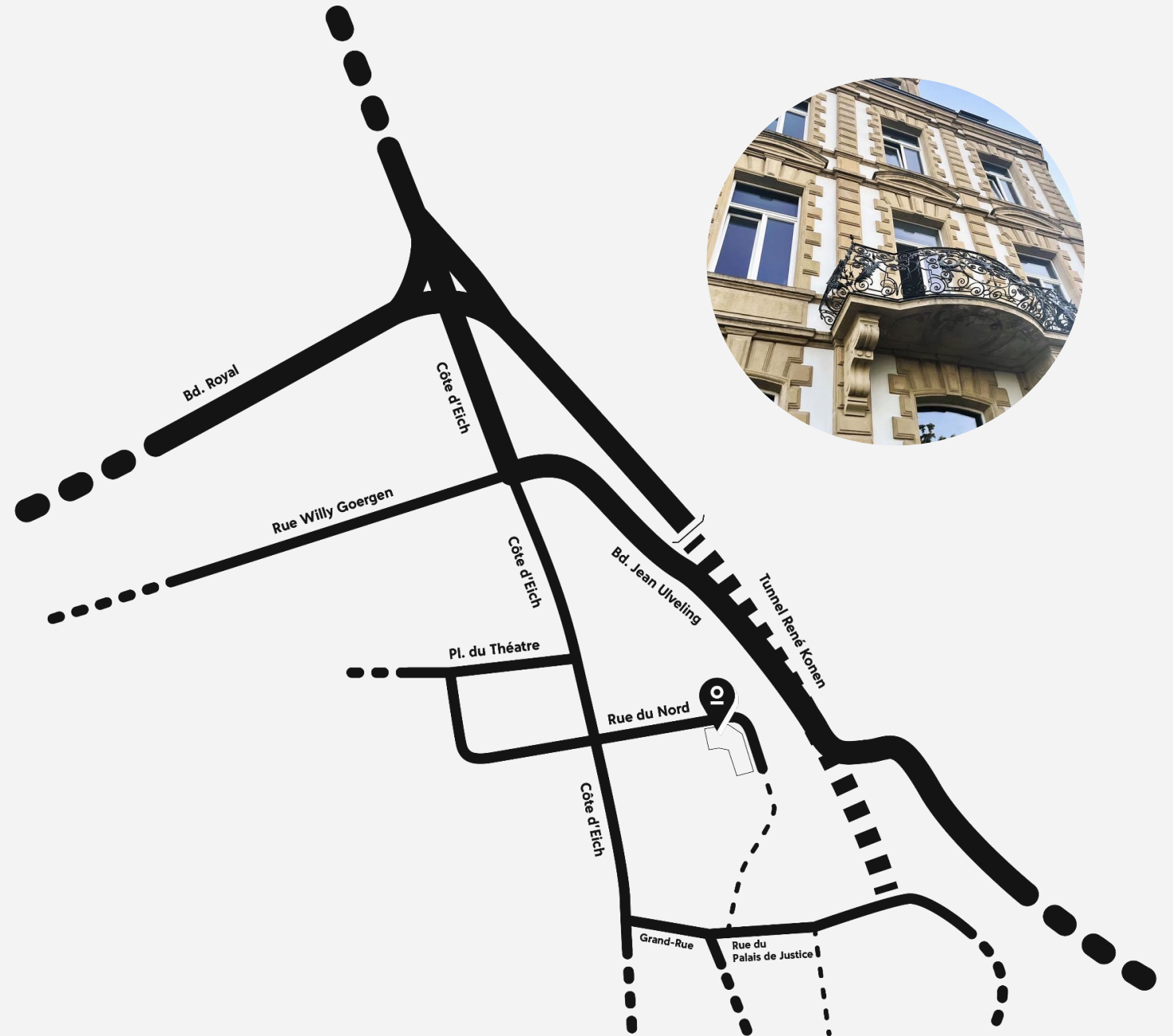
- **Hamilius** : 5 minutes à pied (700m)

Bus :

- **Badanstalt** : 4 minutes à pied (600m)

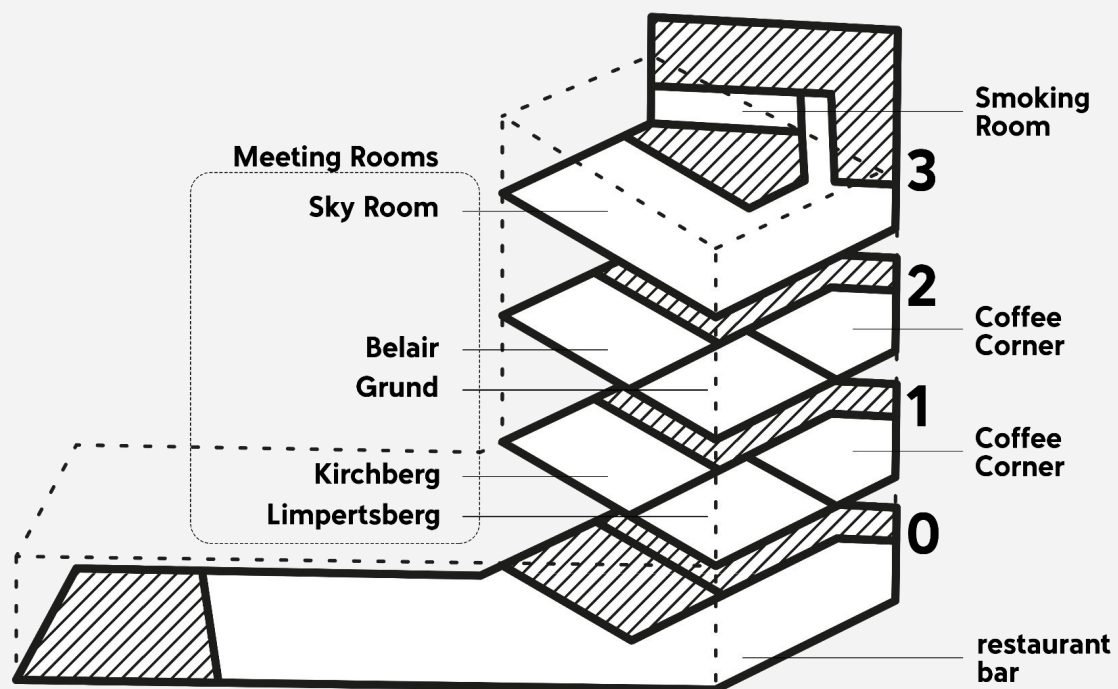
Navette :

- Prix sur demande/navette





plan du *gîte*



Équipement Meeting room: large flat screen TV, wifi access, flipchart

Équipement Sky room: HD beamer with large screen, wifi access, private bar, private toilet, smoking room

sky room

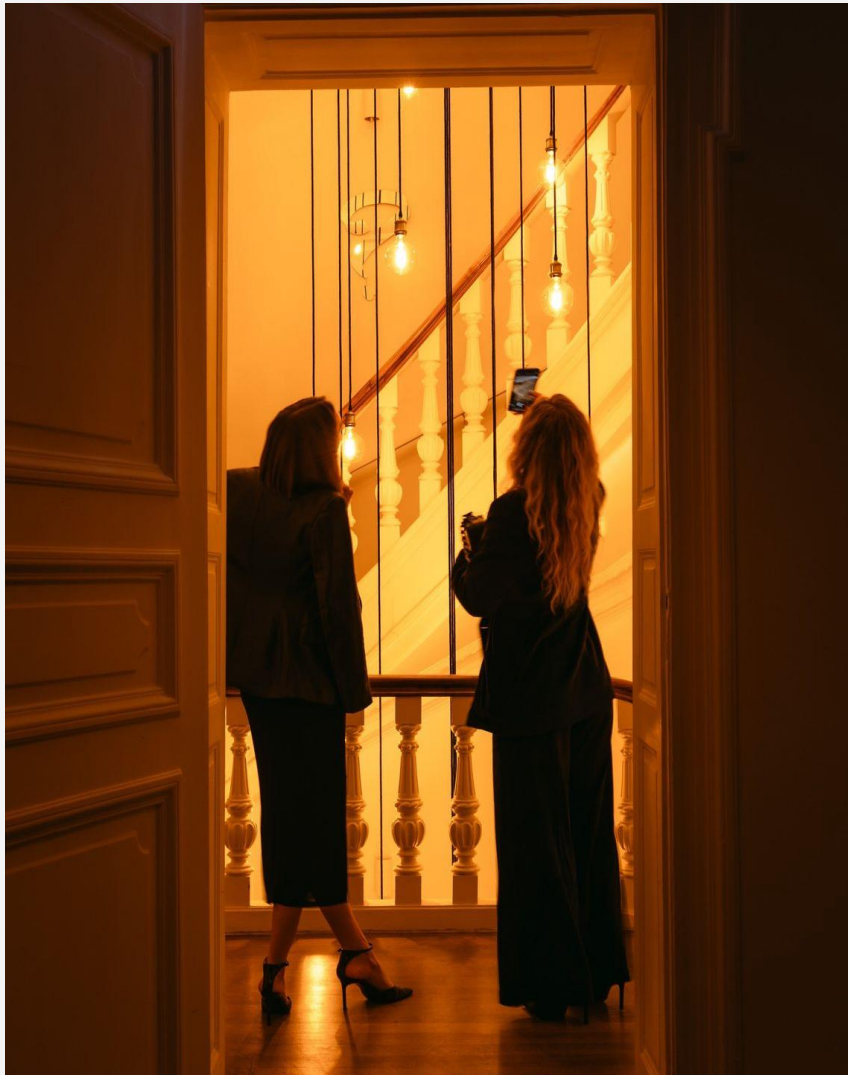
CLASSE	THÉÂTRE	COCKTAIL
20 pax	40 pax	50 pax

meeting rooms

CLASSE	THÉÂTRE	COCKTAIL
20 pax	40 pax	25 pax

restaurant

CLASSE	THÉÂTRE	COCKTAIL
40 pax	100 pax	150 pax







Le *package*
“end-of-year’s
celebration”





Privatiser la **sky room**

Imaginez votre fête de fin d'année dans notre **Sky Room**, au troisième étage de la Maison 17. Un lieu chaleureux et convivial pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes pour un **walking dinner**.

Prestation type* :

- **Service de bar** assuré par notre personnel
- Apéritif **Crémant Luxembourgeois** et **fingers food**
- Boissons incluses lors du **walking dinner** (vin, bière et boissons sans alcool en bar ouvert)
- **DJ** et **bar ouvert** jusqu'à 1h du matin ou 3h en nuit blanche
- **Animations** sur demandes (Magicien, Jazz-band, Pianistes, Saxophoniste, Casino etc.)

* Il est bien entendu possible d'adapter cette formule à vos souhaits et exigences pour votre événement.





Privatiser le restaurant H17

Profitez du **restaurant et bar H17** pour votre dîner de fin d'année **jusqu'à 80 personnes** en **places assises**, **150 personnes** en **walking dinner**, et prolongez la soirée dans le bar du restaurant.

Prestation type* :

- Apéritif **Crémant Luxembourgeois** et **fingers food**
- **Dîner de 3 plats** avec sélection de vins
- **DJ** et **bar ouvert** jusqu'à 1h du matin ou 3h en nuit blanche
- **Animations** sur demandes (Magicien, Jazz-band, Pianistes, Saxophoniste, Casino etc.)

* Il est bien sûr possible d'adapter ce forfait selon vos souhaits et exigences pour votre événement.





Privatiser la **Maison Complète H17**

Une **expérience unique pour un événement** exceptionnel.
Privatisez entièrement notre Maison 17 pour **jusqu'à 300 invités**. La maison est transformée en une **promenade découverte** où vous pouvez profiter de chaque espace pour partager des moments authentiques avec vos invités.

Le forfait comprend :

- Apéritif **Crémant Luxembourgeois**
- **Walking dinner** servi dans les différents étages de notre maison (**promenade gastronomique**)
- **DJ** et **bar ouvert** jusqu'à 1h du matin ou 3h en nuit blanche
- **Animations** sur demandes (Magicien, Jazz-band, Pianistes, Saxophoniste, Casino etc.)

* Il est bien sûr possible d'adapter ce forfait selon vos souhaits et exigences pour votre événement.







le buffet de Noël

Jusqu'à 70 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



Menu **groupe**

Les entrées

- **Oeuf mimosa de nos fermes**, mayonnaise au piment d'Espelette, œufs de saumon et jaunes d'œufs séchés au sel
- **Tataki de céleri-rave**, accompagné de vierge asiatique, crème de noix de cajou aux échalotes confites et noix de cajou au paprika
- **Carpaccio de bœuf finement tranché**, noisettes croquantes, fondue de parmesan, roquette et pickles d'oignons rouges

Les plats

- **Bouchée à la reine**, accompagnée de frites
- **Steak de céleri-rave**, algues wakame, jus corsé d'oignons, chips de riz et huile de céleri
- **Filet de sébaste à la plancha**, risotto de riz sauvage, émulsion d'aïoli, chips de panais et râpé de parmesan

Les desserts

- **Snickers**, cacahuètes caramélisées, praliné de cacahuètes, mini cake au chocolat, chocolat noir 85%, caramel au beurre salé
- **Île flottante**, crème anglaise, amandes effilées et caramel



le menu 3 services

Jusqu'à 70 personnes (< walking dinner)

entrées

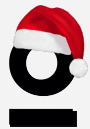
- Carpaccio de Saint-Jacques
ou
- Œuf Parfait
ou
- Foie Gras Terrine

plats

- Filet de bœuf Rossini
ou
- Ravioles de homard
ou
- Cannellonis aux champignons

desserts

- Pavlova
ou
- Bûche de Noël



le walking dinner

→ **Assortiment de finger food et de bols** (viandes, poisson, végétalien)







mais Tero ce sont aussi des *engagements*

Sur la voie d'un impact positif

Chez Tero, nous sommes une bande de **joyeux optimistes** et chaque pas en avant nous rapproche un peu plus de notre objectif : devenir une **entreprise la plus responsable et durable possible**.

Penser à la **durabilité** et à **l'impact sociétal** dans tous nos projets est ce qui nous **motive** le plus. Car nous n'avons qu'une seule planète, et il est grand temps de faire mieux demain. .

Travailler avec nous, c'est aussi faire partie du changement.

gun ←
tero
← *earth*





L'équipe **house 17**



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.



Lorenzo Curvers

Chargé de projets

Notre expert teambuilding et l'homme de toutes les situations qui s'adaptera à chacune de vos envies.



Emeline Vergin

Chargée de projets

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



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.



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.



Gaby Hontau

Chef de cuisine H17

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



ils nous font *confiance*

