

Offres de Groupe

Votre évènement personnalisable,
sur mesure et gourmand !



500@festa.bar



@les500deLaCartoucherie



05 32 74 16 23
06 64 84 51 43



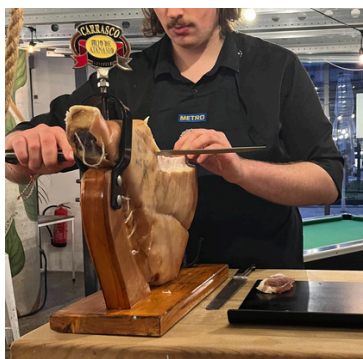
1 Place de la Charte des
Libertés Communales,
31300 TOULOUSE



500

de la Cartoucherie





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.



Bienvenue !

Dans notre repère de quartier

Venez profiter d'un moment convivial dans un lieu vivant et atypique. Les 500 vous accueillent dans un espace modulable et chaleureux, idéal pour recevoir des groupes de 12 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, Photomaton

3 stands

Nos restaurateurs ont du talent ♥



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



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



Fratelli, c'est de la street food tout droit venue d'Italie ! Des pizzas délicieuses et de bons produits !

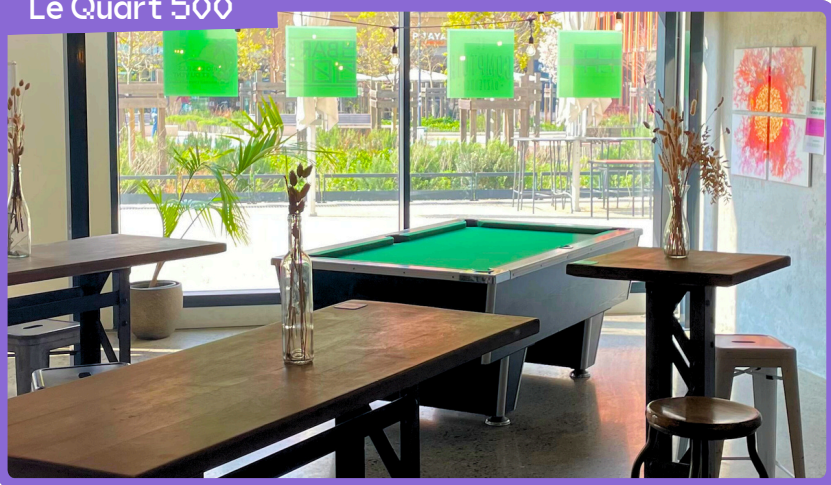


On y déguste de délicieuses bières artisanales, une sélection d'alcools français, un large choix de softs et de cocktails maison.

Des Evènements pour tous(tes)

✦ Étape 1 : Choisissez votre espace privatif

Le Quart 500



- ✦ Espace Côté billard
- Capacité : 12-60 personnes
- Tarif sur demande

Le Demi 500



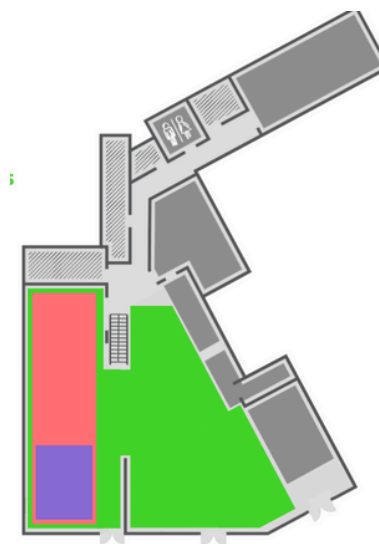
- ✦ Espace sous la mezzanine
- Capacité : 60-90 personnes
- Tarif sur demande

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

Une formule apéro
autour de 8 pièces
salées et sucrées

Boissons non comprises

J-2

Casse Croute

25€
ttc/personne

Assortiment
convivial de 8 pièces
salées et sucrées,
boissons incluses

1 verre d'alcool et
1 verre de soft

J-2

Végétarienne

35€
ttc/personne

Une formule
végétarienne
gourmande et haute en
couleur avec 10
bouchées salées et
sucrées

2 verres d'alcool et
1 verre de soft

J-7

Croustille

35€
ttc/personne

Une expérience
gustative et
complète avec 11
bouchées salées et
sucrées

2 verres d'alcool et
1 verre de soft

J-7



Cartouche

42€
ttc/personne

La formule des
gourmets ! Un
festin pour ceux
qui ne veulent pas
rester sur leur
faim avec 10
bouchées salées et
2 bouchées sucrées

Cocktail de bienvenue
2 verres d'alcool et
1 verre de soft

J-7

DE 12 À 150 PERSONNES
CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

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

Formule

Les 5'sans Faims

19€
TTC / PERSONNE



POUR COMMENCER...

POTATOES GOURMANDES

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

CROQUES MONSIEUR

Jambon blanc AOC, emmental, sauce béchamel maison

PLANCHES MIXTES

Sélection de charcuteries et fromages locaux, accompagnés de pain artisanal

ARANCINIS GORGONZOLA

Spécialités italiennes croustillantes avec un cœur fondant au gorgonzola

PIZZAS QUATTRO STAGIONI

Pizzas généreuses aux légumes, jambon blanc, mozzarella et pignons de pin

PIZZAS VÉGÉTARIENNES

Pizzas végétariennes colorées aux légumes frais, pignons croquants et basilic

HOTS D'OC

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



UNE PETITE NOTE SUCRÉE...

MIGNARDISES MAISON

Tartelettes chocolat ou caramel, financiers aux amandes... selon les humeurs des chefs du lycée hôtelier



Formule Casse-Crôte

25€

TTC / PERSONNE



POUR COMMENCER...

POTATOES GOURMANDES

Pommes de terre grenailles croustillantes, servies avec une sauce tartare maison

CROQUES MONSIEUR

Jambon blanc AOC, emmental, sauce béchamel maison

PLANCHES MIXTES

Sélection de charcuteries et fromages locaux, accompagnés de pain artisanal

ARANCINIS GORGONZOLA

Spécialités italiennes croustillantes avec un cœur fondant au gorgonzola

PIZZAS VÉGÉTARIENNES

Pizzas végétariennes colorées aux légumes frais, pignons croquants et basilic

PIZZAS QUATTRO STAGIONI

Pizzas généreuses aux légumes, jambon blanc, mozzarella et pignons de pin

HOTS D'OC

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



UNE PETITE NOTE SUCRÉE...

MIGNARDISES MAISON

Tartelettes chocolat ou caramel, financiers aux amandes... selon les humeurs des chefs du lycée hôtelier



TRINQUONS !

JUS EXOTIQUE OU THÉ GLACÉ

BIÈRE BLONDE ARTISANALE OU VIN

1 pichet d'1,5L de bière blonde ou une bouteille de vin (rouge, blanc ou rosé) pour 6 pers



Formule Végétarienne



POUR COMMENCER...

POTATOES GOURMANDES

Pommes de terre grenailles croustillantes, servies avec une sauce tartare maison

MINIS BURGERS VÉGÉTARIENS

Minis burgers végétariens savoureux, champignons, persillade et sauce tartare

PLANCHES GOURMANDES

Légumes à croquer, toasts, fromage frais betterave ou houmous de saison

PLANCHES DE FROMAGES

Sélection de fromages locaux, accompagnés de pain artisanal

ARANCINIS GORGONZOLA

Spécialités italiennes à base de riz et fourrés au gorgonzola AOP

SANDWICHES ITALIENS

Sandwichs gourmands et croustillants à la truffe, straciatella et roquette

PIZZAS VÉGÉTARIENNES

Pizzas végétariennes colorées aux légumes frais, pignons croquants et basilic

MADELEINES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Moelleuses, parfumées au pesto, parmesan et pignons croquants.



UNE PETITE NOTE SUCRÉE...

MACARONS

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

CHOUX NOISETTES

Choux garnis de crème à la noisette



TRINQUONS !

JUS EXOTIQUE OU THÉ GLACÉ

BIÈRE BLONDE ARTISANALE OU VIN

1 pichet d'1,5L de bière blonde ou une bouteille de vin (rouge, blanc ou rosé) pour 3 pers

35€

TTC / PERSONNE



Formule Croustille

35€

TTC / PERSONNE



POUR COMMENCER...

POTATOES GOURMANDES

Pommes de terre grenailles croustillantes, servies avec une sauce tartare maison

CROQUES MONSIEUR

Jambon blanc AOC, emmental, sauce béchamel maison

PLANCHES FROMAGES

Sélection de fromages locaux accompagnés de pain artisanal

NUGGETS

Nuggets maison croustillants, à base de poulet tendre et savoureux

PIZZAS QUATTRO STAGIONI

Pizzas généreuses aux légumes, jambon blanc, mozzarella et pignons de pin

PIZZAS DIAVOLA

Pizzas gourmandes et légèrement épicées, chorizo et basilic frais

MADELEINES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Moelleuses, parfumées au pesto, parmesan et pignons croquants.

HOTS D'OC

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



UNE PETITE NOTE SUCRÉE...

MACARONS

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

MINIS TIRAMISU

Dessert frais et crémeux au mascarpone et café



TRINQUONS !

JUS EXOTIQUE OU THÉ GLACÉ

BIÈRE BLONDE ARTISANALE OU VIN

1 pichet d'1,5L de bière blonde ou une bouteille de vin (rouge, blanc ou rosé) pour 3 pers



Formule Cartouche

42€

TTC / PERSONNE



POUR COMMENCER...

BROCHETTES DE MAGRET

Servies avec une persillade

MADELEINES SALÉES VÉGÉTARIENNES

Moelleuses, parfumées au pesto, parmesan et pignons croquants.

MINIS BURGERS VÉGÉTARIENS

Minis burgers végétariens savoureux, champignons, persillade et sauce tartare

PLANCHES DE FROMAGES

Sélection de fromages locaux, accompagnés de pain artisanal

PIZZAS VÉGÉTARIENNES

Pizzas végétariennes colorées aux légumes frais, pignons croquants et basilic

PLANCHES GOURMANDES

Légumes à croquer, toasts, fromage frais, houmous

SANDWICHS ITALIENS

Sandwichs gourmands et croustillants à la truffe, stracciatella et roquette

HOTS D'OC

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

PIZZAS QUATTRO STAGIONI

Pizzas généreuses aux légumes, jambon blanc, mozzarella et pignons de pin

CHOUX À LA NOIX DE SAINT JACQUES

Noix de Saint-Jacques, pavot et champignons



UNE PETITE NOTE SUCRÉE...

CHOUX NOISETTES

Choux garnis de crème à la noisette

PANNA COTTA & COULIS DE FRUITS ROUGES

Aux notes de vanille et fruits frais



TRINQUONS !

JUS EXOTIQUE OU THÉ GLACÉ

BIÈRE BLONDE ARTISANALE OU VIN

1 pichet d'1,5L de bière blonde ou une bouteille de vin (rouge, blanc ou rosé) pour 3 pers



LE PETIT + QUI FAIT PLAISIR

COCKTAIL DE BIENVENUE !

Punch maison



Formule[!] BDE

Vous cherchez un espace à privatiser ?

Vous cherchez un espace à privatiser pour organiser une soirée ?
Contactez-nous pour réserver notre offre spécialement conçue pour les BDE !



OFFRES EXCLUSIVES BDE

PICHET DE BIÈRE IPA

~~20€~~

15€

PICHET DE PUNCH

~~18€~~

15€



LE PETIT +

JÄGERBOMB & MOJITO

Profite toute l'année des bons plans étudiants !

~~9€~~

5€



FORMULE ÉTUDIANTE

BURGER + FRITES + PINTE

ou

PIZZA* + PINTE

10€

**reine, jambon ou margarita*

Autres Formules...

Eh oui, on pense à tout le monde !

Formule Pitchounes

JUSQU'À 12 ANS

AU CHOIX : CHEESEBURGER OU NUGGETS *

Accompagné de frites

SIROP à L'EAU

10€
TTC / ENFANT

Formule Gôuter Anniversaire

8 ENFANTS MINIMUM

1 PART DE GÂTEAU

SIROP à L'EAU - à volonté

Espace réservé

8€
TTC / ENFANT

Formule Étudiant(e)s

1 PIZZA*
OU 1 BURGER AVEC FRITES
+ 1 PINTE DE BIÈRE

10€
TTC / PERSONNE

*pain burger toasté, bechamel, emmental, jambon

*reine, jambon ou margarita

Les Pass Gourmands

Choisis ta carte parmi nos 3 montants, dépense-la librement dans tout le lieu.



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

COMMENT ÇA MARCHE ?

Pour les groupes entre 12 et 30 personnes

- Je vais sur [le lien de réservation](#)
- Je précise combien il y a de convives
- Je choisis entre les 3 offres possibles
- Je règle et récupère mes QR Codes sur place le jour J

Pour les groupes de 30 et plus :

- Contactez nous directement à 500@festa.bar



Réervations



EN LIGNE

Vous êtes entre 12 et 30 personnes ?
Scannez le QR Code pour réserver ou
rdv sur notre site internet !

Réservation minimum 24h à l'avance pour
nos pass gourmands



www.les-500.fr

PAR MAIL

Vous êtes plus nombreux ou une
entreprise ? Contactez nous !

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

→ 500@festa.bar

HORAIRES

HORAIRES DU BAR :

Mardi, Mercredi : 10h30 / 00h00

Jeudi , Vendredi : 10h30 / 00h30

Samedi : 10h30 / 01h00

Dimanche : 10h30 / 17h30

HORAIRES DE SERVICE :

12h00 / 14h30

19h00 / 22h00 (sauf dimanche soir)

INFORMATIONS

ACCÈS PMR : Oui

MATÉRIEL POUR VOS ÉVÈNEMENTS :

Rétroprojecteur, télévision,
enceintes, micros

LES P'TITS PLUS :

Babyfoot, bornes d'arcade, billard,
jeux de société, photomaton,
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 Charte des
Libertés Communales,
31300 TOULOUSE