

À PARTIR  
DE  
**60€ HT**  
/PERS.

# CERCLE ENTREPRISE

1<sup>ère</sup> Foire d'Art Contemporain en Région

# ST-ART

29<sup>e</sup> ÉDITION

STRASBOURG

OFFREZ UNE **EXPÉRIENCE UNIQUE** EN  
PRIVATISANT UN ESPACE AU CŒUR DE ST-ART

**PARC DES  
EXPOSITIONS  
STRASBOURG**

**14 -16  
NOV.  
2025**

[st-art.com](http://st-art.com)

 STRASBOURG  
EVENTS

[Strasbourg.eu](http://Strasbourg.eu)  
eurometropole

# MARQUEZ LES ESPRITS EN PRIVATISANT VOTRE ESPACE AU CŒUR DE

# ST-ART

## CRÉEZ UN MOMENT UNIQUE POUR VOS PARTENAIRES, VOS CLIENTS OU VOS COLLABORATEURS !

Pour découvrir en toute intimité la foire d'art contemporain, nous vous proposons de privatiser un espace au cœur de cet événement artistique d'exception, **de 40 à 120 personnes**

Conviez vos clients et prospects, ou fédérez vos collaborateurs lors d'un petit-déjeuner ou d'un cocktail pour parcourir l'ensemble de l'exposition. Plongez dans l'Art et faites voyager vos convives au cœur d'une expérience culturelle originale. Choisissez une approche novatrice pour vos invités, entre sculpture, gravure, aquarelle et animations artistiques.



Plus de 600 oeuvres  
exposées



9 000 m<sup>2</sup>  
de découverte



8 pays  
représentés



Pour vous accompagner tout au long de votre événement, une équipe de professionnels vous sera dédiée afin de rendre ce moment inoubliable. Découvrez une offre packagée comprenant l'espace isolé et aménagé, des prestations de service et de restauration.



© Nicolas Roses

Découvrez l'occasion unique de rassembler clients, prospects et collaborateurs au cœur d'un événement d'exception consacré à l'Art contemporain et au design.

## LE RENDEZ-VOUS CORPORATE DE L'ANNÉE

Rendez-vous majeur pour l'art contemporain en France, ST-ART s'est imposée comme une foire de découvertes, dans un marché de l'art souvent uniformisé.

Pendant 4 jours, galeristes, artistes collectionneurs, amateurs et professionnels se rencontrent autour d'un projet et d'une passion commune, la création artistique contemporaine.

Notre formule de privatisation offre la possibilité de transformer votre événement en une véritable expérience immersive exclusive.

# LE CERCLE ENTREPRISE

## LE TARIF INCLUT :



Un accès exclusif à la Foire d'Art Contemporain ST-ART



La prestation restauration  
Selon la formule retenue



L'aménagement de l'espace

Mobilier, comptoir d'accueil, vestiaire, scène et pupitre



Les services

Personnel de sécurité et régie de l'évènement



La technique

Scène, pupitre, podium et éclairage de l'espace



La privatisation de l'espace

Sur une durée de 3h en moyenne



La signalétique personnalisée

À vos couleurs sur écran dynamique

## EN OPTION :



Micro et sonorisation



Visite guidée

# LES DIFFÉRENTES FORMULES RESTAURATION

## 4 FORMULES VOUS SONT PROPOSÉES :

Ces offres incluent l'ensemble des prestations citées précédemment ainsi que le service restauration sur une durée de 90 minutes (60 minutes pour la formule Afterwork).



Petit-déjeuner

À PARTIR DE  
**60€ HT**  
/PERS.



Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

À PARTIR DE  
**90€ HT**  
/PERS.



Buffet debout déjeunatoire ou dînatoire

À PARTIR DE  
**90€ HT**  
/PERS.



Afterwork

À PARTIR DE  
**70€ HT**  
/PERS.

Les prix s'entendent par convive, incluant la gastronomie, l'eau plate et gazeuse à discrétion, le café à discrétion, les arts de la table, les frais de livraison, le personnel de service (1 personne de service pour 40 convives dont 1 Maître d'hôtel pour l'encadrement et 1 chef de cuisine pour 200 convives) sur une durée de 90 minutes (60 minutes pour l'afterwork). Au-delà : facturation par heure et membre du personnel. Composition des mets susceptibles d'être modifiée en fonction de la saison dans une gamme équivalente.

# NOS FORMULES

## PETIT-DÉJEUNER

Pour votre petit-déjeuner, nous vous proposons un **BUFFET SUCRÉ-SALÉ** composé de :

- Gâteaux et viennoiseries – 120g par personne
- Assortiment salés – 120g par personne
- Fromage – 20g par personne

## BOISSONS À DISCRÉTION

Le café

L'eau plate et gazeuse Carola

Pour les amateurs de thés, nous vous proposerons un coffret de thés bios et équitables issus de petits producteurs d'Asie, d'Afrique et d'Amérique du Sud de la marque les Jardins de Gaïa. C'est en Alsace, à Wittisheim, que les thés sont aromatisés et conditionnés à la main dans une pochette individuelle en cellulose de bois biodégradable & en une infusette en fibres végétales et cellulose de bois non blanchis : c'est bon, bio et éthique !

## COCKTAIL

Nous vous proposons un **COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE** composé de 16 pièces par personne, soit :

- 9 pièces salées froides
  - 3 pièces chaudes
  - 3 pièces sucrées
- En option : 1 paire de knacks par personne, avec moutarde et pain



## BUFFET

Pour votre buffet, nous vous proposons  
**DES METS SALÉS ET SUCRÉS**  
composés de :

- Les pièces cocktails
  - Les coupelles de salades
  - Les cassolettes
  - Les desserts en pot Weck
- En option : buffet de fromages

## AFTERWORK

Pour votre afterwork, nous vous proposons  
un **COCKTAIL SUCRÉ-SALÉ**  
composé de 8 pièces :

- 6 pièces salées
  - 2 pièces sucrées
- En option : 1 paire de knacks par personne,  
avec moutarde et pain

## BOISSONS

Comprises dans les offres  
cocktail, buffet et afterwork,

### BOISSONS SOFT À DISCRÉTION

Prestation uniquement sur l'ensemble des convives  
Composée de jus de fruits et de sodas

### LES VINS

Base de 1 bouteille pour 3 personnes à répartir  
entre blanc et rouge



# PLAN D'ACCÈS

Le Parc des Expositions bénéficie d'un emplacement exceptionnel au cœur de Strasbourg, dans le quartier européen du Wacken. Il permet un accès facile et rapide, quelque soit le moyen de locomotion.



En train :  
gare de Strasbourg



En tram :  
arrêt Lycée Kléber  
ou Wacken



En bus : arrêt Palais  
de la Musique et des  
Congrès



En voiture et moto :  
parking Parc  
des Expositions, rue  
Fritz Kieffer



En vélo,  
en trottinette  
et à pied

## VOTRE CONTACT

L'équipe du Cercle entreprise

☎ 03 88 37 67 67 - ✉ [cercleentreprise@strasbourg-events.com](mailto:cercleentreprise@strasbourg-events.com)