

# Offres de Groupe

Votre évènement personnalisable,  
sur mesure et gourmand !



500@festa.bar



@les500deLaCartoucherie



05 32 74 16 23  
06 64 84 51 43



1 Place de la Charte des  
Libertés Communales,  
31300 TOULOUSE

LES

500

de la Cartoucherie





# Bienvenue !

Dans notre repère de quartier

Venez profiter d'un moment convivial dans un lieu vivant et atypique. Les 500 vous accueille dans un espace modulable et chaleureux, idéal pour recevoir des groupes de 15 à 150 personnes.

Afterwork, anniversaire, séminaire, pot de départ, déjeuner d'équipe, table ronde ou conférence...

Toutes les occasions sont bonnes pour réserver un espace et profiter de nos offres de groupe !



✦ 1 lieu tout en 1 pour vos événements !

## Bar

Boissons maison, bières artisanales et cocktails créatifs

## Jeux

Billard, Baby Foot, Bornes d'arcades, Fléchettes

## 3 stands

Nos restaurateurs ont du talent 



Romain, Kévin & Clara t'y accueillent et t'offrent un mélange parfait entre bonne humeur et saveurs authentiques d'une cuisine de petit bistrot !



Un instant suffit pour voyager et découvrir les saveurs antillaises aux parfums épicés !



La Table du lycée hôtelier de Toulouse vous propose de revisiter les classiques du street food au travers d'une cuisine gourmande !



On y déguste de délicieuses bières artisanales, une sélection d'alcools français, un large choix de softs et de cocktails maison.

# Nos Engagements

## TOUS POUR

### ✦ L'ANTI-GASPI

On est soucieux de limiter le gaspillage alimentaire aux 500. C'est pourquoi on utilise de la vaisselle réutilisable et non jetable.

Pour éviter les pertes, tu peux demander un doggy bag avant de partir ! Autrement, les restes seront redistribués à l'association HopHopfood ou revalorisés en biogaz par Hector le Collector !

### Un chiffre clé

En France, le gaspillage alimentaire des ménages représente environ 4 millions de tonnes par an.

## UNE OFFRE

### ✦ ADAPTÉE

Il faut manger à notre faim ! Pour ça, on a concocté des formules qui s'adaptent à tout le monde, que tu aies un petit ou un grand appétit. Et il y a un menu enfant pour les pitchounes !



### Un petit geste

Tu peux offrir une boisson à une personne dans le besoin grâce au dispositif de l'association La Cloche aux 500 !

## UNE FORMULE

### ✦ VÉGÉTARIENNE

On te propose une formule 100% végétarienne parmi nos offres.

Eh oui ! Manger végé, c'est faire un geste pour la planète !

### Un ordre de grandeur

Un steak de boeuf par semaine pendant un an, c'est l'équivalent, en terme d'émission de CO2, d'un vol en avion Toulouse / Londres.



# Des Evènements pour tous(tes)

## Étape 1 : Choisissez votre espace

Le Quart 500



- ✦ Espace Côté billard  
Capacité : 15-40 personnes  
Tarif sur demande

Le Demi 500



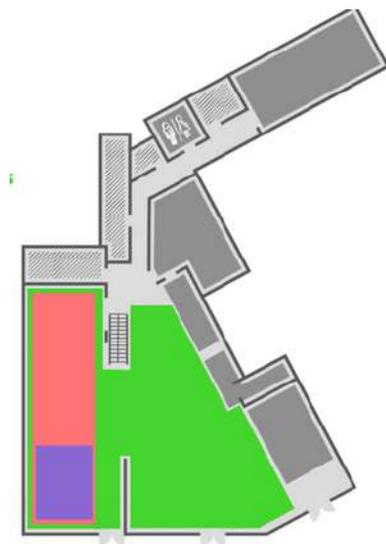
- ✦ Espace sous la mezzanine  
Capacité : 40-90 personnes  
Tarif sur demande

Le Grand 500



- ✦ Privatisation totale des 500  
Capacité : 150 personnes max  
Tarif sur demande

Plan des 500



## Étape 2 : Choisissez votre Formule

### Les 5'sans Faims

**19€**  
ttc/personne

Simple et gourmande, de quoi combler les appétits!

Boissons non comprises

J-2

### Casse Croute

**25€**  
ttc/personne

Croquez un bout sur le pouce et profitez de chaque bouchée.

Boissons incluses \*

J-2

### Végétarienne

**35€**  
ttc/personne

Une alternative savoureuse et équilibrée.

Boissons incluses \*

J-7

### Croustille

**35€**  
ttc/personne

Du croquant, du fondant et une belle dose de générosité.

Boissons incluses \*

J-7



### Cartouche

**42€**  
ttc/personne

Une offre gourmande qui comble votre soirée à tous les niveaux!

Boissons incluses \*

Démonstrations culinaires

Cocktail de bienvenue \*\*

J-7

**DE 15 À 150 PERSONNES  
CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE**

J-2 et J-7 correspondent aux délais de validation nécessaires avant l'événement.

\*Bière artisanale, vin et/ou soft  
\*\*Punch maison concocté par notre barman

# Formule

## Les 5'sans Faims

19€  
TTC / PERSONNE

### POUR COMMENCER...

#### PIQUE VÉGÉTARIENNE

*Tomate - mozza*

#### PLANCHE MIXTE

*Sélection de charcuteries et fromages locaux, accompagnés de pain artisanal*

#### POTATOES GOURMANDES

*Pommes de terre grenaille croustillantes, servies avec une sauce tartare maison*

#### HOT D'OC - REVISITE DU CASSOULET

*Cassoulet revisité par les étudiants du lycée hôtelier ; pain brioché, saucisse de couenne, confit d'oignons, crème de haricot, effiloché de confit de canard et fritons*

#### ACCRAS DE MORUE

*Sauce aigre douce antillaise*

#### ACCRAS DE LÉGUMES

*Sauce aigre douce antillaise*

#### SOUPE DE SAISON

*Selon arrivage du jour*

### UNE PETITE NOTE SUCRÉE...

#### ASSORTIMENT DE FINANCIERS & MACARONS

*Chocolat, caramel, amande... selon les humeurs des chefs*

#### ANANAS BRAISÉ

*Façon antillaise au sirop de gingembre*



# Formule Casse-Cröute

25€

TTC / PERSONNE

## POUR COMMENCER...

### PLANCHE MIXTE

*Sélection de charcuteries et fromages locaux, accompagnés de pain artisanal*

### POTATOES GOURMANDES

*Pommes de terre grenaille croustillantes, servies avec une sauce tartare maison*

### CROQUE MONSIEUR VÉGÉTARIEN

*Pommes de terre rôties, comté, pickles d'oignons, persillade de champignons, sauce tartare*

### NUGGETS CROUSTILLANTS

*Aiguillettes de poulet panées à la chapelure de cornflakes*

### ACCRAS DE LÉGUMES

*Sauce aigre douce antillaise*

### ACCRAS DE MORUE

*Sauce aigre douce antillaise*

### ACCRAS DE CREVETTES

*Sauce aigre douce antillaise*

### HOT D'OC - REVISITE DU CASSOULET

*Cassoulet revisité par les étudiants du lycée hôtelier ; pain brioché, saucisse de couenne, confit d'oignons, crème de haricot, éffiloché de confit de canard et fritons*

### SOUPE DE SAISON

*Selon arrivage du jour*

## UNE PETITE NOTE SUCRÉE...

### ASSORTIMENT DE FINANCIERS & MACARONS

*Chocolat, caramel, amande...  
selon les humeurs des chefs*

### ANANAS BRAISÉ

*Façon antillaise au sirop de gingembre*

## TRINQUONS !

### BIÈRE ARTISANALE BBT OU VIN

*1 pichet d'1,5L de bière blonde pour 6  
Ou une bouteille de rouge, blanc ou rosé pour 6*



# Formule Végétarienne

35€  
TTC / PERSONNE

## POUR COMMENCER...

### PLANCHE DE FROMAGES

*Assortiment de fromages à partager,  
accompagné de pain artisanal*

### POTATOES GOURMANDES

*Pommes de terre grenaille croustillantes,  
servies avec une sauce tartare maison*

### CROQUE MONSIEUR VÉGÉTARIEN

*Pommes de terre rôties, comté, pickles d'oignons,  
persillade de champignons, sauce tartare*

### PLANCHE VÉGÉTARIENNE

*Légumes à croquer, toasts, fromage  
frais, houmous*

### MINI SANDWICH VÉGÉTARIEN

*Poêlée de légumes*

### ACCRAS DE LÉGUMES

*Sauce aigre douce antillaise*

### TARTELETTE VÉGÉTARIENNE

*Pâte brisée maison, poelée de légumes de saison*

### SOUPE DE SAISON VÉGÉTARIENNE

*Selon arrivage du jour*

## UNE PETITE NOTE SUCRÉE...

### SORBET DE FRUITS DE SAISON

*Selon la saison*

### ASSORTIMENT DE FINANCIERS & MACARONS

*Chocolat, caramel, amande...  
selon les humeurs des chefs*

## TRINQUONS !

### BIÈRE ARTISANALE BBT OU VIN

*1 pichet d'1,5L de bière blonde pour 6  
Ou une bouteille de rouge, blanc ou rosé pour 6*

ET

### CITRONNADE OU THÉ GLACÉ

*Selon les créations du bar*



# Formule Croustille

35€

TTC / PERSONNE

## POUR COMMENCER...

### PIQUE VÉGÉTARIENNE

*Tomate - mozza*

### POTATOES GOURMANDES

*Pommes de terre grenaille croustillantes,  
servies avec une sauce tartare maison*

### PLANCHE MIXTE

*Sélection de charcuteries et fromages locaux,  
accompagnés de pain artisanal*

### CHICKTAIL DE POULET

*Mini sandwich antillais*

### CHICKTAIL DE MORUE

*Mini sandwich antillais*

### ACCRAS DE LÉGUMES

*Sauce aigre douce antillaise*

### ACCRAS DE CREVETTES

*Sauce aigre douce antillaise*

### SOUPE DE SAISON

*Selon arrivage du jour*

### CROQUE MONSIEUR

*Jambon, fromage*

### HOT D'OC - REVISITE DU CASSOULET

*Cassoulet revisité par les étudiants du lycée hôtelier ; pain brioché,  
saucisse de couenne, confit d'oignons, crème de haricot, éfiloché de  
confit de canard et fritons*

## UNE PETITE NOTE SUCRÉE...

### ASSORTIMENT DE FINANCIERS & MACARONS SUCRÉS

*Chocolat, caramel, amande... selon les  
humeurs des chefs*

### PANNA COTTA & COULIS DE FRUITS ROUGES

*Aux notes de vanille et fruits frais*

### MINI TARTELETTE COCO

*Pâte brisée et confiture de coco à l'antillaise*

## TRINQUONS !

### BIÈRE ARTISANALE BBT OU VIN

*1 pichet d'1,5L de bière blonde pour 6  
Ou une bouteille de rouge, blanc ou rosé pour 6*

ET

### CITRONNADE OU THÉ GLACÉ

*Selon les créations du bar*



# Formule Cartouche

42€  
TTC / PERSONNE

## POUR COMMENCER...

### BROCHETTE DE MAGRET DU GERS

*Servie avec une persillade*

### POTATOES GOURMANDES

*Pommes de terre grenaille croustillantes,  
servies avec une sauce tartare maison*

### HOT D'OC - REVISITE DU CASSOULET

*Cassoulet revisité par les étudiants du lycée hôtelier ; pain  
brioché, saucisse de couenne, confit d'oignons, crème de  
haricot, éfiloché de confit de canard et fritons*

### SOUPE DE SAISON

*Selon arrivage du jour*

### PLANCHE VÉGÉTARIENNE

*Légumes à croquer, toasts, 2 bols (fromage frais, houmous...  
en fonction du moment)*

### ACCRAS DE LÉGUMES

*Sauce aigre douce antillaise*

### CHICKTAIL DE THON

*Mini sandwich antillais*

### CHICKTAIL POULET

*Mini sandwich antillais*

### CROQUE MONSIEUR VÉGÉTARIEN

*Pommes de terre rôties, comté, pickles d'oignons,  
persillade de champignons, sauce tartare*

## LES PETITS + QUI FONT PLAISIR

### DÉCOUPE DE JAMBON DE BAYONNE

### SERVICE FAÇON PAN CON TOMATE

*Démonstration culinaire : Découpe de jambon en  
direct par les étudiants de la Table du Lycée Hôtelier*

### ANANAS BRAISÉ

*Démonstration culinaire  
par L'encas Antillais*

### COCKTAIL DE

### BIENVENUE !

*Punch maison*

## UNE PETITE NOTE SUCRÉE...

### ASSORTIMENT DE FINANCIERS & MACARONS SUCRÉS

*Chocolat, vanille, amande... selon les  
humeurs des chef*

### ANANAS BRAISÉ

*Façon antillaise au sirop de gingembre*

## TRINQUONS !

### BIÈRE ARTISANALE BBT OU VIN

*1 pichet d'1,5L de bière blonde pour 6  
Ou une bouteille de rouge, blanc ou rosé pour 6*

ET

### CITRONNADE OU THÉ GLACÉ

*Selon les créations du bar*



# Autres Formules...

Eh oui, on pense à tout le monde !

## Formule Pitchounes

JUSQU'À 12 ANS

AU CHOIX : STEAK,  
CHEESEBURGER,  
NUGGETS, CROC'ZTERREN\*

*Accompagné de frites  
\*pain burger toasté, bechamel,  
emmental, jambon*

SIROP à L'EAU  
*Au choix*

10€  
TTC / ENFANT

## Formule BDE

PICHET DE BIÈRE 15€

LE REPAS "A TA SANTÉ ÉTUDIANTE" 7€

500mm DE RICARD 16€

## Formule Gôuter Anniversaire

8 ENFANTS MINIMUM

SIROP à L'EAU  
*à Volonté*

1 PART DE GATEAU  
1 SOFT (COLA, JUS,  
CITRONNADE...)

8€  
TTC / ENFANT

## Les Pass Gourmands

Carte prépayée\* créditée du montant de ton choix, à dépenser librement sur l'ensemble du lieu \*validité 6 mois



IDÉAL POUR LES ÉVÈNEMENTS D'ENTREPRISE :  
POT DE DÉPART, TEAM BUILDING, SÉMINAIRE...

### COMMENT ÇA MARCHE ?

- J'envoie un mail à [500@festa.bar](mailto:500@festa.bar) 7 jours avant
- Je précise combien il y a de convives
- Je détermine un budget par personne
- Je récupère mes QR Codes le jour J aux 500

\* Des frais de service seront appliqués

# Réervations



## EN LIGNE

Vous êtes entre 15 et 30 personnes ?  
Scannez le QR Code pour réserver ou  
rdv sur notre site internet !

Réservez minimum de 2 à 7 jours à  
l'avance, selon la formule choisie



[www.les-500.fr](http://www.les-500.fr)

## PAR MAIL

Vous êtes plus nombreux ou une  
entreprise ? Contactez nous !

Réservez minimum de 2 à 7 jours à  
l'avance, selon la formule choisie

↪ [500@festa.bar](mailto:500@festa.bar)

## HORAIRES

### HORAIRES DU BAR :

Mardi, Mercredi : 11h00 / 22h30

Jeudi au Samedi : 11h00 / 23h30

Dimanche : 11h00 / 16h00

### HORAIRES DE SERVICE :

12h00 / 14h30

19h00 / 22h00 (sauf dimanche soir)

## INFORMATIONS

ACCÈS PMR : Oui

### MATÉRIEL POUR VOS ÉVÈNEMENTS :

Rétroprojecteur, écran, télévision,  
enceintes, micro, spots lumineux

### LES P'TITS PLUS :

Babyfoot, bornes d'arcade,  
billard, jeux de société,  
fléchettes, diffusion des matchs.



1 Place de la Charte des  
Libertés Communales,  
31300 TOULOUSE



  
de la Cartoucherie

 **A bientôt !**



05 32 74 16 23  
06 64 84 51 43



500@festa.bar



1 Place de la Chartre des  
Libertés Communales,  
31 300 TOULOUSE