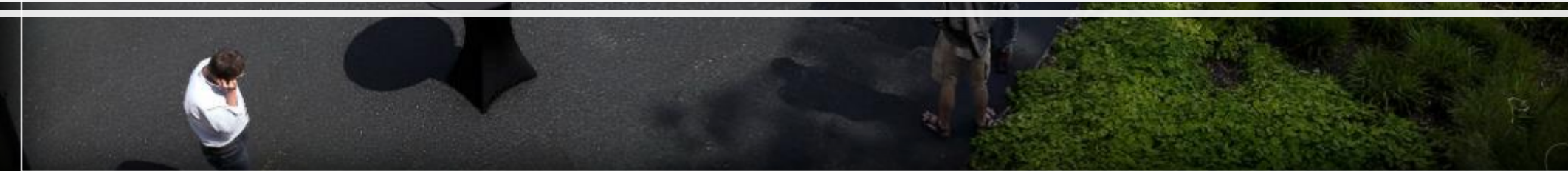




BLUEPOINT

ANTWERPEN

OFFRE MEETINGS & EVENTS 2024-2025





Liens rapides

- [Qui sommes-nous ?](#)
- [Espaces événementiels et de réunion >](#)
 - [Plan et visite à 360°](#)
 - [Aperçu des salles et tarifs](#)
 - [Forfaits réunions](#)
 - [Options de restauration](#)
 - [Équipement audiovisuel, informatique et technique](#)
 - [Décoration et animation](#)
- [Notre équipe](#)
- [Notre engagement sociétal >](#)
- [Où nous trouver ?](#)



Qui sommes-nous et que pouvons-nous vous offrir ?

BluePoint fait partie du groupe Agoria et gère deux centres d'affaires et de conférences modernes et parfaitement équipés en Belgique, situés à Anvers et à Liège.

Ces deux sites se démarquent comme des références en matière de location **d'espaces de réunion, d'événementiel et de bureaux professionnels**. Ils sont également parfaitement adaptés à l'organisation de rencontres hybrides ou virtuelles.

Découvrez le site d'Anvers et ses infrastructures haut de gamme :

- Une large gamme d'espaces de réunion et d'événementiel
- Un équipement audiovisuel à la pointe de la technologie
- Une terrasse sur le toit surprenante et plusieurs espaces extérieurs
- Un parking privé avec bornes de recharge électrique
- Un studio de podcast professionnel
- Un engagement concret en matière de durabilité

Depuis plus de 25 ans, notre expertise en organisation d'événements, en **support technique et audiovisuel, ainsi qu'en services de restauration**, contribue au succès de nombreux événements professionnels.



Découvrez nos gamme complète de services sur site

BluePoint Antwerpen propose **une gamme complète de services et d'installations de premier ordre** :

- 25 espaces de réunion et d'événement entièrement équipés.
- Un équipement audio-video de dernière technologie, parfaitement complétement par le système d'éclairage
- Des experts en audiovisuel à votre disposition pour des shows et livestreams sans accroc.
- Un service de restauration sur place de haut niveau, qui garantit expérience parfaite pour tous types d'occasions/d'événements.
- Notre reception centralisée accueille tous vos invités et leur fournit des indications claires pour les aider à rejoindre rapidement leur lieu d'événement ou de réunion.
- Notre équipe opérationnelle dévouée et flexible vous assure un soutien sans faille sur place.
- Des experts en événementiel créatifs et professionnels sont prêts à vous fournir des conseils personnalisés pour l'ensemble de la planification de votre événement.



Espaces événementiels de grande taille

BluePoint Antwerpen dispose de deux très grandes salles événementielles multifonctionnelles : « James Cook » (pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes) et « Marco Polo » (pouvant accueillir jusqu'à 550 personnes).

Ces deux salles offrent le confort et les équipements technologiques nécessaires pour impressionner vos participants lors d'événements d'envergure. Que vous organisiez un congrès, une conférence d'entreprise, une fête thématique pour le personnel ou un événement hybride, nous avons tout ce qu'il vous faut pour réellement marquer votre audience.

Vous avez besoin de salles supplémentaires plus petites pour des ateliers ou des sessions de breakout en petits groupes ?

Veillez consulter les plans ci-dessous pour avoir une idée de ce que BluePoint Antwerpen peut vous offrir.

Pour obtenir des conseils personnalisés sur votre événement, veuillez contacter directement nos organisateurs d'événements par e-mail à l'adresse infoantwerpen@bluepoint.be ou par téléphone au 03/280.45.11.



Des salles de réunion efficaces

BluePoint est le lieu de référence pour l'organisation de sessions de formation, des présentations, des réunions internes ou externes ou des groupes de travail à Anvers.

Idéalement situé en périphérie d'Anvers, le centre propose 20 salles de réunion multifonctionnelles, toutes entièrement meublées et bien équipées.

Le service de restauration interne propose de délicieuses pauses-café et un large choix d'options de restauration pour le déjeuner.

Pas la peine de vous soucier du matériel de présentation: tout est disponible sur place!

Besoin de réserver une salle rapidement ?

Contactez nous par e-mail sur infoantwerpen@bluepoint.be ou par téléphone au 03/280.45.11





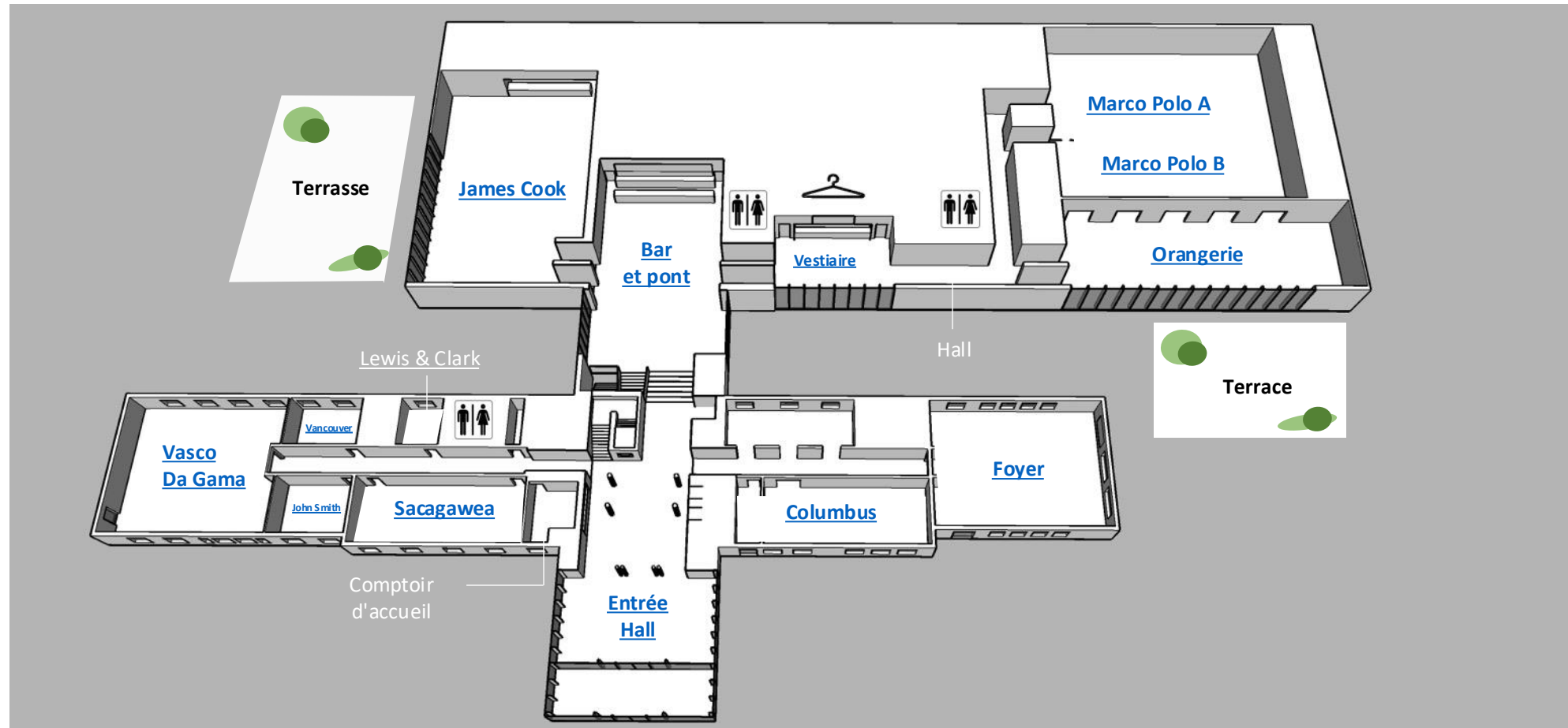
Une terrasse sur le toit surprenante

Aucun autre lieu dans la ville ne peut offrir un espace “rooftop” élégant pour tous types d'événements privés ou professionnels.

Son cadre unique en fait un lieu idéal pour les activités en plein air, telles que les cocktails, les barbecues, les réceptions estivales, les activités de team building, les réceptions de mariage et bien plus encore.

Le bar et l'élégante tonnelle extensible complètent le tableau. Envie d'organiser une fête ? Notre lieu, comprenant le mobilier, les installations audiovisuelles, la restauration et l'assistance technique, vous attend au BluePoint Antwerpen.

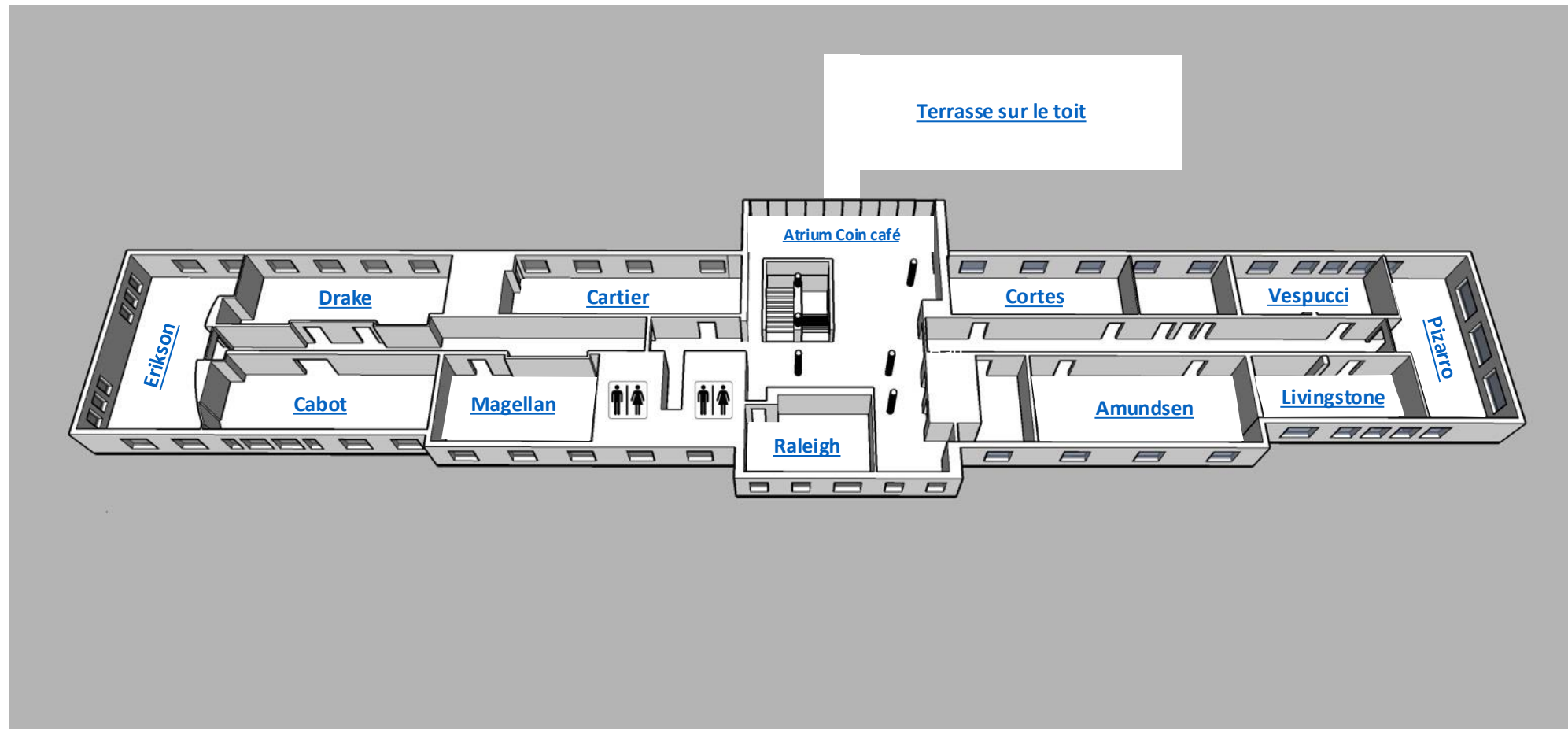
Plan d'étage - rez-de-chaussée



[Veillez cliquer ci-dessus pour](#)



Plan d'étage – 1er étage



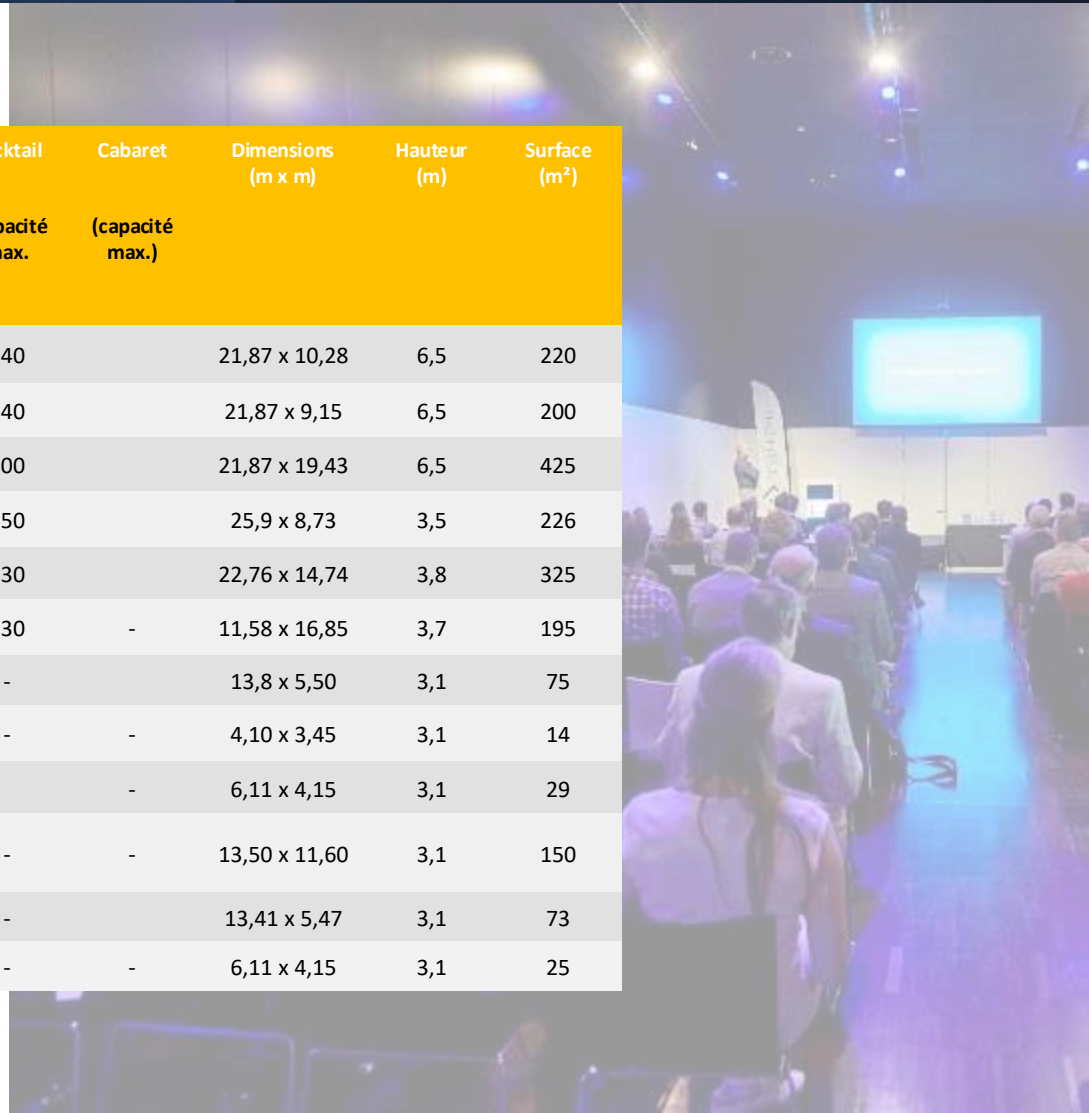
Cliquez ci-dessus pour un aperçu à 360° !



Caractéristiques et tarifs (1 sur 2)

[> Veuillez nous contacter](#)

Salle	Niveau	Théâtre (capacité max.)	Disposition "Classe" (capacité max.)	En "U" (capacité max.)	Salle de conférence (capacité max.)	Tables rondes (capacité max.)	Cocktail (capacité max.)	Cabaret (capacité max.)	Dimensions (m x m)	Hauteur (m)	Surface (m ²)
Marco Polo A	0	220	150	60	-	140	240	-	21,87 x 10,28	6,5	220
Marco Polo B	0	200	140	60	-	140	240	-	21,87 x 9,15	6,5	200
Marco Polo AB	0	500	260	72	-	330	500	-	21,87 x 19,43	6,5	425
Orangerie	0	242	120	40	-	120	250	-	25,9 x 8,73	3,5	226
James Cook	0	300	160	60	-	260	330	-	22,76 x 14,74	3,8	325
Barre et pont	0	-	-	-	-	-	230	-	11,58 x 16,85	3,7	195
Sacagawea	0	85	52	32	28	-	-	-	13,8 x 5,50	3,1	75
Lewis & Clark	0	-	-	-	6	-	-	-	4,10 x 3,45	3,1	14
John Smith	0	20	12	12	-	-	-	-	6,11 x 4,15	3,1	29
Vasco Da Gama	0	120	70	-	-	-	-	-	13,50 x 11,60	3,1	150
Columbus	0	70	42	24	22	-	-	-	13,41 x 5,47	3,1	73
Vancouver	0	-	12	12	-	-	-	-	6,11 x 4,15	3,1	25



Caractéristiques et tarifs (2 sur 2)

Salle	Niveau	Théâtre (capacité max.)	Salles de classe (capacité max.)	En U (capacité max.)	Salle de conférence (capacité max.)	Tables rondes (capacité max.)	Cocktail (capacité max.)	Cabaret (capacité max.)	Dimensions (m x m)	Hauteur (m)	Surface (m ²)
Cliquez ici pour une visite virtuelle à 360° !											
Raleigh	1	24	16	12	10	-	-	-	7,48 x 4,11	3,0	36
Magellan	1	30	23	20	18	-	-	-	9,01 x 5,52	2,8	50
Cabot	1	32	28	24	24	-	-	-	12,40 x 4,80	2,8	60
Erikson	1	56	30	20	18	-	-	-	11,65 x 4,92	2,7	57
Drake	1	32	28	16	16	-	-	-	12,40 x 4,13	2,7	51
Cartier	1	60	28	30	16	-	-	-	14,00 x 4,11	2,7	57
Cortes	1	45	28	20	20	-	-	-	11 x 4,10	2,9	45
Vespucci	1	26	20	12	12	-	-	-	9,2 x 4,2	2,9	38
Pizarro	1	50	36	20	20	-	-	-	11 x 4,90	2,9	53
Livingstone	1	26	20	12	12	-	-	-	9,2 x 4,2	2,9	38
Amundsen	1	75	48	28	26	-	-	-	12,50 x 5,50	2,9	68
Terrasse sur le toit	1	-	-	-	-	-	120	-	10,6 x 17,35	-	184



Packages “Full day meetings”

(minimum 10 personnes)

Simplifiez-vous la vie grâce à **nos forfaits dédiés aux réunions en journée**. Ils **comprennent** : **salles de réunion entièrement équipées, un moment-café de bienvenue, des pauses-café en matinée et après-midi, ainsi qu'un déjeuner au choix**. Découvrez nos différents forfaits :

- | | |
|---------------------|---|
| « Express » | Comprend une sélection de 4 sandwichs variés |
| « Premium » | Comprend une sélection de salades et de quiches |
| « Business » | Comprend un menu à deux plats servi à table |



Tous nos prix s'entendent hors TVA. Les salles sont attribuées en fonction du nombre de participants. Des frais de location supplémentaires s'appliquent pour les salles plus grandes.

Une expérience culinaire d'exception pour vos événements

Chez BluePoint Antwerpen, chaque événement est aussi une expérience gustative. Qu'il soit privé ou professionnel, nous y apportons une touche culinaire haut de gamme qui ravira vos invités.

Comment ? Grâce à notre partenariat exclusif avec **White Signature**, notre traiteur sur place. Ensemble, nous vous proposons une cuisine raffinée, préparée directement sur site, pour une fraîcheur et une qualité incomparables. Notre engagement :

- Des menus sains et équilibrés
- Des ingrédients locaux, frais et de saison
- Une approche durable à chaque étape
- Des alternatives adaptées à tous les régimes alimentaires

Offrez à vos invités bien plus qu'un repas : une véritable expérience culinaire.



Vous souhaitez un menu végétalien ? C'est possible ! L'équipe de restauration de BluePoint tient compte de vos souhaits et propose des plats sans produits d'origine animale.



BluePoint propose des alternatives pour les personnes sensibles au gluten ou qui souhaitent simplement améliorer leur santé générale. Ces menus ne contiennent aucun ingrédient à base de **blé, d'orge ou de seigle**.



Les personnes suivant un régime sans lactose peuvent, sur demande, profiter d'un menu qui **exclut tous les produits à base de lait, de fromage et de yaourt**.



Petit-déjeuner

Classic

- Mini-viennoiseries
- Yaourt - granola - coulis
- Assortiment de pains
- Garnitures salées
- Garnitures sucrées
- Salade de fruits de saison

Luxury

- Mini-viennoiseries
- Yaourt - granola - coulis
- Assortiment de pains
- Garnitures salées
- Garnitures sucrées
- Saumon fumé
- « Station œufs » | Préparations à base d'œufs chauds
- Bacon croustillant
- Saucisses pour le petit-déjeuner
- Crêpes pour le petit-déjeuner
- Smoothie
- Salade de fruits de saison



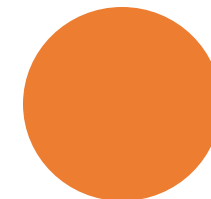
Pauses café

Pause café « BluePoint »

- Café 100 % arabica, sucre issu du commerce équitable
- Thé biologique
- Jus d'orange
- Eau et eaux aromatisées
- Boissons non alcoolisées
- Paniers de friandises et de fruits

Pause café « Green Key »

- Café 100 % arabica, sucre issu du commerce équitable
- Thé biologique
- Jus d'orange issu du commerce équitable
- Eau et eaux aromatisées
- Limonade biologique
- Pâtisseries locales et corbeille de fruits



Working lunches

Sandwich Lunch

Dégustez une sélection de **4 sandwichs différents** présentés sur des plateaux ou dans des paniers, avec différents types de pain, des wraps et des garnitures comprenant de la viande, du fromage, du poisson et une option végétarienne.

Classic work lunch*

Un véritable classique qui s'accorde parfaitement à tous les événements. Cette formule combine une sélection variée de **sandwichs** et de **wraps** fraîchement préparés avec **des salades de légumes** composées individuellement et **une soupe** du jour.



Working lunches

Italian lunch*

Dégustez un déjeuner italien composé des meilleurs plats que l'Italie a à offrir :

Dégustez **un plat de pâtes, un risotto et une pizza fraîchement cuite**, chacun accompagné de sauces et de garnitures de saison. Terminez votre repas avec du parmesan ou ajoutez un peu de Tabasco si vous appréciez les plats épicés.

Buon appetito !

Healthy lunch*

Sain, rapide et savoureux !

Dégustez **une salade préparée individuellement** avec des légumes frais et des garnitures. Choisissez la garniture de votre choix parmi de la viande, du poisson ou un produit végétarien.

Les clients qui préfèrent un repas chaud peuvent opter pour **une quiche maison** riche en légumes, herbes aromatiques, fromage de chèvre ou bacon.

Bon appétit !



Working lunches

Streetfood lunch*

Découvrez le plaisir de la cuisine “streetfood” tendance avec nos points de restauration à thème, où nous proposons toujours au moins deux plats savoureux servis dans des emballages jetables traditionnels. Au menu :

- Coupes « wok » : fraîches et savoureuses
- Hot-dogs gastronomiques avec des garnitures uniques
- Fry & Dip : frites croustillantes accompagnées de plusieurs sauces.
- Burgers : juteux et appétissants
- Sushis : frais et délicieux
- Pidé : plat turc composé de pain traditionnel et de garnitures savoureuses.

Urban lunch*

Nos « **Poké** » **bowls** sont des bols préparés individuellement et garnis de légumes frais et marinés, de riz et d'accompagnements orientaux. Les clients peuvent choisir leur protéine à un bar à garnitures, parmi du poulet fumé, du saumon mariné, des brochettes, du quorn, etc.

OU

Nos **bowls** « **locaux** » constituent une alternative agréable et plus durable, composée de grains de blé et de légumes frais ou fermentés. Le bar à garnitures propose du fromage, différents types de jambon, de la truite, du saumon, des ailes de poulet...

* Pour un minimum de 10 personnes



Déjeuners assis (minimum 10 personnes)

Offrez à vos invités un délicieux déjeuner servi à table, avec au choix un menu à 2 ou 3 plats. Nos menus sont élaborés avec soin à partir des produits les plus frais du marché et de saison, rehaussés par la touche créative du chef :

Menu 2 services

(Choix entre : soupe/plat principal ou plat principal/dessert)

Prix sur demande

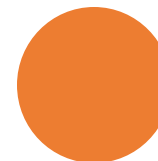
Menu 3 services

Prix sur demande

Avec votre déjeuner, vous pouvez opter pour des boissons non alcoolisées ou alcoolisées :

- **Forfait boissons : eau et boissons non alcoolisées**
- **Forfait boissons déjeuner comprenant un verre de vin ou une bière**

[Veillez nous contacter pour plus d'informations](#)



Offre de restauration événementielle

Les chefs talentueux de White Signature ravissent nos clients au quotidien avec des créations culinaires aussi raffinées qu'inspirées. Lors de votre événement, vos invités seront séduits par des plats tendance, savoureux et parfaitement présentés.

Vous trouverez dans les pages suivantes plusieurs suggestions de menus.

Mais chaque événement est unique : n'hésitez pas à nous faire part de vos envies. Que vous privilégiez une cuisine végétale, des plats à base de poisson ou de viande, ou que vous ayez des exigences alimentaires spécifiques, notre équipe s'adapte avec flexibilité et créativité.

Intéressé(e) ? Faites-le-nous savoir, et nous composerons pour vous une expérience culinaire sur mesure, inoubliable pour vos invités.

[Veuillez nous contacter pour plus d'informations.](#)



Réceptions-cocktail

Formule I

Vins blancs et rouges, bières, boissons non alcoolisées

- 30 min*
- 1 heure*
- 2 heures*

Formule II

Cava, vin blanc et rouge, bières, boissons non alcoolisées

- 30 min*
- 1 heure*
- 2 heures*

Formule III

Champagne, vin blanc et rouge, bières, boissons non alcoolisées

- 30 min*
- 1 heure*
- 2 heures*

Formule « Mocktail »

Cocktails sans alcool, bières sans alcool, assortiment d'eaux aromatisées, boissons non alcoolisées

- 30 min*
- 1 heure*
- 2 heures*





Bouchées “Bits & Bites”

Offrez à vos invités une sélection de délicieux plateaux conçus pour 10 personnes, parfaits pour toutes les occasions. Il est facile de combiner différents plateaux. Offrez à vos invités une sélection de délicieux plateaux conçus pour 10 personnes, parfaits pour toutes les occasions. Il est facile de combiner différents plateaux.

Assiette de légumes, viande et fromage (pour 10 personnes)

Délicieux légumes sains, cubes de fromage et de salami accompagnés de sauces et autres garnitures assorties. La composition varie en fonction de la saison.

Assiette de snacks croustillants (pour 10 personnes)

Un plateau composé de différentes sortes d'amuse-bouches frits et de sauces assorties, délicieux pour accompagner un verre de fin de repas.

*Exemples : boulettes « Bitterballen » | croquettes au fromage | amuse-bouches au poulet | amuse-bouches épicés
Gyoza ... | sauce à la moutarde | sauce mayonnaise | ketchup*

Plateau de tapas (pour 10 personnes)

Un délicieux plateau composé d'une sélection de 6 tapas froides différentes selon le marché et la saison.

*Exemples : Fromage Grana Padano | Chorizo épicé | Coppa de Parme finement hachée
| Olives marinées | Anchois | Peppadews - mini poivrons farcis au fromage | Champignons marinés | Tapenades | Houmous | Grissini et chips | Artichauts | Légumes du sud marinés*

Une large sélection d'entrées



Découvrez quelques exemples de la sélection « Classique » :

Sushi, wasabi, gingembre | Tartelette vitello tonnato | Pane pore, crevettes grises | Tripes d'Anvers, gelée de pomme | Mini wrap, filet d'Anvers « Ceaser » | Tataki de saumon « madras » | Boulette « amère » présentée sur lit de lentilles | Soupes de saison avec garnitures | Brochettes de viande et sauces | Pâtisseries, mini-pâtisseries, gaufres, beignets

Hors-d'œuvre classiques - 3 pièces par personne

Entrées classiques - 4 pièces par personne

Entrées classiques - 5 pièces par personne

Découvrez quelques exemples de la sélection « Deluxe » :

Bouillabaisse de mulot | Vitello tenezza, « raz el hanout », hareng « cavi » | Soupe de potiron, pleurotes effilées | Coquilles Saint-Jacques au four, petits pois et morilles | Fondant aux baies d'argousier et noix | Soupe de poivrons rouges grillés et riz soufflé | Tartare de coquilles Saint-Jacques, petits coquillages, crème aigre et huile de poireau | Espresso de chou-fleur, œufs de hareng, chips de jambon de Ganda et crevettes grises | Tartare de bœuf belge, fromage Grana croustillant, sésame et champignons des bois marinés | Chawanmushi aux poireaux, couteaux et huile d'estragon | Pana puri, tartare d'artichauts, tomates séchées et burrata fumée

Hors-d'œuvre de luxe - 3 pièces par personne

Hors-d'œuvre de luxe - 4 pièces par personne

Hors-d'œuvre de luxe - 5 pièces par personne



Walking dinners (minimum 30 personnes)

Découvrez une combinaison idéale de plats individuels sur plateaux et de points de restauration (avec ou sans live-cooking) comprenant 1 dessert. Tous nos walking dinners sont :

- **De saison et frais du marché** : tous les plats sont préparés à partir des produits les plus frais du marché et de saison, inspirés des dernières tendances en matière de restauration et de la créativité de notre chef.
- **Durables** : conçus pour minimiser le gaspillage alimentaire tout en maximisant l'expérience culinaire

Formule à 4 points de restauration :

Exemples : Rouleau de printemps aux langoustines | Tartare de bœuf, salade de noix, mayonnaise à la truffe et pleurotes | Pintade, crème de potiron, fèves et lentilles, mousse de citron salé | Chocolat, café, orange

Formule 5 points de restauration s :

Exemples : Bouillabaisse, mulot | Vitello de veau, « raz el hanout » et caviar de hareng | Filet de bœuf, petits pois, queue de bœuf et chou-rave | Queue de poisson, Madère, tomate et aubergine | Rhubarbe, framboise, sechuan et mangue

Formule à 6 de restauration :

Exemples : Poke bowl, saumon mariné, Goyza et dim sum | Kefta, salade grecque, tzatziki | Pain plat, brochette de poulet laqué, salade de chou, aïoli et paprika grillé | Frites, ragoût flamand, mayonnaise aux cornichons, salade d'herbes | Fish & chips | Guimauves, gaufres à la crème fouettée

Vous recherchez une formule personnalisée pour votre événement ? N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir nos propositions sur mesure.

Restauration végétalienne

Les plats végétaliens occupent une place importante dans notre vaste sélection de menus. Créatifs, durables et pleins de saveurs, ils sont parfaits pour ceux qui souhaitent savourer leur repas en toute tranquillité d'esprit.

Exemple de menu

- Sushi végétalien | radis noir mariné | concombre | courge musquée | chou
- Carpaccio de céleri-rave confit | salicorne | betterave fumée | poivron rôti
- Bol hawaïen poké | edamame | concombre | avocat | tataki de tofu | wakame
- Soupe de carottes | ras el hanout | coriandre
- Sauté de légumes thaï | dashi | tempura d'algues
- Ananas | coriandre | poivre noir



Vous souhaitez ajouter une touche exclusive à votre événement ? Optez pour le menu de Nicolas Decloedt, chef étoilé Michelin du restaurant Humus & Hortense, réputé pour sa cuisine végétale créative.

Exemple de menu

- Fleur de courgette farcie au tartare de poivron jaune | mayonnaise au miso | livèche
- Bao bun avec salade de chou | sauce hoisin | échalotes marinées
- Chou-fleur glacé | mole verte | groseille à maquereau | cornichons jaunes
- Bouillon au safran belge | raviolis
- Concombre farci | crème aux herbes et cornichons
- Fraise | crème amaze | fleur de sureau aux amandes
- Boissons botaniques complémentaires : tomate-souci | sarriette-pimprenelle | vas-feuille de citronnier

** Minimum de 100 personnes*

Le chef Nicolas Decloedt peut se déplacer sur demande, moyennant supplément.

Food Lover's Dinners

(minimum 30 personnes)

Saviez-vous que le chef exécutif de White Signature, Ivan Pintens, est un membre émérite de l'association Mastercooks of Belgium ? Ivan et son équipe talentueuse collaborent étroitement avec plusieurs chefs étoilés belges, apportant leur expertise culinaire à nos menus, y compris ceux du Bluepoint.

Pourquoi choisir nos diners à thème pour vos prochains événements ?

- **Fraîcheur du marché et saisonnière** : nos dîners sont élaborés à partir des meilleurs produits disponibles, reflétant l'offre du marché et les saisons.
- **Tendances culinaires et créativité** : nous sommes à la pointe des tendances en matière de restauration, en intégrant des concepts innovants et des plats créatifs inspirés par la vision de notre chef.
- **Adaptés à votre événement** : vous souhaitez connaître les plats que nous pouvons vous proposer pour votre événement ? N'hésitez pas à nous le demander ! Notre chef se fera un plaisir de vous aider à créer une expérience culinaire mémorable.

Dîner exclusif à 3 services - *prix sur demande*

[Vous avez besoin d'un dîner à 4 ou 5 services ? Veuillez nous contacter.](#)



Formule boissons avec vins maison et bières locales

Vins maison, bière, eau, café/thé

1 h 30

Prix sur demande

2,5 heures

Prix sur demande

Formule repas avec sélection de vins par un sommelier

Vins biologiques, bières, eaux plates et gazeuses, jus d'orange et café/thé

1 h 30

Prix sur demande

2,5 heures

Prix sur demande

Formules barbecue « Ofyr » (minimum 30 personnes)

La puissance brute du feu et de l'acier, maîtrisée avec élégance grâce au barbecue OFYR, donne naissance à des préparations étonnamment raffinées. Nos chefs, experts dans l'art de cuisiner sur l'OFYR, vous proposent une cuisine haut de gamme, accompagnée de démonstrations culinaires et de conseils personnalisés.

Un vrai spectacle en soi, qui transforme chaque événement en une expérience mémorable pour vos invités.

Prêt pour un événement en plein air savoureux ? Découvrez nos formules sur mesure, mettant à l'honneur les ingrédients de saison, les tendances actuelles en matière de restauration et toute la créativité de notre chef.

Classique

- Hamburgers Saucisse barbecue : Brochette de poulet / Brochette de bœuf Haloumi / Kefta / Légumes et chimichurri Assortiment
- Accompagnements : Salade de pommes de terre viennoise / Salade de pâtes aux tomates séchées / Riz hawaïen frais / Légumes frais tels que tomates à l'estragon, concombres aux radis, betteraves, carottes, salade mixte, haricots verts
- Sauces : sauce barbecue, sauce curry, sauce à l'ail, sauce cocktail, mayonnaise

Deluxe

- Plat principal : Crevettes / Crabe royal / Sole / Poitrine de porc laquée / Tomahawk / Picanha de bœuf
- Accompagnements : Maïs frit au sel de mer et au beurre / Patates douces / Salade de betteraves rouges et jaunes / Chimichurri / Salade de pommes de terre
- Sauces : Béarnaise - Sauce barbecue fumée - Corbeille de pain avec beurre

Hiver

- Plat principal : Filet de perche au sel de mer / Crevettes / Portobello farci au fromage fondu et aux légumes / Tomahawk / Gigot d'agneau / Brochette de cuisses de poulet
- Accompagnements : Assortiment de légumes soufflés / Chips de pommes de terre avec oignons rouges et champignons
- Sauces : Sauce béarnaise / Sauce moutarde / Sauce provençale BBQ / Sauce curry, ail, cocktail, mayonnaise





D'autres délices culinaires en tête ?

Nous serons ravis de vous proposer une offre sur mesure.

Mettez-nous au défi et nous travaillerons avec vous pour trouver une formule qui convienne parfaitement à votre événement!

[Faites-nous part de vos idées via notre formulaire de contact.](#)



BluePoint, votre partenaire tout-en-un pour des événements réussis

Chez BluePoint, nous mettons tout en œuvre pour faire de vos événements une réussite, du concept à la réalisation.

Nos salles modulables et entièrement équipées, notre technologie audiovisuelle et d'éclairage dernier cri, ainsi que notre service traiteur interne de qualité sont à votre disposition.

Mais nous allons plus loin : notre équipe vous accompagne pour donner vie à vos idées, avec des services sur mesure qui font la différence.

**Et pour le reste ? On s'en occupe.
Découvrez ci-dessous tous nos services à valeur ajoutée.**

Équipement audiovisuel, IT et technique

Une présentation réussie repose autant sur le contenu que sur la qualité des outils techniques utilisés. Chez BluePoint, nous mettons à votre disposition une **gamme complète d'équipements audiovisuels et informatiques professionnels**, sans que vous ayez à vous soucier des aspects techniques ou des coûts élevés d'investissement.

Notre matériel est disponible en interne et entièrement pris en charge par notre équipe d'experts.

Notre offre inclut notamment :

- Écrans LED - Microphones
- Appareils d'enregistrement et de diffusion vidéo
- Ordinateurs portables - Boîtiers de commutation - Télécommandes professionnelles longue distance
- Réseau Wi-Fi haut débit ou réseau câblé... et bien plus encore.

Et si un équipement spécifique venait à manquer ? Nous le trouverons rapidement via notre réseau de partenaires fiables.

Profitez d'une solution technique clé en main pour vos réunions, conférences et événements.

[Souhaitez-vous obtenir plus d'informations sur nos possibilités ? Veuillez consulter notre brochure audiovisuelle.](#)



Décoration, éclairage et animation

Vous rêvez d'une décoration thématique ou souhaitez simplement insuffler une atmosphère particulière à votre événement ?

Vous envisagez d'engager un DJ, un groupe live ou un artiste pour divertir vos invités ?

Nos organisateurs d'événements sont là pour vous accompagner. Grâce à leur large réseau de prestataires spécialisés, habitués aux événements professionnels haut de gamme, ils vous orienteront vers les meilleures options.

En plus, BluePoint met à votre disposition un large éventail d'équipements internes pour peaufiner chaque détail:

- Scène et mobilier événementiel spécifique
- Chaises « Easy » et tables basses pour vos intervenants
- Piste de danse et matériel DJ
- Éclairage d'ambiance ou scénique
- Plantes et décorations florales
- Toile de fond pour photos ou interventions

Et ce n'est qu'un aperçu. Discutons ensemble de ce qui rendra votre événement vraiment unique!

[Souhaitez-vous discuter de vos idées avec nos organisateurs d'événements ? Veuillez nous faire part de vos commentaires via notre formulaire de contact en ligne.](#)



Nous sommes là pour vous aider!



Barbara Sauter
General Manager
+32 2 706 88 04
barbara.sauter@bluepoint.be



Julie Mirzabekian
Sales Executive Meetings
& Events
+32 3 280 45 66
julie.mirzabekian@bluepoint.be



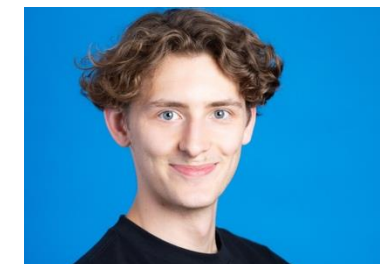
Jona Van Noten
Sales Executive Meetings
& Events
+32 3 280 45 65
jona.vannoten@bluepoint.be



Julia Melio
Sales Executive Meetings
& Events
+32 3 280 45 19
julia.melio@bluepoint.be



Paulien Artois
Sales Executive Meetings
& Events
+32 2 706 89 13
paulien.artois@bluepoint.be



Xander Te Boekhorst
Conference Centre AV Coordinator
+32 3 280 45 18
xander.teboekhorst@bluepoint.be



Frederic De Cooman
Operations Manager
& Preventieadviseur
+32 2 706 88 13
frederic.decooman@bluepoint.be



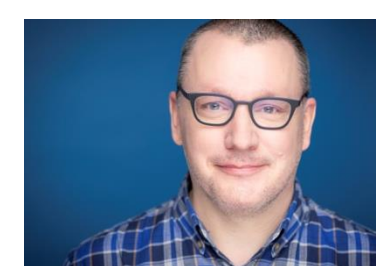
Michelle Limbach
Welcome Service Desk
& Tenants Relations
+32 3 280 45 16
michelle.limbach@bluepoint.be



Killian Christiaens
Food & Beverage Manager
+32 3 280 45 60
killian.christiaens@bluepoint.be



Dries Hermans
Catering Supervisor
dries.hermans@bluepoint.be



Philippe Sanders
Senior Audiovisual Specialist
+32 2 706 88 07
philippe.sanders@bluepoint.be





Notre engagement sociétal

BluePoint a obtenu le label Green Key depuis 2013.

Ce label atteste que l'établissement respecte l'environnement et ses ressources naturelles et qu'il respecte les quotas autorisés en matière d'utilisation de l'eau, de l'énergie, des déchets et des produits d'entretien.

De plus, le service de restauration répond aux critères de qualité suivants :

- Utilisation de produits locaux et de saison
- Utilisation de produits biologiques ou issus du commerce équitable
- Produits de la mer provenant de fournisseurs pratiquant une pêche responsable
- Réduction du gaspillage alimentaire et de la consommation d'énergie
- Intégration d'options végétaliennes dans toutes les offres

Ils nous font confiance



(4,2/5 - 713 avis)*



9,5/10

(89 avis)*

Où nous trouver ?

BluePoint Antwerpen

Filip Williostraat 9

B-2600 Berchem

T +32 2 280 45 11

infoantwerpen@bluepoint.be

www.bluepoint.be

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :



Depuis la gare de Berchem : 15 min. - Depuis l'aéroport d'Anvers : 10 min. - Depuis le centre-ville : 20 min.

Un emplacement stratégique, facile d'accès. BluePoint Antwerpen bénéficie d'une situation idéale, à la lisière de la ville et à deux pas de la sortie de l'autoroute E19.

Vous arrivez en transports en commun ? Les gares d'Anvers-Berchem et d'Anvers-Central se trouvent à proximité.

Besoin d'un taxi vers l'aéroport ou ailleurs ? Notre réception se charge de tout pour vos invités.

Facilité, accessibilité et service : tout est prévu pour vous simplifier la vie.

Avertissement

Les prix et informations mentionnés dans ce document sont fournis à titre indicatif uniquement et ne constituent en aucun cas une offre contractuelle. Pour obtenir un devis précis et définitif, veuillez contacter notre service commercial par e-mail à l'adresse infoantwerpen@bluepoint.be ou remplir [notre formulaire de contact en ligne](#).

BluePoint se réserve le droit de mettre à jour ses prix et ses conditions à tout moment.

Référence de publication : **BP-04092024 FR**

Le contenu et les images présentés dans cette brochure sont la propriété exclusive de leurs propriétaires légitimes. Toute reproduction, même partielle, sans leur consentement explicite est strictement interdite.



Member
of the
AGORIA Group