

terro
warehouse

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 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 dîner 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 :

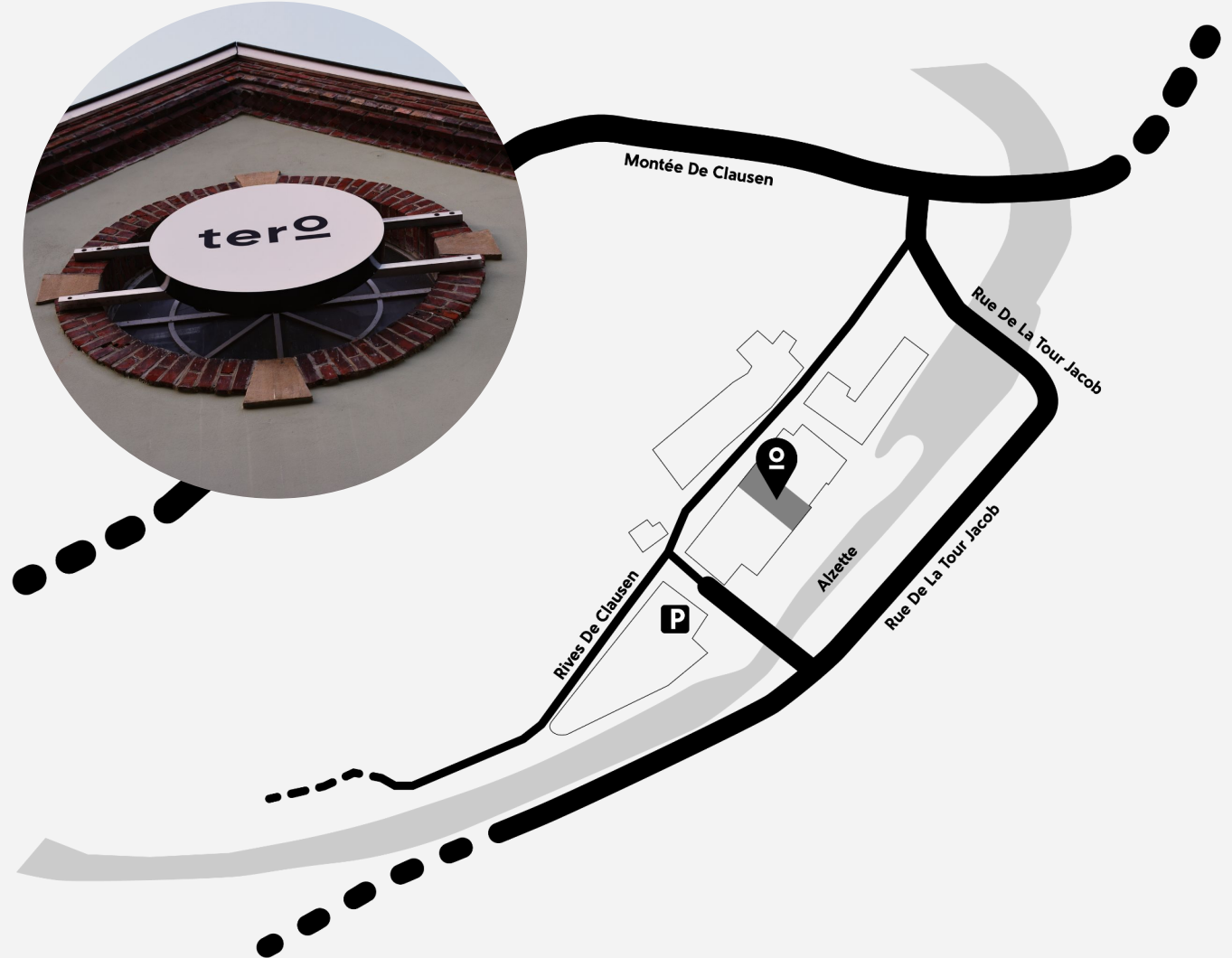
→ Parking Brasserie Indigo à 50m (250 places)

Navette :

→ Prix sur demande

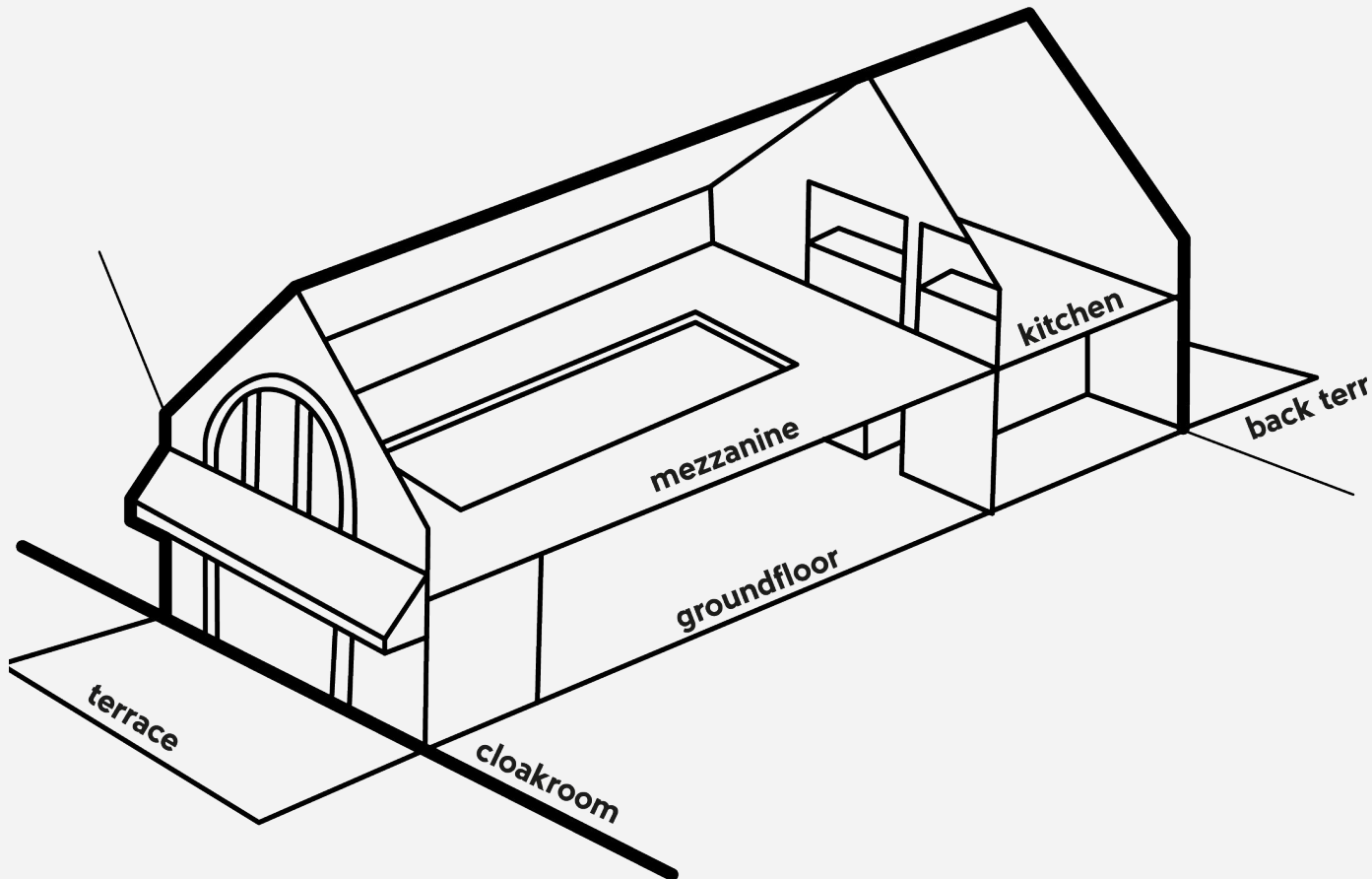
Bus :

→ Lignes 9, 14, 15 et 23 à 100m





plan du *gîte*



table

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

walking diner

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	-





Le *package*
“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

desserts

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

plats chaud

- Velouté de potimarron aux marrons
- Salade de nouilles aux scampis
- Ravioles de homard
- Porc laqué au miel et à la moutarde
- Canette (femelle du canard)
- Risotto à la truffe

sauces

- Bearnaise
- Bisque
- Poivre

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



le buffet Montagnard

Jusqu'à 140 personnes (< walking dinner)

plats froid

- Planche de charcuteries de notre ferme
- Assortiment de fromages
- Houmous
- Toasts
- Salade verte, vinaigrette à la moutarde

desserts

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

plats chaud

- Mignon de porc au balsamique et jambon de pays
- Joes de bœuf aux carottes
- Fondue au fromage
- Crozets

sauces

- Champignon
- Échalotes
- Poivre

accompagnements

- Pommes de terre grenaille
- Pickles
- Cornichons
- Salade aux légumes de saison
- Légumes de saison rôtis au four



le buffet Tero

Jusqu'à 140 personnes (< walking dinner)

Le buffet poissons

- La croquette aux crevettes grises
- Le saumon fumé et coupé par nos soins,
- Le risotto de scampis au parfum de crustacés
- Les solettes de Zeebrugge de façon meunière
- 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
- Les ravioles du moment

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 belges blancs et noirs
- Tiramisu spéculoos
- Panna cotta fruits rouge
- Les salades de fruits frais
- Nos assortiments de tartes



le buffet des chefs

Italie

- Carpaccio de bœuf Salers de notre ferme, basilic, parmesan
- Légumes de saison confits
- Salade de roquette, champignons et vieux balsamique
- Rigatoni, aubergines, tomates confites et basilic
- Burrata bio, collection de tomates
- Salaisons de notre ferme
- Coppa, bœuf séché, cobourg,...

Méditerranéen

- Salade tomates, feta, concombres et olives
- Falafels & hummus au citron confit
- Brochettes de poulet mariné & herbes
- Taboulé d'herbes fraîches
- Tzatziki et caviar d'aubergine
- Pain Pita

USA

- Hamburger de bœuf Salers
- Hamburger de poulet pané au panko
- Hamburger végétarien
- Bacon, fromage d'Abbaye, oignons, pain burger
- Salade de jeunes pousses
- Coleslaw
- Frites fraîches
- Sauce mayonnaise, ketchup, maison

Mer du Nord

- Croquettes aux crevettes
- Croquettes au vieux Bruges
- Waterzooi de poisson & moules
- Salade de jeunes pousses
- Purée de pommes de terre au beurre fermier

Asiatique

- Salade de vermicelles aux légumes croquants
- Nems végétariens
- Curry jaune de volaille
- Nouilles sautées aux légumes
- Porc Duroc de la ferme et sauce aigre doux
- Riz jasmin & sésame
- Kroepoek, oignons frits, peanuts,...
- Sauce piment, soja, sésame et yuzu

Desserts en verrines (en option)

- Mousse au chocolat
- Panna Cotta aux fruits rouges
- Tiramisu speculoos
- Fruits rouges meringués

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 **riverhouse**



Tanguy Deschamps

Directeur commercial

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



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.



Jean Alfonsi

Chargé de marketing

Notre communicant créatif, le visage derrière tous nos visuels.



Marcus Paul

Gérant du River House

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



Rabir Dahrat

Chef de cuisine River House

Celui qui s'adapte à toutes vos envies et toujours avec le sourire.



ils nous font *confiance*

