



sur demande

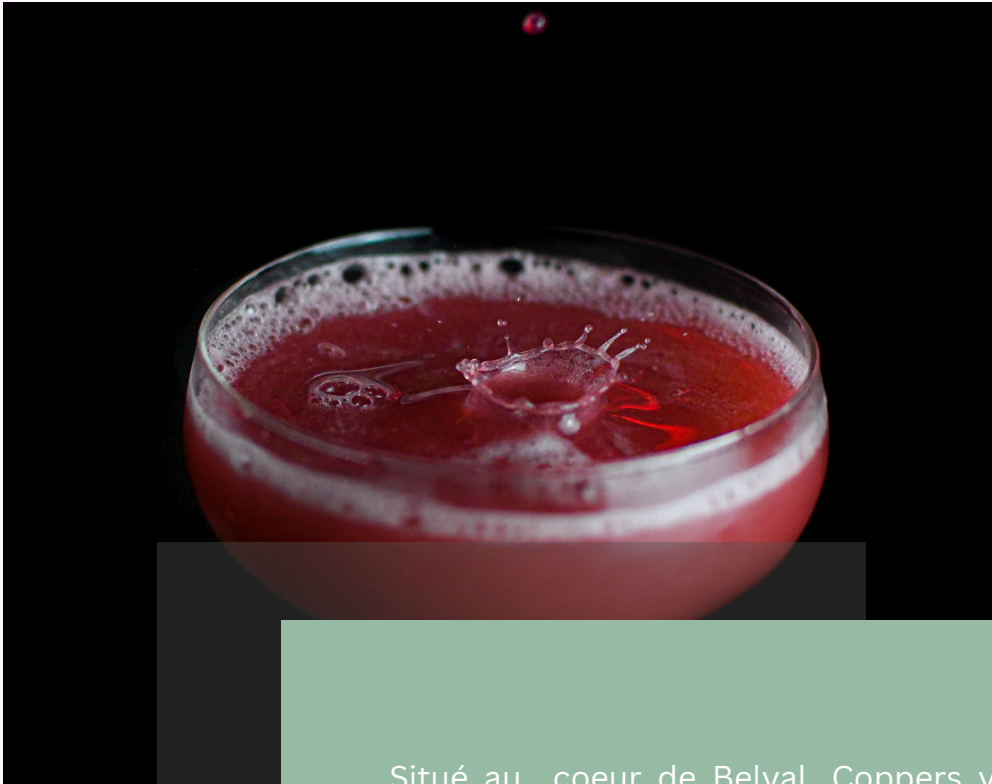
Privatisation



Date à convenir, 2026

Proposé par:
COPPERS BELVAL

About COPPERS



Situé au cœur de Belval, Coppers vous donne l'opportunité de privatiser son local pour vos événements professionnels et privés jusqu'à 200 personnes.

Fête du personnel, soirée networking, anniversaire, mariage, shooting photos, baptême ou réunions. Coppers vous propose de nombreuses solutions en ayant le but de vous offrir la meilleure expérience possible.

Nous mettons également à disposition un service Food & Beverages si besoin. De plus, un parking public se trouve à quelques mètres à pied.



Le concept.

Dans un cadre convivial et décontracté, Coppers Restaurant, Pizzeria & Club implanté au coeur de Belval est un des nouveaux endroits branchés du Sud du pays.

Avec une carte bien élaborée, des spécialistes en mixologie et d'une variété de concepts, c'est l'endroit idéal pour des sorties professionnelles entre collègues, amis ou en famille à tout moment de la semaine.

Location:

1, Avenue du Swing
4367 Esch-sur-Alzette

Nos Options de privatisation:

Privatisation complète

du lundi au dimanche (exclus le vendredi & samedi)

Privatisation 1/2 complète

weekend jusqu'à 22h30

Possibilité de DJ pour animation musicale sur place

Diner assis

45€ hors boissons

Choix parmi 3 entrées:

Feuilleté chèvre & pesto ,salade de mâche aux agrumes

Antipasti à l'italienne

*Aubergine courgette et poivron grillé /marinée , pinsa pissaladière,
beignet de fleurs de courgette sur lit de mesclum*

Gaspacho cappuccino de menthe et concombre
& espuma burrata des Pouilles

Choix parmi 3 plats:

*Filet de rougets rôties aux agrumes, purée cresson pomme de terre,
fenouil braisé et beurre au safran*

*Ballotine de volaille farcie au légumes du soleil, coulis de poivron
& polenta frit façon panis*

Tajine de légumes aux olives

Les desserts:

Moelleux au chocolat cœur caramel

Panna cotta aux fruits rouge & maracuja

Cocktail dinatoire

35€ s/ mignardises & 40€ a/ mignardises
hors boissons

Notre sélection de bouchées salées

Sélection de bouchées gourmandes & créations salées

Mini croque-monsieur au mascarpone, au cœur fondant et délicat

Pinsa Margherita, aux saveurs authentiques de l'Italie

Pinsa Regina, alliance gourmande de jambon, champignons et mozzarella

Mini panzerotti dorés, garnis et délicatement croustillants

Chicken wings marinés, subtilement épicés et croustillants

Lollipops de wrap au saumon fumé, aux notes fraîches et raffinées

Brochettes de tomates cerises et mozzarella, inspirées de la tradition caprese

Wraps au fromage frais et aux fines herbes, aux saveurs fraîches et délicates

Scampis en tempura, enrobés d'une pâte légère et crouillante

Mini-nems végétariens, aux légumes délicatement assaisonnés

Bâtonnets de mozzarella panés, au cœur fondant et à l'enveloppe dorée

Onion rings croustillants, enrobés d'une panure légère et dorée

Mignardises SURPRISES du chef

Nos formules Boissons

À LA CONSOMMATION

Une table ouverte au nom de votre société.
Vous réglez uniquement les boissons consommées
à la fin de votre événement.

FORMULE JETONS

1 jeton = 4 €

Jetons achetés à l'avance et distribués à vos collaborateurs.

1 jeton : soft drink ou bière 25 cl

2 jetons : vin, crémant ou champagne

3 jetons : long drinks • 4 jetons : cocktails

Exemple : 100 jetons = 400 €

OPEN BAR

16,50 € / personne / heure

3 heures : 49,50 € • 4 heures : 66 € / personne

Bière, vin et long drinks à volonté.

Vodka Red Bull, Whisky Cola, Gin Tonic

Prolongation possible : 16,50 € / personne / heure, sur accord.

Formules adaptables à votre événement et à votre budget.