



CÉDAAR

PRIVÉ EVENTS & B2B

APRÈS-MIDI - GD ©



INTRO

Kriebels,
een ondernemend gevoel dat er nog iets ontbreekt en
waarbij de potentiële warmte reeds voelbaar is

Naast de jaarlijkse chalets en après-ski muziek
willen wij graag iets charmant aanbieden waarbij
gezelligheid, kwaliteit en een persoonlijke touch
voelbaar is.

Een historisch unieke locatie op een creatieve
manier laten ademen en mensen laten proeven van de
mogelijkheden in het leven.

What's the concept? "*Uit de hand gelopen diner*"
Genieten van een heerlijke rode wijn
terwijl er sharing gerechtjes op tafel komen.
Grote vriendentafels tot wel 30 personen in een wijn-
kelder en een dj die de sfeer erin brengt waarbij er
een spontaan een dansbeentje ontstaat.

Eye-catchers die prikkels veroorzaken met een
concept waarbij alle zintuigen getriggerd worden.

Geraldine Defrancq
Sam Gunst

Apès-midi

MEET YOUR HOST

T E A M

Geraldine Defrancq	concept - marketing - sales - communicatie productie - veiligheid - mobiliteit - partnerships hospitality - events - B2B
Sam Gunst	Food - drinks - productie - veiligheid

C O N T A C T

0479294459 I defrancqgeraldine@gmail.com I info@cedaar.be

E I G E N Z A K E N

Macho

Restaurant - Kuiperskaai 14 / Gent

Démarrage

Festival tijdens de Ronde van Vlaanderen
in samenwerking met Flanders Classics

MACHO

Après-Midi

DÉMARRAGE

V O R I G E C O N C E P T E N

GEORG
AND
OTON
CARRA

GAZON

FOV
FESTIVAL ONDER VRIENDEN

BarQātar

Funkytown

BOOGIE

Oktoberfest

ONO®

CÉDAAR

CONCEPT

<i>Niveau 0</i>	<i>Winterbar</i>
<i>Niveau -1</i>	<i>Restaurant e³ bar</i>
<i>Niveau -1</i>	<i>4 privé wijnkelders + 1 grote zaal</i>



ZONES

Prikkelen van alle zintuigen

1. Food

We brengen de natuur naar het bord.

Ontdek creatieve winterse gerechten in een open keuken met vaste chefs die dagelijks gerechten maken met verse producten.

Kaasfondue, homemade stoofvlees, truffel gerechten, verse pasta, ter plaatse gesneden gedroogde ham en verschillende soorten kaas, wilde champignons,...

2. Drinks

We gaan op ontdekkingsreis. We gaan voor kwaliteit en dat is zichtbaar op onze drankkaart. Denk maar aan magnum flessen rode wijn, tapbier, digestiefs, unieke cocktails,...

3. Events

Af en toe organiseren we zelf events. Think disco events, funky vibes, jazz nights, kaas & wijn, dinner & dance,...

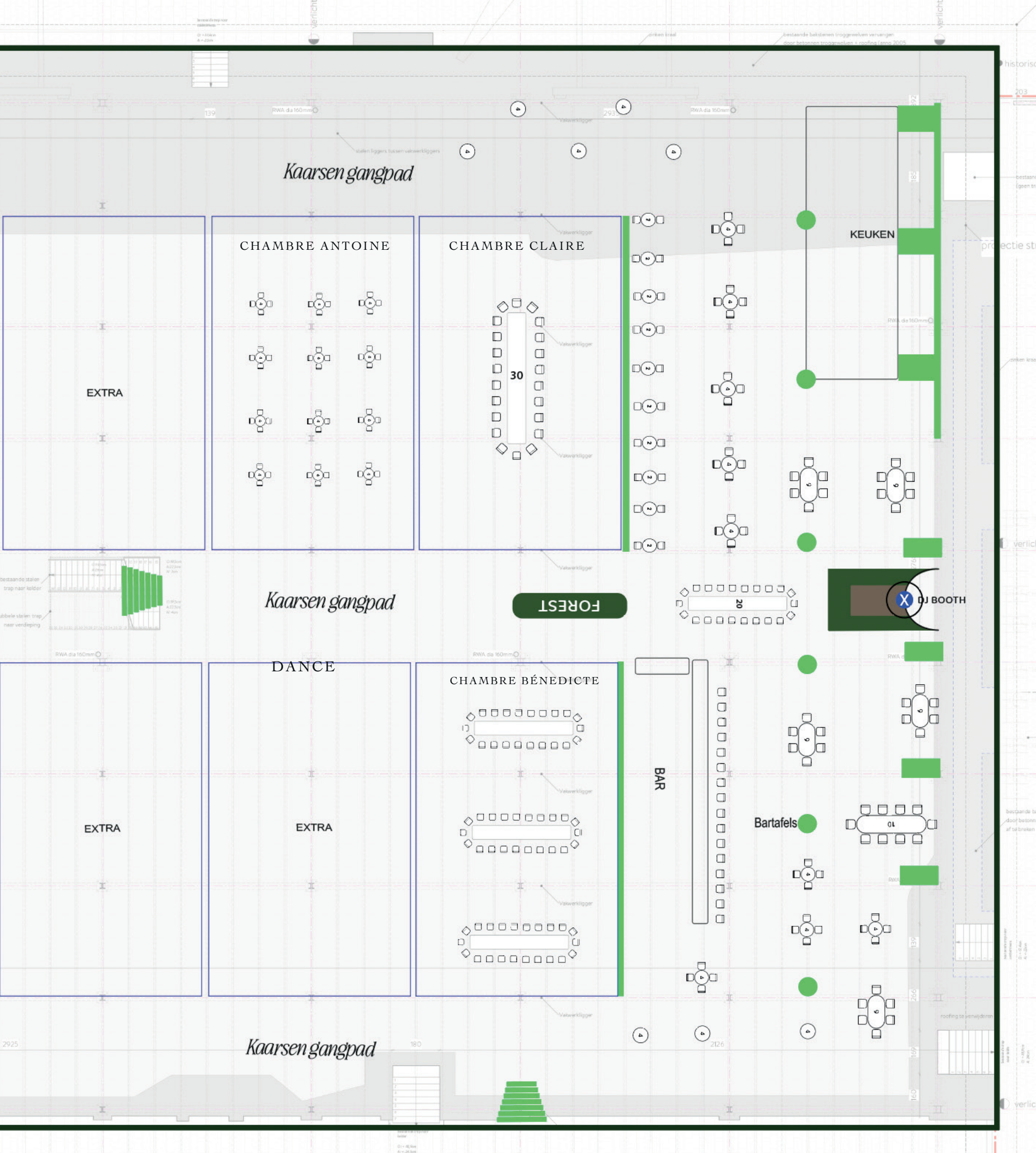
4. B2B

We beschikken over 4 privé wijnkelders van 85 M². Perfect voor een privé diner, receptie met 70-80 man of een uitgebreid diner met het volledige team.

5. Music

Dinner & dance. We beschikken over een dj-booth in ons restaurant gedeelte. Enjoy funky & groovy music.

CÉDAAR



-1 NIVEAU

WINE CELLAR

Restaurant

Aan de rechterkant bevindt zich het restaurant met open keuken, bar, lounge corner, dj booth,...

Na een privé diner in 1 van onze kelders is het toegelaten om zich naar de algemene bar te begeven.

Privé wijnkelders

Chambre Antoine

Receptietafels

Wijnvaten

Tot 80 personen

kan in combinatie met de Bénédicte /Claire kamer

Chambre Bénédicte

Ideaal voor een bedrijf of grote groep

Tot 80 personen

Diner aan lage tafels

in een unieke setting

Menu met formule drank & eten

Chambre Claire

Ideaal voor een vriendengroep

Tot 30 personen

Verjaardag, kerstdiner,...

Formule of à la carte mogelijk

Reserveren kan via onze website

FOOD & DRINKS ZONE

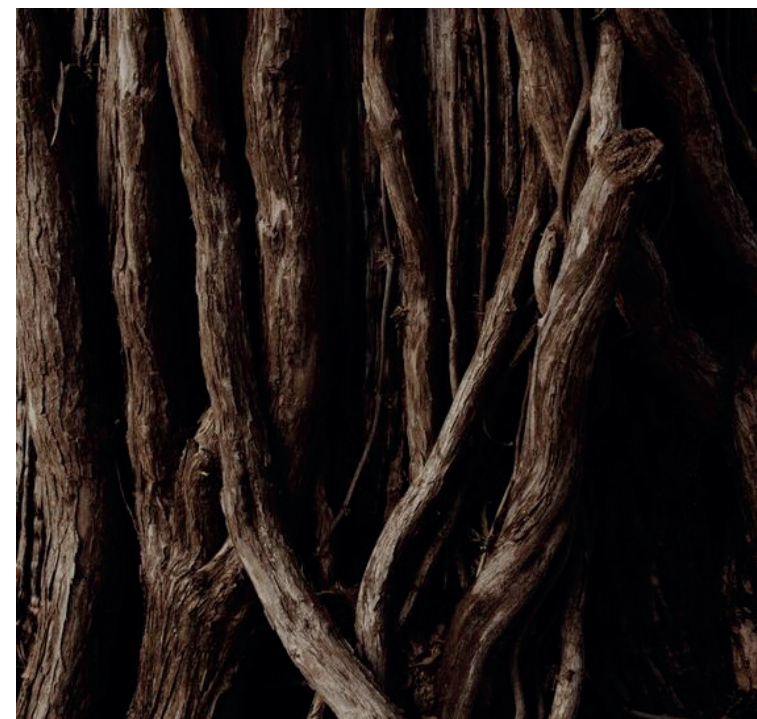
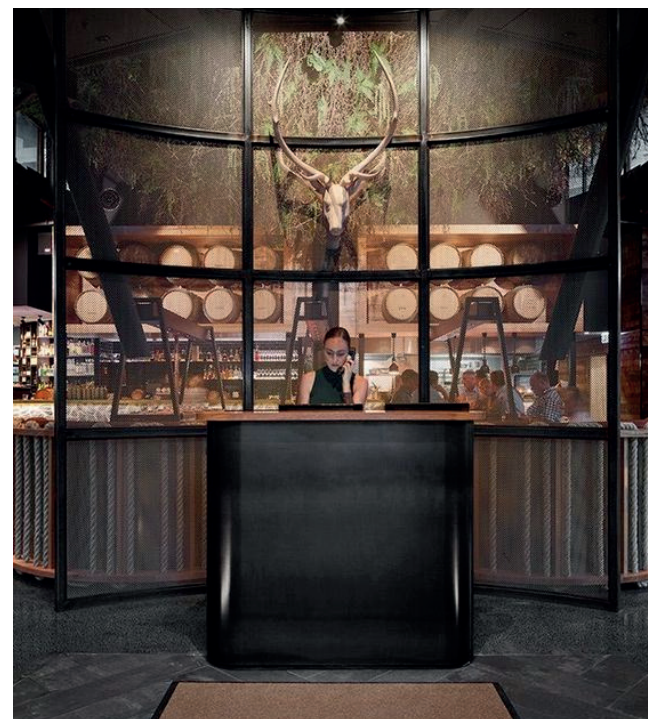
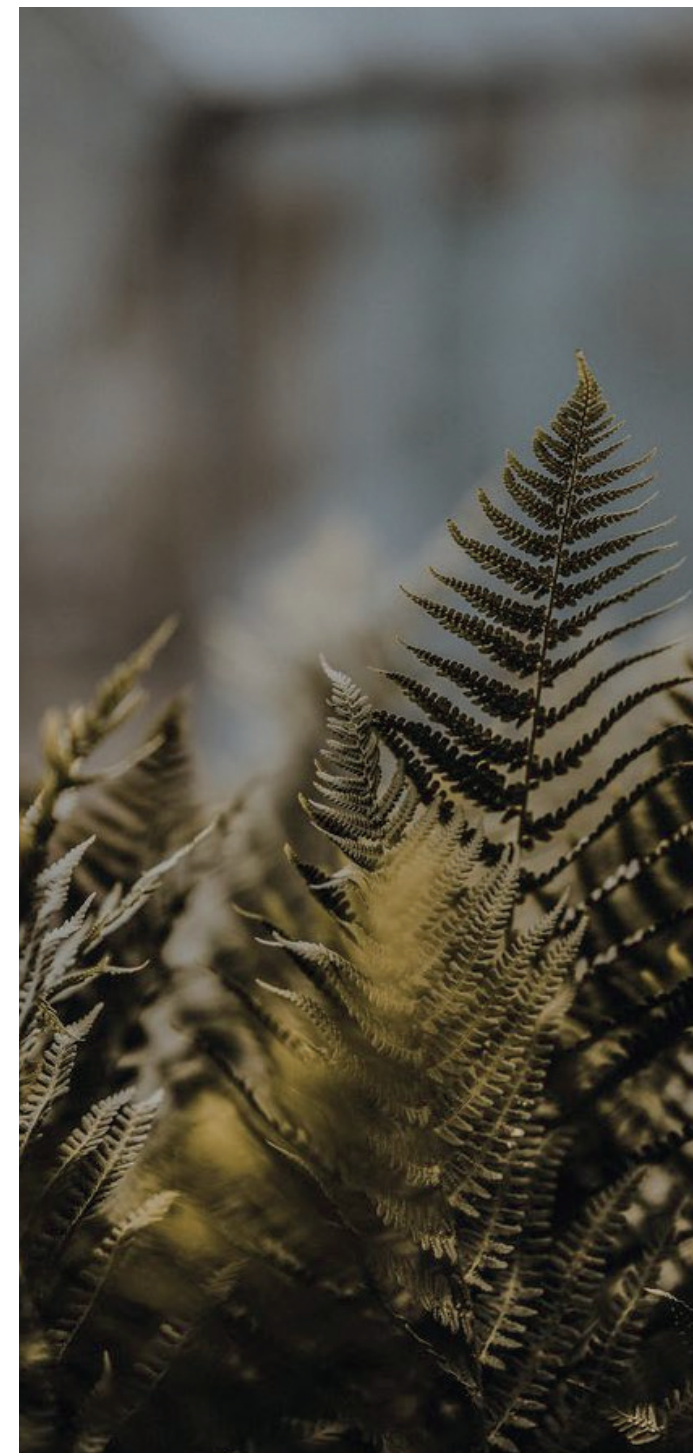
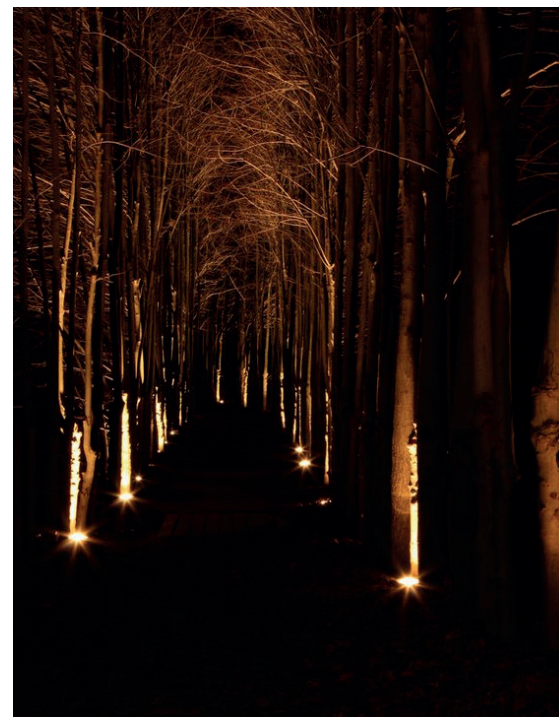
Forest sfeer

Winters

Lange tafels

Natuur op het bord

Kwalitatieve drankkaart



CONTACT

info@cedaar.be

Geraldine Defrancq
0479294459

defrancqgeraldine@gmail.com

CÉDAAR