

EVERNESS
events

Team building **EVERNESS**

ENVIE DE SORTIR VOTRE ÉQUIPE DU BUREAU ET DE VIVRE UN MOMENT DE COHÉSION EN PLEIN AIR ?

Idéalement situé entre Genève et Lausanne, notre jardin vous accueille avec une vue imprenable sur le lac Léman et les Alpes. Un bol d'air frais facilement accessible et clés en main. Fini les casse-têtes de recherche de lieu, demandes d'autorisations et logistique traiteur. Nous nous occupons de tout afin que vous puissiez profiter au maximum de votre événement. Au programme, des activités en plein air, fun et originales, encadrées par des professionnels survoltés.

VOUS AVEZ DIT DU FUN ?

LES BEST-SELLERS

SOS 007

Le compte à rebours est lancé, c'est à vous de tenter de sauver le monde ! Une machine infernale dotée d'une forme d'intelligence artificielle menace l'espèce humaine. Munis de tablettes tactiles et réunis en équipe, à vous de résoudre des énigmes pour éviter la grande catastrophe.

Langue: anglais | français | allemand

Durée: 1h30

Participants: de 6 à 200

Période: toute l'année

Public ciblé: tout public

Tarif: dès CHF 80 HT | pers.

OLYMPIADES

Redécouvrez les activités iconiques de votre enfance dans une version corsée et hilarante. Nos animateurs vont vous entraîner dans les défis les plus fous.

Venez tester vos forces au tir à la corde, votre agilité à la course de sac ou votre cohésion pour une pyramide humaine.

Langue: anglais | français

Durée: 2h30

Participants: de 20 à 250

Période: toute l'année

Public ciblé: tout public

Tarif: dès CHF 79 HT | pers.

À prévoir: tenue décontractée, baskets

DEGUSTATION DE VIN

Qui aurait cru qu'une dégustation de vins puisse être fun ? En équipe partez à la découverte des cépages, tentez de reconnaître les odeurs et saveurs.

Langue: anglais | français

Durée: 2h

Participants: de 10 à 100

Période: toute l'année

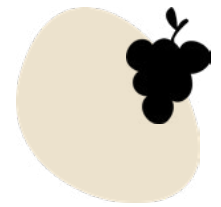
Public ciblé: tout public

Tarif: dès CHF 40 HT | pers.

Inclus: matériel artistique (pinceaux, peinture, tabliers,

CONSULTEZ-NOUS POUR DÉCOUVRIR NOS AUTRES ACTIVITÉS

QU'EST-CE QU'ON MANGE?



Cocktail maison de bienvenue et assortiment de trois canapés inclus dans les formules repas.
Tomatade à l'huile d'olive, tartare de bœuf aux aromates et chèvre aux herbes et viande séchée.

BARBECUE 1

CHF 53.- hors boissons *

ENTRÉES

Marbré d'aubergine au pesto de basilic et tomate, tapenade d'olive noire

Salade César, copeaux de parmesan

Rillettes de truite aux aromates et aneth, toasts croustillants

Salade grecque à la féta et origan

PIÈCES CHAUDES

Brochette de volaille marinée aux citrons confits et huile d'olive

Brochettes de poissons

Pommes de terre en robe des champs, crème citronnée aux herbes

Fricassée de légumes de saison à la fleur de sel

BUFFET DE DESSERTS

BARBECUE 2

CHF 75.- hors boissons *

ENTRÉES

Marbré d'aubergine au pesto de basilic et tomate, tapenade d'olive noire

Saumon façon gravlax, mariné aux herbes, vinaigrette de citron vert et raifort

Gaspacho andalou et espuma de mozzarella di Buffalo

Tarte fine de légumes grillés, caviar d'aubergine à l'ail doux, mozzarella di Buffalo, vinaigrette provençale

Salade niçoise

Saladine thaïlandaise aux gambas marinées au gingembre et coriandre. Vinaigrette à l'huile de sésame et soja

Vitello tonnato, fleur de câpres et tomates séchées, jeunes pousses de roquette au vinaigre de xérès

BARBECUE

Assortiment de brochettes (poissons, boeuf, agneau...)

Pommes de terre en robe des champs, crème citronnée aux herbes

Fricassée de légumes de saison à la fleur de sel

BUFFET DE DESSERTS

COCKTAIL DINATOIRE

CHF 65.- hors boissons *

PIÈCES SALÉES (5 pc | convive)

Mini-burger et sa garniture

Crème de potimarron et écume au pain d'épices

Saumon mariné et sa chantilly au wasabi

Risotto crémeux au parmesan Reggiano et chips de topinambour

Saladine Thai de bœuf grillé mariné au gingembre et citronnelle, légumes à l'huile de sésame et éclats de cacahuètes torréfiées.

LIVE COOKING

Truite en croûte de sel, légumes d'hiver et jus safrané

OU

Suprême de volaille jaune, jus corsé aux champignons et pommes grenailles confites

DESSERTS (4 pc | convive)

Tartelettes de saison

Assortiment de macarons

Compotée de pommes confites au caramel beurre salé et éclats de sablé breton.

Brownie façon mendiant

Côté suisse

Blanc

Chasselas Domaine de la Treille

Rosé

Rosé de Gamay Domaine de la Doye

Rouge

Gamay Domaine de la Treille

25.- *

Côté français

Blancs

Cuvée 50|cinquante – Domaine Louis Chéze (Viognier | Chardonnay)

Rosé

Domaine la Rose des Vents

Rouge

Bordeaux Château Lamothe-Vincent

25.- *

2.5dl de vins tout confondus par personne. Eaux minérales, sodas et café.

LES OPTIONS POUR PIMENTER LE TOUT

Buffet de fromage : devis sur demande | Tireuse bière artisanale : dès 250.- | Barman professionnel : 25.-/h | Candybar : dès 200.- | Décoration à thème : devis sur demande | DJ : devis sur demande | Photo box : dès 500.- | Photographe et vidéaste : devis sur demande

LES + EVERNESS

- + Une organisation sur-mesure où vous n'avez rien à faire, juste à profiter.
- + Des salles équipées en sonorisation et en matériel de projection.
 - + Un tarif préférentiel sur l'hébergement pour vos invités.
 - + Un parking gratuit pour éviter la galère du stationnement.

Et si on se rencontrait pour créer ensemble un événement qui vous ressemble ? +41 22 960 81 23 – events@everness.ch

Tarification indicative devant être soumise à une offre détaillée. *Service et taxes inclus.