

A woman with long brown hair, wearing a black dress with a white daisy pattern, is seen from the side, looking towards a group of people. She has a tattoo on her left arm. The background is a blurred indoor setting with warm lighting, suggesting a social event or gathering. Other people are visible in the background, some smiling and talking.

**CATALOGUE
PRIVATISATION**
ET AUTRES SERVICES

BiLT@ki
HALLES AGRIVIN

SOMMAIRE

PAGE 3	PRÉSENTATION DES HALLES AGRIVIN
PAGE 5	PRIVATISEZ NOS HALLES POUR VOS ÉVÉNEMENTS
PAGE 6	PRESTATIONS GASTRONOMIQUES
PAGE 7	PRÉSENTATION DES DIFFÉRENTS ESPACES
PAGE 12	NOS FORMULES
PAGE 14	LOCATION SALLE DE RÉUNION & SÉMINAIRE
PAGE 17	INFOS PRATIQUES





DES HALLES VIVANTES

Les Halles Agrivin, c'est un marché traditionnel modernisé de 17 commerces de bouche indépendants, beaucoup de convivialité et une programmation événementielle unique autour de l'alimentation et de la gastronomie.

D'un côté, un marché traditionnel composé d'artisans commerçants triés sur le volet pour la qualité de leurs produits et de leur savoir-faire. De l'autre, les Cuisines du Marché, un espace de 8 stands de restauration où l'on déguste sur des grandes tablées les produits du marché.



PRIVATISEZ LES HALLES POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Les Halles Agrivin accueillent tous vos événements professionnels ou privés. Nous sommes entièrement à votre écoute pour répondre au mieux à vos demandes : séminaire d'entreprise, team building, soirées, anniversaire, mariage...

Un interlocuteur privilégié, de la demande du devis jusqu'au Jour-J, pour orchestrer avec vous un événement mémorable, convivial et clés en main dans un lieu original.



**Contactez Mélanie pour toute
demande de renseignement**

melanie@biltoki.com

07.56.42.89.98



PRESTATIONS GASTRONOMIQUES

Recevez vos hôtes de manière conviviale et personnalisée au sein de nos Halles Agrivin.
Faites-nous part de vos envies et nous réaliserons un devis sur-mesure.

Petit-déjeuner, afterwork, apéritif, cocktail dînatoire, dégustation de vin, team building ou brasero... On peut tout imaginer, avec et pour vous !



NOS DIFFÉRENTS ESPACES



La cuisine du marché - En Faim

Un service à table proposé par un chef local
avec les produits du marché
Idéal pour un format entre 8-20 personnes.



Espace privatisé dans les Halles

Semi-privatisation, réservation de tablées au
cœur de l'ambiance de la zone « Traiteurs »
des Halles Agrivin
*Idéal pour un format de soirée
entre 10-60 personnes.*

NOS DIFFÉRENTS ESPACES



La salle privée avec vue sur le marché

Pour une ambiance plus intimiste, nous disposons d'une salle privée de 50 m², à l'étage, donnant sur la zone marché
Idéal jusqu'à 30 personnes.



Espace privatisé sur la terrasse

Semi-privatisation, réservation de tablées en extérieur pour profiter du soleil normand et pourquoi pas de notre brasero
Idéal pour un format entre 10-60 personnes.

LES HALLES



Vous pouvez réserver la halle complète avec une ambiance marché, déambulation au gré des stands et dégustations des produits de nos commerçants.

Conférence de presse, séminaire, soirée d'entreprise, tout est possible !

Jusqu'à 350 personnes.

NOS FORMULES

Nous proposons 3 formules buffet à partir des meilleurs produits de nos artisans et commerçants de bouche. Format très convivial !

Formule « Apéritive »

Buffet salé

Planches de charcuterie et fromages affinés, assortiment de pizzas à la coupe

Boissons

Forfait de 2 verres / pers.
(vin, bière pression, soft)
Eau minérale et café/thé

35 € HT / pers.

Formule « Gourmande »

Buffet salé et sucré

Sélection de planches mixtes à partager et assortiments de produits des Halles

Boissons

Forfait de 2 verres / pers.
(vin sélectionné
par la Cave Pierre Noble, bière
pression, soft)
Eau minérale et café/thé

50 € HT / pers.

Formule « Dégustation »

Buffet salé et sucré

Assortiment de mets gourmands haut de gamme (fruits de mer, foie gras, spécialités à la truffe...)

Boissons

Forfait de 1 coupe de Champagne et 2 verres de vin / pers. sélectionnés par la Cave Pierre Noble (ou bière et soft)
Eau minérale et café/thé

80 € HT / pers.

NOS FORMULES

Vous préférez un repas avec service à table ? Venez vous attabler à la cuisine du marché, dans laquelle un chef local propose des plats du jour familiaux à partir des produits des commerçants des halles.

Formule « Cuisine du marché »

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT au choix à la carte, servi avec 2 verres de vin / personne, eau et café

50 € HT / personne

ENTRÉE - PLAT - DESSERT au choix à la carte, servi avec 2 verres de vin / personne, eau et café

55 € HT / personne

PLANCHE APÉRITIVE - ENTRÉE - PLAT - DESSERT au choix à la carte, servi avec 2 verres de vin / personne, eau et café

60 € HT / personne



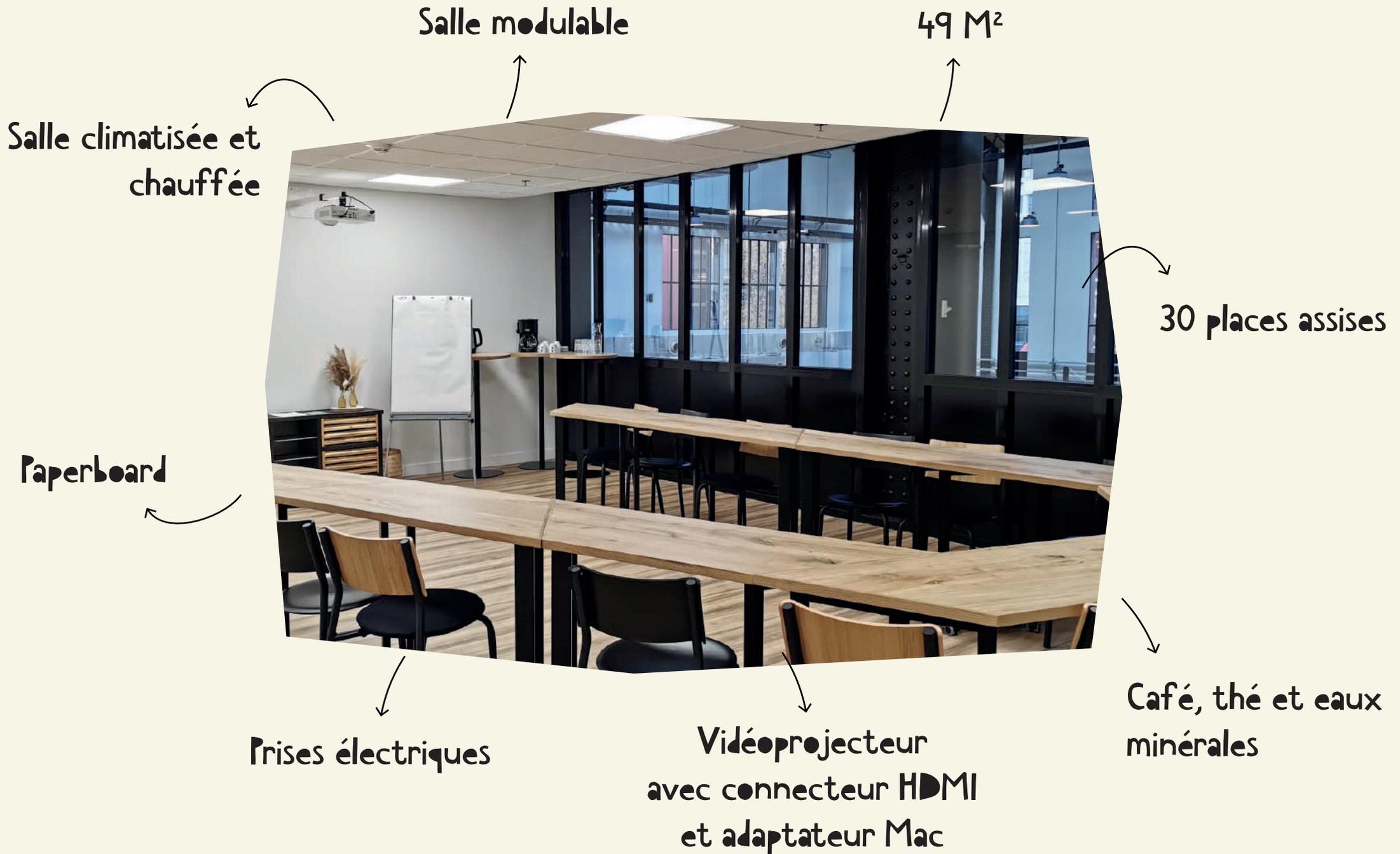
LOCATION SALLE DE RÉUNION

Pour vos réunions, conférences, formations ou autres événements professionnels, profitez de notre salle équipée de 49 m² avec une vue plongeante sur les Halles !

LOCATION SALLE DE RÉUNION À L'HEURE	100,00 € HT
LOCATION SALLE DE RÉUNION À LA DEMI-JOURNÉE	300,00 € HT
LOCATION SALLE DE RÉUNION À LA JOURNÉE	500,00 € HT
OPTION CAFÉ ILLIMITÉ	+ 5 € HT / personne
OPTION PAUSE CAFÉ GOURMANDE (jus d'orange pressé, brioches et cakes)	+ 10 € HT/ personne



Pour toute autre demande ou option (petit-déjeuner, déjeuner, team building...), vous pouvez vous adresser directement à votre interlocuteur des Halles Agrivin.







HORAIRES

Horaires du marché :

Lundi et mardi – Fermé

Du mercredi au samedi – 9h/19h

Dimanche – 9h/13h

Horaires des cuisines :

Lundi et mardi – Fermé

Du mercredi au samedi – 10h30/22H30

Dimanche – 10h30/16h



ACCÈS

1 boulevard Ferdinand de Lesseps

TEOR : Lignes T1, T2 et T3 – Arrêt Mont-Riboudet

Bus : Lignes F4, 26, 35, 529 et 530

Accès pour car privé :

Arrêt Minute devant les Halles, rue Netien

Stationnement car sur le parking situé sur les Quais de Seine et l'Esplanade Saint-Gervais



PARKING

Parking des Docks 76 : 1 000 places

3h gratuites

P+R du Mont-Riboudet Kindarena : 878 places

4€60 pour 2h

Accès PMR



CONTACT

rouen@biltoki.com

02 78 77 99 94



Bil To ki

MAISON MARECHAL
RESTAURANT - FINE DINE

PERS

BEPSITTE