



REPAS-SPECTACLE

Rire et gastronomie : la formule idéale pour
booster les relations professionnelles au sein
de votre entreprise

La Bouffonnerie (théâtre-restaurant)

17, rue Haute-Sauvenière – 4000 Liège

0479/211.676 - bf@labouffonnerie.be

www.labouffonnerie.be

Une formule idéale...



Vous souhaitez organiser un incentive avec votre personnel ? Vous envisagez de recevoir des clients dans un cadre détendu et propice à développer des relations professionnelles fructueuses ? Vous êtes à la recherche d'un lieu agréable et convivial pour présenter un nouveau produit ou un nouveau concept ?

En choisissant la Bouffonnerie, vous êtes certain de vivre et de faire vivre une soirée d'exception mêlant le rire à la gastronomie...

A deux pas de la Place Saint-Lambert, la Bouffonnerie est un endroit hors du commun qui a déjà eu l'occasion de présenter de nombreux spectacles d'humour, alternant reprises et créations, qui furent autant de succès. Dans un cadre chaleureux aux allures de cabaret parisien, ce restaurant-théâtre propose une formule très originale de **repas-spectacle**. Entre spectacle et gastronomie, la Bouffonnerie a choisi le rire et la convivialité comme marque de fabrique et ce, depuis cinq ans. Avec une capacité d'une cinquantaine de places, cette salle tout en intimité propose deux formules différentes :



- **Les mercredis et jeudis** : spectacle & plat unique (choix entre 3 plats différents) pour **35€/personne** (+ possibilité de dessert maison ou fromages à la carte).
- **Les vendredis et samedis**, spectacle & menu 3 services (assortiment d'entrées, choix entre 4 plats et duo de desserts ou assortiment de fromages artisanaux) pour **50€/personne**.

Ces 2 formules peuvent se combiner avec un **forfait boissons** : apéritif maison + 1/4 de btl de vin blanc + 1/2 btl de vin rouge + 1/2 l d'eau + 1 café pour **19€/personne**.



Il est également possible de réserver la Bouffonnerie en-dehors des jours habituels d'ouverture (pour des groupes de min. 40 personnes) et d'autres formules modulables sont disponibles sur demande.

CÔTÉ SCÈNE

Sur la petite scène d'à peine quelques mètres carrés, sont présentées des pièces de théâtre exclusivement humoristiques destinées à un large public. Ainsi, la programmation annuelle de la Bouffonnerie alterne les pièces de boulevard, les créations belges et les reprises de grands succès. L'objectif est toujours de faire plaisir et de divertir par le rire.



CÔTÉ ASSIETTE



La Bouffonnerie est aussi un restaurant et, à ce titre, elle propose plusieurs formules de menus aux **produits frais** et finement préparés. Il est en effet primordial que les invités soient également charmés par l'aspect gastronomique. Les plats, à orientation cuisine française parfois revisitée, sont **maison, originaux** et valorisent les **produits régionaux**. Par

exemple, les fromages servis proviennent de la Fromagerie du Vieux Moulin (Herve). Un menu inédit est élaboré pour chaque nouveau spectacle.

Le **menu 3 services** est composé :

1. D'une entrée composée de diverses mises en bouche pleines de fraîcheur.
2. D'un choix entre 4 plats (dont les traditionnels boulets à la liégeoise).
3. D'un assortiment de desserts maison ou de fromages artisanaux.

Pour les **boissons**, en plus des incontournables, la Bouffonnerie a créé des cocktails (avec et sans alcool) que l'on ne trouve nulle part ailleurs : le Bouffon, la Bouffonne, le Régisseur, le Brigadier et le Trou de mémoire. De plus, le patron prend soin de présenter une carte des vins étoffée (rouges, rosés et blancs) ainsi que divers mousseux et champagnes. Quant aux bières, elles sont 100% liégeoises : la Warsage, la Curtius, la Léopold 7, la Saint-Clausienne et la Sainte-Nitouche. Enfin, comme tout bon restaurant liégeois qui se respecte, ses caves contiennent aussi diverses sortes de pekets.



Infos pratiques

- **Adresse** : 17, rue Haute-Sauvenière à 4000 Liège
- **Déroulement de la soirée** : Vivez la véritable formule du repas-spectacle, l'alternance parfaite du rire et du plaisir de la table sans changer de place : entrée, 1^{ère} partie du spectacle, plat, 2^{ème} partie du spectacle, dessert ou fromages.



- **Avantages** : une soirée à la Bouffonnerie inclut non seulement des moments de rires et de détente pendant le spectacle, mais aussi des moments de dégustation avant, pendant et après le spectacle où les échanges entre collègues et/ou clients peuvent se faire dans d'excellentes conditions. Et vous savez mieux que nous l'impact sur l'esprit d'entreprise que peuvent avoir ces bons moments partagés entre collègues ou avec des clients.
- **Ouverture au tout public** : tous les mercredis, jeudis, vendredis & samedis à 19h30.
- **Ouverture privatisée** : Possibilité de privatiser la Bouffonnerie pour votre évènement l'un des jours d'ouverture au tout public ou en-dehors des jours habituels d'ouverture (min. 40 couverts).
- **Capacité max. de la salle** : 55 couverts.
- **Diverses formules possibles, prix sur demande.**

Contact

Benoit Fontaine (gérant de l'établissement) :



Par téléphone : 0479/211.676

Par mail : bf@labouffonnerie.be

Sur internet : www.labouffonnerie.be

Quelques entreprises qui nous ont fait confiance...

ACTEO (cabinet d'avocats)
Contact : Me Jean-Luc Wuidard

BDO SERVICES
Contact : Mme Joyeux

ING
Contact : M. Georges Tasset

TNT
Contact : Mme Sophie Maréchal

BNP PARIBAS FORTIS
Contact : Mme Caroline Pahaut

CITIUS ENGINEERING S.A.
Contact : Mme Jennifer Decoster

UNIVERSITE DE LIEGE
Contact : M. Bernard Rentier

EUROFIDES S.A.
Contact : M. Rossbach

ASSAP.BE
Contact : Mme Nancy Closse

ESPACE VITAL
Club de sport

PARTNERS.BE
Contact : M. Hinck

HANSEZ-DALHEM
Contact : M. Didier Bolly

HERITAGE 1466 S.A. (Fromagerie de Herve)
Contact : M. Cabay

FIDUCIERE HUPPERETZ SPRL
Contact : Mme Anne Mertens

INTERIMAIRES PLUS
Contact : M. Grosjean

DILIBEL
Contact : Mme Rita Lesire

BRICO FLERON
Magasin de bricolage

VIVALDIS INTERIM
Contact : Mme Justine Genty

REXEL S.A.
Contact : M. Bernard Rentier

RANDSTAD
Contact : Mme Van Ballaert

CHU LIEGE
Contact : Mme Kariger

LES BEAUX CHENES
Contact : Mme Maréchal