RESTAURATION NOUVELLE RESTAURATION NOUVELLE

le MENU de votre événement

ACCUEIL DE LA SUITE

durée 1h 30 max

LES VIENNOISERIES
Croissants, couques au beurre, pains au chocolat

Jus d'orange frais, soft drinks

Café ou thé

10,00€ htva

PAIN SURPRISE
(charcuterie, fromage et poissons fumé)

Jus d'orange frais, soft drink, vins rouge et blanc

Café, thé

13,00 € htva

LES PAINS SURPRISES

PAINS SURPRISE :
50 mini sandwiches « billes » : viandes froides, fromages, saumon fumé

63,00€ htva (70,56€ tvac)

PAIN SURPRISES « PAIN POLARD » :
35 sandwiches assortis en pain polard, carpaccio, tomates séchées, légumes grillées etc....

63,00€ htva (70,56€ tvac)

NOS SUGGESTIONS

COCKTAILS *et* APÉRITIFS

SELECTION **A**

Méthode champenoise Marquis du Souverain.
Vins rouge et blanc à la demande au bar.
Jus d'orange, de tomates, eau aromatisée,
bière, soft drinks, café et thé.

1h **10,00€** htva
2h **12,50€** htva

SELECTION **B**

Champagne Madame de Maintenon.
Vins rouge et blanc à la demande au bar.
Jus d'orange, de tomates, eau aromatisée,
bière, soft drinks, café et thé.

Whisky, gin, vodka, Bacardi, Martini, sherry, Porto
à la demande.

1h **17,00€** htva
2h **24,00€** htva

SELECTION **C**

Champagne fourni par vos soins.
Autres par nos soins :
Vins rouge et blanc à la demande au bar.
Jus d'orange, de tomates, eau aromatisée,
bière, soft drinks, café et thé.

1h-2h **9,00€** htva
(droit de bouchon inclus)

QUELQUES IDÉES POUR VOS

COCKTAILS *et* APÉRITIFS

BAR À JUS DE FRUITS FRAIS

Oranges, mangues, framboises, groseilles,
banane/citron, pommes/fenouil, créole
(mangues, kiwi, banane, citron vert)

Brochettes de fruits frais

2h **100** **670,00€** htva

(en supplément d'un cocktail traditionnel)

BAR DÉTOX

Jus de fruits frais :
Orange/fraise
Exotique
Carottes, pommes , gingembre

Eaux détox :
Concombre, citron vert, gingembre
Menthe fraîche, fruits rouges , citron jaune

2h **100** **670,00€** htva

(en supplément d'un cocktail traditionnel)

BAR À MOJITO

Un bar où l'on vous confectionne de délicieux mojito (ou margarita, ou caïpirinha ou autre).

2h **100** **925,00€** htva

(en supplément d'un cocktail traditionnel)

ZAKOUSKI CHOISIS PAR LE CHEF SELON LES PRODUITS DU MARCHE

Nous conseillons un choix de 4 zakouskis par personne (chauds, froids, coupelles) pour 1 heure et 8 à 10 pièces pour 2 heures 2 cocktails.
Un peu moins si la réception est accompagnée d'échoppes.

QUELQUES EXEMPLES DE ZAKOUSKI CLASSIQUES

MINI BRUSCHETTAS :

Aux crevettes grises- Saumon fumé-
Carpaccio de bœuf, tapenade d'olive
Vitello tonato

MINI VERRES :

- Caviar d'aubergines et grissini de prosciuto
- Taboulé aux œufs de saumon fumé et guacamole au cumin
- Charlotte de fromage frais à la brisure de brocolis et crevettes grises
- Rillettes aux deux saumons et crème fleurette aux fines herbes
- Lentilles vertes en vinaigrette et son œuf de caille à la tartuffata
- Tiramisu d'écrevisses au parmesan et sésame

1,40 € htva /pièce

COUPELLES :

- Carpaccio de St Jacques au caramel orange, tartare d'artichauts
- Sashimi de saumon au soja, gingembre confit
- Caviar d'aubergine à la noix, magret fumé
- Paupiette de bœuf, roquette, tartuffata
- Queue d'écrevisse au curry et son tartare de soja
- Confit d'orange et gingembre au poulet fumé

BROCHETTES :

Mini tomate et perles de mozzarella
Billes de melon et prosciuto - œufs de caille et saumon fumé

LES CHAUDS :

- Les chinoiseries (nems, dim-sum, triangle à la viande, raviolis de poisson, …)
- Croquette au fromage, croquemonsieur, mini pizza, feuilleté au chèvre, mini quiche…….

ZAKOUSKI LUXES

MINI VERRES :

- Déclinaison de st jacques
  et semoule de blé dur à la vanille
- Sashimi de crevettes tigres et
  son nuage de maïs soufflé
- Méli-mélo de quinoa et homard au citron
  vert

COUPELLES :

- Petit flan de homard au parmesan-
  Sashimi de thon au caviar de courgettes
- Saumon fumé, tartare d'asperges vertes
  à l'huile de pistache
- Mille-feuilles de homard et figues,
  confit d'échalotes
- Bonbon de foie gras dans son abricot,
  caramel balsamique
- Tartare d'artichauts et son carpaccio
  de st jacques à l'huile de truffes

BROCHETTES :

Pastèques et St jacques-Homard, daikon,
cerfeuil-Foie d'oie au figues

1,80 € htva /pièce

Les ÉCHOPES DU COCKTAIL

Prix pour 100 personnes avec un minimum de 100 personnes
En complément aux sélections « Cocktails » ou soirée

LES ECHOPPES FROIDES

ECHOPPE DE LA MER

Tartare de saumon mariné gravlax et aneth

Carpaccio de tomates aux crevettes grises et mélange d'herbes

Assortiment de poissons fumés, sauce au raifort

Carpaccio de St Jacques au citron vert et au dill

Salade aux crevettes et à la menthe

1h **100** **1150,00€** htva

ECHOPPE THAILANDAISE

Rouleaux de printemps aux légumes croquants

Salade de haricots verts au gingembre et lait de coco

Salade de bœuf grillé aux crudités et coriandre

Salade de poulet à la menthe fraîche et au riz grillé

1h **100** **950,00€** htva

ECHOPPE ITALIENNE

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan

Jambon cru et légumes grillés à la fleur de sel

Carpaccio de tomates et pecorino et basilique

Salade de perles de mozzarella, chorizo, tomates cerises et herbes

Salade de pâtes

Roquette, tomates séchées, pesto rouge et vert, tapenade, olives marinées, parmesan, grissini

1h **100** **970,00€** htva

LES ECHOPPES FROIDES

ECHOPPE DE SUSHIS

Sushis de légumes

Sushis de saumon, thon et anguille

Sashimi / maki

Wasabi, lamelles de gingembre, sauce soya

Baguettes et vaisselle asiatique

1h **100** **1150,00€** htva

ECHOPPE DE FOIE GRAS

Terrine de foie gras de canard au sauternes

Carpaccio de canard au chèvre et aux poires

Rillettes d'oie

Lentilles vertes du Puy en salade, marinade d'herbes

Salade de gésier et pignons de pin

Salade de pommes de terre Roseval, carottes et céleri

Confiture d'oignons, chutney de mangues, figues confites

Pain brioché

1h **100** **1250,00€** htva

option foid gras poêlé + 1€

ECHOPPE DE FROMAGES

Camembert, St Maure, Reblochon et Fourme d'Ambert affinés par un Maître- Fromager

Accompagnés de pains aux tomates séchées, aux olives et à l'origan

Mesclun parfumé à l'huile de noix

1h **100** **970,00€** htva

ECHOPPE DE FINS CARPACCIO ET ANTIPASTI

Carpaccio de saumon en gravlax
et baies roses, tartare de betteraves rouges à l'aneth

Carpaccio de veau « vitello tonato »
aux agrumes et confit de caprons, caponata
aux tomates séchées

Carpaccio de bœuf version tataki sésame torréfié,
de Wakamé au vinaigre de riz
et gingembre aigre-doux

Carpaccio de thon rouge Majuro en sashimi laqué
au soja épais et huile de sésame, mesclun de shizo

Carpaccio de céleri rave confit à l'huile
de truffes et ses copeaux, champignons
des bois en salade, croquant de pignons de pin

Chips de parmesan, grissini
version RN, pignons de pin

1h **100** **1250,00€** htva

ECHOPPE VEGETARIENNE

Carpaccio d'aubergines et courgettes
grillées, coriandre, amandes grillées
(huile d'olives)

Salade de quinoa et tofu, huile de safran et
coriandre

Salade aux haricots, pois chiche,
fèves, huiles d'olives et persil plat

Courge et chou-fleur rôtis à la noix
de coco, sauce au piment et citron vert

Guacamole, Humus, Pesto,
Caviar aubergine, Pesto de tomates

.....

Chaud : Galettes de légumes
aux amandes et noix

Risotto d'orge aux tomates et romarin,
mozzarella di buffala

1h **100** **970,00€** htva

Les ENTRÉES

ENTREES FROIDES

· Effeuillé de saumon, fenouil et rucola, tranche de foccacia grillée	**15,00€** htva
· Saumon snacké , crème de raifort, câpres et cressonnette	**15,00€** htva
· Thon snacké en sashimi, fèves de soja, pickels de radis, encre de seiche	**17,00€** htva
· Palette de tartares de mer, thon, saumon et St Jacques, émulsion de wasabi	**17,00€** htva
· Carpaccio de St Jacques à la tartufata	**16,00€** htva
· Carpaccio de St Jacques aux copeaux de foie gras	**17,00€** htva
· Caviar de bar au gingembre, crème d'Isigny et affilla cress (tartare)	**16,00€** htva
· Effiloché de tourteaux, fraîcheur potagère et émulsion au wasabi	**19,50€** htva
· Assiette de légumes grillés, huile vierge et herbes fraîches	**15,00€** htva
· Carpaccio de tomates du marché (cœur de bœuf, green zebra,…), sponge cake basilic	**15,00€** htva
· Carpaccio de bœuf Holstein à la tartufata	**16,00€** htva
· Compression d'artichaut et foie gras chutney de framboise	**16,50€** htva
· Vitello tonnato revisité, gelée au citron	**15,00€** htva
· Alliance de homard & foie gras, Granny Smith et Sakura Cress	**21,00€** htva

Les ENTRÉES

ENTREES CHAUDES

· Filet de rouget mariné au curry et fèves grillées	**14,00€** htva
· Karta fata de scampis et soja, Shiitake et citronnelle	**17,00€** htva
· Homard en coque de raviole aux girolles et tomates confites (1 grosse raviole)	**19,00€** htva
· Saint-Jacques en croûte de pain, fondue de poireaux et champignons	**16,75€** htva
· St Jacques rôties au curry	**16,75€** htva
· Coquilles St Jacques aux poireaux et beurre blanc	**16,75€** htva
· Escalope de foie gras chutney de dattes et "appel blossom"	**25,00€** htva
· Raviolis de foie d'oie, émulsion de volaille truffée	**16,75€** htva

Les PLATS

PLATS "MER"

· Cœur de turbotin, fondue de jeunes poireaux, pommes de terre Roseval et infusion aux algues Nori	**27,00€** htva
· Poêlée de Saint-Jacques sur stoemp à la cressonnette au jus de viande	**23,00€** htva
· Médaillon de lotte au vin rouge, tombée de choux verts, pommes duchesse	**25,00€** htva
· Saumon sur un « célerisotto » au parmesan, biseaux de poireaux et crème d'épinards	**21,00€** htva
· Filet de barbue, lasagne de légumes au thym, huile vierge	**27,00€** htva
· Filets de sole homardine	**29,00€** htva
· Filet de dorade cuite sur peau, embeurrée de fenouil et olives, jus de légumes à l'aneth	**23,00€** htva

Les PLATS

PLATS "TERRE"

- Suprême de coucou de Malines aux girolles, pommes château, réduction de vin jaune crémée **23,00€** htva
- Ambroisie de poularde crémée de morilles, pommes de terre Anna **23,00€** htva
- Filet mignon de veau aux morilles et pointes vertes écrasé de pommes terre **26,50€** htva
- Carré d'agneau, aubergine rôtie et courgette, jus parfumé au romarin **25,00€** htva
- Trilogie d'agneau, ragoût de fèves à la sarriette, gnocchi, jus de cuisson **25,00€** htva
- Le meilleur du veau cuit à basse température, purée de patates douces, eryngii, lamelles de truffes **27,00€** htva
- Canard en croûte de sésame, sauce au miel de lavande, figue rôtie **23,00€** htva
- Canard façon laqué sur un wok de soja et légumes thaï **22,00€** htva
- Filet de bœuf en croûte de pâte feuilletée farcie au foie gras, sauce aux truffes **29,00€** htva
- Cœur de caille poêlé, artichaut violet, royale de foie gras et petits ognion **22,00€** htva

Mets VÉGÉTARIENS

ENTRÉES

- Carpaccio de blonds de carrière juste citronné, brisures de chèvre, éclats de noisette **13,00€** htva
- Carpaccio de tomate cœur de bœuf, burrata, roquette et pesto **15,00€** htva
- Tartare de légumes au caramel balsamique **13,00€** htva
- Salade de lentilles corail et raisins secs **13,00€** htva
- Assiette de légumes grillés, huile vierge et herbes fraîches **15,00€** htva
- Tranche de céleri rave cuit au gros sel, crème d'Isigny et fleur de bourrache (chaud) **13,00€** htva
- Riz crémeux au parmesan, fricassées de cèpes et rucola en bouquet (chaud) **13,00€** htva

PLATS

- Riz crémeux au parmesan, fricassées de cèpes et rucola en bouquet **17,00€** htva
- Wok végétarien de légumes au curry et nouilles asiatiques **17,00€** htva
- Curry d'aubergines végétarien et riz basmati aux fines herbes **17,00€** htva
- Moussaka de courgettes, aubergines, tomates **17,00€** htva

Si vous avez des allergies, intolérance, au gluten, lactose, oléagineux, fruits à coques ,…
N'hésitez pas à nous le faire savoir, nos chefs en tiendront compte.

Les DESSERTS

- Mille-feuille citron praliné* **8,00€** htva
- Moelleux au chocolat sorti du four et sa glace vanille **8,00€** htva
- Pink Lady*: mousse fruits rouges, insert gelée et menthe **8,00€** htva
- Miss William: mousse légère de poire, glaçage caramel beurre salé **8,00€** htva
- Forêt noire au coulis de griottes **8,00€** htva
- Cheese cake mandarine* **8,00€** htva
- Fraîcheur des îles: coco/passion, compotée d'ananas flambé, crumble **8,00€** htva
- Coco/passion, compotée d'ananas flambé, crumble
- Vacherin vanille bourbon framboise, meringue et coulis de fruits rouges * **8,00€** htva

* ces desserts sont possibles en pièce montée disposés sur notre socle

- Buffet de Mini Sucrés
  Exemple : javanais, misérable, tartelette au citron meringué, tartelette aux fruits de saison moelleux au chocolat,
  Verrines : mousse au chocolat, tiramisu, panacotta fruits rouges… **10,00€** htva

- Dessert sans gluten / sans lactose
  Pavlova à la crème de coco fruits rouges (en été) / fruits exotiques (hiver) **8,00€** htva

- Pièce montée fournie par vos soins, droit de service **2,50€** htva

COFFEE Nos desserts sont accompagnées de Café Nespresso, Thé, et choix de tisanes

☞ *Si vous avez des allergies, intolérance, au gluten, lactose, oléagineux, fruits à coques ,… N'hésitez pas à nous le faire savoir, nos chefs en tiendront compte.*

Nous travaillons en exclusivité avec « The French Cake Company » pour votre pièce montée
www.thefrenchcakecompany.com - 02/387.23.27

QUELQUES IDEES EN PLUS POUR ACCOMPAGNER VOS MENUS

AMUSE-BOUCHE

La Cuillère : St Jacques marinées au poivre de Séchouan
Huître fine de Claire à la confiture d'échalote
Thon en robe d'herbes, vinaigrette au jus de truffes
Aigre doux de tomates cerises et anguilles fumées au basilic

La Coupelle : Tartare de saumon, sauce au raifort
Roulade de bar, vinaigrette d'herbes
Avocat écrasé, gelée de tomates aux amandes torréfiées
Crème brûlée au parmesan

Le Mini verre : Œufs brouillés aux pointes vertes
Rillettes de saumon
Risotto aux champignons
Mousse de légumes de saison

L'assiette de dégustation composée d'une cuillère, une coupelle et un mini verre

6.90 € htva

LE SORBET À DÉGUSTER ENTRE L'ENTRÉE ET LE PLAT

Sorbet à la pomme et Calvados
Sorbet au citron vert
Sorbet au pamplemousse et au Campari

4,00 € htva/pers.

LE FROMAGE

Assiette de trois fromages affinés par un Maître Fromager et accompagnés d'une salade à l'huile de noisettes (Camembert, St Maure et Reblochon), pains aux tomates séchées, aux noix et aux raisins.
ou
Aumônière de Herve doux, vinaigrette framboisée, tombée de poivre
ou
Canapé de « Bouquet des Moines » au sirop de Liège

8.80 € htva/pers.

Pour les ENFANTS

DE MOINS DE 12 ANS

APERITIF/ RECEPTION :

Jus d'orange, pomme, soft drink
Chips

6,00€ htva

ENTRÉE

Fondu au fromage
ou
Petite tomate aux crevettes grises
ou
Petite salade, crudité, jambon nature

PLAT

Hamburger pur bœuf,
paillasson de pomme de terre
ou
Blanc de poulet, carottes ou compote,
paillasson de pomme de terre
ou
Cabillaud pané, sauce tartare,
purée de pomme de terre

DESSERT

idem parents

BOISSONS

eaux et soft drink

23,00€ htva

Sans entrée **19,00 €** htva

Walking DINER

Nos prix sont service et matériel compris, hors décoration florale éventuelle.
Offre pour un minimum de 100 personnes

LES ECHOPPES FROIDES

ECHOPPE DE LA MER

Tartare de saumon mariné gravlax et aneth

Carpaccio de tomates
aux crevettes grises et mélange d'herbes

Assortiment de poissons fumés,
sauce au raifort

Carpaccio de St Jacques
au citron vert et au dill

Salade aux crevettes et à la menthe

ECHOPPE THAILANDAISE

Rouleaux de printemps aux
légumes croquants

Salade de haricots verts au
gingembre et lait de coco

Salade de bœuf grillé aux crudités
et coriandre

Salade de poulet à la menthe fraîche
et au riz grillé

Tables hautes "mange debout"
réparties dans la salle
Tables classiques et chaises :
supplément **2,00€** htva

ECHOPPE ITALIENNE

Carpaccio de bœuf aux copeaux
de parmesan

Jambon cru et légumes grillés
à la fleur de sel

Carpaccio de tomates et pecorino et
basilique

Salade de perles de mozzarella,
chorizo, tomates cerises et herbes

Salade de pâtes

Roquette, tomates séchées,
pesto rouge et vert, tapenade, olives
marinées, parmesan, grissini

LES ECHOPPES FROIDES

ECHOPPE DE SUSHIS

Sushis de légumes

Sushis de saumon, thon et anguille

Sashimi / maki

Wasabi, lamelles de gingembre, sauce soya

Baguettes et vaisselle asiatique

ECHOPPE DE FINS CARPACCIO ET ANTIPASTI

Carpaccio de saumon en gravlax et baies roses, tartare de betteraves rouges à l'aneth

Carpaccio de veau « vitello tonato » aux agrumes et confit de caprons, caponata aux tomates séchées

Carpaccio de bœuf version tataki sésame torréfié, Wakamé au vinaigre de riz et gingembre aigre-doux

Carpaccio de thon rouge Majuro en sashimi laqué au soja épais et huile de sésame, mesclun de shizo

Carpaccio de céleri rave confit à l'huile de truffes et ses copeaux, confit de champignons des bois en salade, croquant de pignons de pin

Chips de parmesan, piccalilli, grissini version RN, pignons de pin

ECHOPPE DE FOIE GRAS

Terrine de foie gras de canard au sauternes

Carpaccio de canard au chèvre et aux poires

Rillettes d'oie

Lentilles vertes du Puy en salade, marinade d'herbes

Salade de gésier et pignons de pin

Salade de pommes de terre Roseval, carottes et céleri

Confiture d'oignons, chutney de mangues, figues confites

Pain brioché

ECHOPPE DE FROMAGES

Camembert, St Maure, Reblochon et Fourme d'Ambert affinés par un Maître- Fromager

Accompagnés de pains aux tomates séchées, aux olives et à l'origan

Mesclun parfumé à l'huile de noix

ECHOPPE VEGETARIENNE

Carpaccio d'aubergines et courgettes grillées, coriandre, amandes grillées (huile d'olives)

Salade de quinoa et tofu, huile de safran et coriandre

Salade aux haricots, pois chiche, fèves, huiles d'olives et persil plat

Courge et chou-fleur rôtis à la noix de coco, sauce au piment et citron vert

Guacamole, Humus, Pesto,
Caviar aubergine, Pesto de tomates
.....
Chaud : Galettes de légumes aux amandes et noix

Risotto d'orge aux tomates et romarin, mozzarella di buffala

ECHOPPES DES CHEFS

Nos chefs préparent devant vous et selon vos souhaits les échoppes suivantes :

ECHOPPE « CUISINE AU WOK »

Les légumes :
Aubergines, choux chinois, fenouil, poireaux, oignons, carottes, champignons, chou, poivrons, courgettes, soja

La viande et les poissons :

Crevettes, coquillages

Lanières de chair de volaille, morceaux de porc, de bœuf, d'agneau

NOUILLES ASIATIQUES

Piment, curry en poudre,
pâte de curry, coriandre

Sauce soja, sauce aigre douce,
sauce piquante

ECHOPPE DE CURRY

Curry jaune de poulet au lait de coco

Curry vert de boeuf à la citronnelle

Curry de légumes au basilic thaï

Chutney de mangues, amandes, raisins secs

Riz basmati

ECHOPPE « DIM SUM »

Assortiment de bouchées vapeur :

SIEUW MAI
A base de poulet enrobé d'un ravioli

HA KAUW
à bas de crevettes, bambou huile de soja et sésame

XIA LONG BAO
à base de filet de porcelet, poireaux, shitaké, soja

WAN TAN
à base d'épaule de porc, chou, champignons chinois, oignions

Accompagnés de sauce aigre doux, soja, piment, oignons fris, krupuk, sésame grillés, peanuts

ECHOPPES DES CHEFS

Nos chefs préparent devant vous et selon vos souhaits les échoppes suivantes :

ECHOPPE BELGE EN COCOTTE

Boulets à la liégeoise

Waterzooi à la gantoise

Carbonades à la flamande

Stoemp au légume du jour

ECHOPPE DE RISOTTO

Nos chefs préparent devant vous un risotto agrémenté de divers ingrédients :

Champignons, lamelles de poulet, asperges, petits pois, tomates séchées, jambon d'Aoste, parmesan, coeurs d'artichauts, pecorino, roquette, etc…

ECHOPPE DU PERIGORD

Nos chefs poêlent devant vous des escalopes de foie d'oie accompagnées selon vos désirs de champignons de saison, pommes de terre grenailles, chicons caramélisés, pommes et bananes.

Pain d'épices, pain brioché, confiture de figues, fleur de sel, poivre de Séchouan

ECHOPPE DE PATES

Nos chefs préparent devant vous des raviolis aux cèpes et des penne arrabiata avec le choix d'ingrédients suivants :

Dés de saumon fumé, champignons, artichauts marinés, tomates séchées, chips de Parme, pesto rouge et vert, tapenade, parmesan, câpres, chorizo, roquette.

ECHOPPE DE CREPES

Crêpes préparées à la minute avec sucre blanc, cassonade et confiture

ECHOPPE DE FRUITS ROUGES

Uniquement en saison ! (du 15 mai au 15 août)

Assortiment de fruits rouges (fraises, framboises, groseilles, cerises…)

Coulis de framboises-Crème fraîche battue, tuiles aux amandes

ECHOPPE DE MINI SUCRES

Mini verres : Mousse de chocolat noir - Tiramisu aux fruits de la passion - Tiramisu au spéculoos - Bavarois aux fruits rouges

Tartelettes: Framboises/fraises (en saison) - Citron meringué - Petit bouchon chocolat noisette - Caramel et fruits secs (en hiver)
Sucettes de Macarons (à la demande)

ECHOPPE « AMERICAN SWEETIES »

Assortiment de cupcakes :
chocolat/carottes, citron/myrtille avec glaçage et décoration en sucre

Cookies nature et chocolat

Brownies aux noix de Pécan, nature ou fruits confits

Mini donuts nature/chocolat

Marshmallow en sucette : vanille/framboise/citron

GLUTEN, LAITIERS, SUCRE

Mini cakes sans farines, aux amandes,
aux pommes,
et à la fleur d'oranger

Cheesecake au chocolat et thé Earl Grey

Gâteau à la banane et aux noix, graines de chia, fruits rouges et noix de coco

PAUSE CAFE

Café Nespresso avec capsules pour
tous les goûts, capuccino mousse de lait ou
crème fraîche, café glacé

Assortiment de thé et tisanes

Mignardises

Walking DINER

NOS FORMULES

FORMULE A

De 50 à 100 personnes

3 échoppes salées et 1 échoppe sucrée (au choix) dans la liste ci-dessus (liste non limitative)

Les cafés et thés

Walking diner **48,00€** htva

Diner assis **52,00€** htva

Sélection des échoppes sushis, Périgord ou tout boeuf

+ **5,70€** htva

FORMULE B

À partir de 100 personnes

4 échoppes salées et 1 échoppe sucrée (au choix) dans la liste ci-dessus (liste non limitative)

Les cafés et thés

Walking diner **50,00€** htva

Diner assis **54,00€** htva

Sélection des échoppes sushis, Périgord ou tout boeuf

+ **5,70€** htva

SUGGESTIONS DE BARBECUES

BARBECUE A

Kebabs d'agneau à la coriandre
Ailes de poulet marinées
Brochettes de poisson à l'orientale
Lard mariné aux épices
Entrecôtes de bœuf marinées à la moutarde au thym

ACCOMPAGNEMENTS :

- Taboulé
- Salade de légumes grillés
- Roquette au parmesan et tomates séchées
- Pommes de terre tièdes aux herbes et échalotes
- Riz à l'huile d'olives et aux oignons

SAUCES :

- Dip à l'aubergine et au persil, aux piments et à la coriandre, salsa de tomates
- Sauce aigre-douce, sauce barbecue
- Mayonnaise au curry et aux fruits

DESSERT :

Buffet de Mini Sucrés
Exemple : javanais, misérable, tartelette au citron meringué, tartelette aux fruits de saison moelleux au chocolat,
Verrines : mousse au chocolat, tiramisu, panacotta fruits rouges...

44,00€ htva

BARBECUE B

Grosses gambas grillées à la plancha
(Supplément de **4,20€** htva/User)
Pavé de thon mariné à l'huile de gingembre
Magret de canard au miel
Côte de bœuf à l'os
Tendrons de veau aux épices

ACCOMPAGNEMENTS :

- Caviar d'aubergines
- Salade de quinoa, concombre et herbes fraîches
- Carpaccio de betteraves rouges, chèvre frais, pignons de pin
- Salade de pommes de terre à la moutarde et à l'aneth
- Salade de roquette, parmesan et tomates séchées
- Pommes de terre en chemise

SAUCES :

- Béarnaise, poivre vert, roquefort
- Aïoli, pesto, guacamole, crème aux herbes, mayonnaise, cocktail

DESSERT :

Buffet de Mini Sucrés
Exemple : javanais, misérable, tartelette au citron meringué, tartelette aux fruits de saison moelleux au chocolat,
Verrines : mousse au chocolat, tiramisu, panacotta fruits rouges...

46,00€ htva

NOS FORFAITS

VINS

SELECTION A

Blanc : Chateau Martet Ste Foy de Bordeaux.

Rouge : M de Martet, Bordeaux.

11,00€ htva

SELECTION B

Blanc : Chateau Martet Ste Foy de Bordeaux.

Rouge :Les Hauts de Martet Ste Foy

14,50€ htva

SELECTION C

Blanc : Le Blanc de Grand Barrail.

Rouge : Ch.Martet « Réserve de la Famille » Ste Foy Bordeaux, Merlot 100%, vinification en barriques neuves.

18,50€ htva

SELECTION D

Blanc : Chablis Drouhin.

Rouge : Château Grand Pey Lescours, St Emilion Grand Cru.

23,50€ htva

EAUX

Grande bouteille, plate et pétillante sur table

Forfait **4,60€** htva

6,00€ htva /bouteille

Inclus dans votre sélection

OPEN *bar*

L'OPEN BAR SANS ALCOOL FORT

Mousseux, vin blanc, vin rouge

Jus d'orange, jus de tomate, softs

Carlsberg au fût

4h 20,00€ htva

heure supplémentaire 750,00€

htva

Forfait qui comprend la prolongation de la location, les énergies, le personnel et les boissons.

L'OPEN BAR AVEC ALCOOL FORT

Mousseux, vin blanc, vin rouge

Jus d'orange, jus de tomate, softs

Whisky, gin, vodka, rhum blanc

(Alcool premium sur devis)

4h **25,00€** htva

heure supplémentaire 750,00€

htva

Forfait qui comprend la prolongation de la location, les énergies, le personnel et les boissons.

OPTION

Leffe, Kriek, Blanche servies à la bouteille

3,50€ htva

Vasque de caipirinha ou de mojito

8,00€ htva

La soupe à l'oignon accompagnée de fromage râpé et croûtons

4,00€ htva

Panier de crudités disposé sur des mange debout

4,00€ htva

LE PANIER SURPRISE DE SANDWICHES MIXTES

35 pièces : jambon cuit, jambon de Parme, salami, saumon fumé, crabe, Brie, Gouda

63,00€ htva / panier

" MODERNE NEW YORK "

Cocktails : Cosmopolitan, Long Island Ice tea, Manhattan, Basil smash, Whisky sour, Moscow Mule.

1h **100** 105**0,00€** htva

" PROHIBITION VINTAGE "

Cocktails : Side car, White lady, Sazerac, Martinez, Old Fashioned, Bramble, Daiquiri Hemingway.

1h **100** 105**0,00€** htva

" SPÉCIAL HARRY'S BAR "

Cocktails : Negroni, Americano, Aperol Spritz, Bellini, Rossini, Campari shakerato, Mimosa, Puccini.

1h **100** 105**0,00€** htva

" CUBAIN TIKI "

Cocktails : mojito, pina colada, cuba Libre, caipirinha, daiquiri aux fruits, zombie, mai tai, margarita, tikis' cocktails, T-punch.

1h **100** 105**0,00€** htva

BAR GIN TONIC

Sélection de gins :
Tanqueray, Jinzu, Biercée, Miller's, gin Mare, Filliers, Monkey 47, Bombay Saphire,...

Sélection de tonics :
Fever tree, Henry Thomas, premium Schweppes tonic lavande, tonic poivre rose, tonic gingembre,...

Sélection des arômes :
concombre, cannelle, poivre rose, baies de genévrier, zeste de citron, pamplemousse rose,...

1h **100** 105**0,00€** htva

ECHOPPES «SPECIAL JEUNE»

ECHOPPE DE PATES

Pâtes servies dans des cornets
(très apprécié par les jeunes et plus approprié pour une soirée dansante)

Sauce napolitaine, bolognaise et au fromage

Parmesan, Cheddar râpé, ketchup, huile pimentée, pesto

100 **860,00€** htva

ECHOPPE DE PITA

Les jeunes préparent eux-mêmes les pitas avec tous les ingrédients suivants :

Poulet marinés et grillés

Ananas, chou, maïs, légumes émincés, raisins de Corinthe, pommes, noix

Sauce curry, sauce pimentée

100 **860,00€** htva

ECHOPPE "FRIETKOT"

Petits cornets de frites
Mayonnaise, cocktail,
andalasouse samouraï, ketchup bbq

100 **500,00€** htva

ECHOPPE DE HOT DOG

Hot dog garnis de saucisse de Frankfort, choucroute, moutarde, ketchup, oignons, mayonnaise

100 **650,00€** htva

ECHOPPE "CROQUE"

Le classique : pain de mie,
jambon blanc et fromage

L'italien : jambon de Parme,
tranches de tomate, mozzarella et pesto
Ketchup, moutarde, cocktail, mayonnaise

100 **500,00€** htva

ECHOPPE DE MINI HAMBURGERS

Hamburger pur bœuf,
pain sésame, Cheddar

Salade, tomates, oignons, cornichons

Moutarde, ketchup, mayonnaise

frites

100 **860,00€** htva

BUFFET PETIT-DÉJEUNER

Assortiment de mini-viennoiseries
chocolat, raisins, beurre

Assortiments de pains
gris, blanc, pistolets

Plateau
de fromage de Hollande
et de jambon en tranches

Café, thé, lait,

Jus d'orange, jus de pamplemousse

20,00€ htva

Une envie de vous faire servir?

prix forfaitaire **125,00€** htva

BRUNCH

Assortiment de mini-viennoiseries :
Chocolat, raisins, beurre

Panaché de pains :
Ardennais, céréales, blanc, pistolets

Yaourts fermiers nature et aux fruits

Panier de céréales et fruits secs

Assortiment de confitures et de miel

Œufs brouillés natures

Miroir de charcuteries

Plateau de fromages assortis

Panier de fruits frais et salade de fruits frais

Café, thé, lait

Jus d'orange, jus de pamplemousse

Vins rouge et blanc, eaux

35,00€ htva

Une envie de vous faire servir?

prix forfaitaire **125,00€** htva

Mise en PLACE

FORFAIT CÉRÉMONIE

Pour votre cérémonie, nous pouvons vous proposer de mettre en place
maximum 80 chaises pliantes ou chaises Napoléon grises (en fonction du lieu de réception)
et **une table nappée.**

prix forfaitaire 200,00€ htva

MATÉRIEL
(INCLUS DANS LE PRIX)

Nous prévoyons des **tables rondes** de 1m50
et pour la table d'honneur
une grande **table rectangulaire**.

Nappage
blanc ou ficelle

Serviettes
blanc ou ficelle

Chaise Napoléon grise

Mange debout

Service et nettoyage
inclus dans le prix

OPTIONS

Brûlot :

5,25€ / pièce

Chandelier en fer forgé 5 branches :

20,00€ / pièce

Chevalet :

5,25€ / pièce

Chaise bébé :

5,25€ / pièce

Feu de Bengale individuel :

1,00€ / pièce

FOURNISSEURS *conseillés*

ORGANISATION ÉVÉNEMENTS PROFESSIONELS

ALLELUIAS EVENTS
Mr David De Bruyne
Rue Notre Dame 19 - 1480 OISQUERCQ
+32 (0)473 94 25 31
www.alleluias.com
alleluias@skynet.be

*

ANNAPURNA CONSULT
Mme Patricia Anis
Route d'Ohain 56 - 1332 GENVAL
+32(0)2 654 11 41 - +32 (0)475 70 71 94
info@annapurna.be
www.annapurna.be

*

KEEP IN TOUCH
Mail : kit@kit.be
www.keepintouch.be

BE YOUR GUEST
Mme Isabelle Ghosez
80 avenue du Val d'Or - 1150 Bruxelles
+32 (0)2 762 48 71 - +32 (0)479 95 12 69
ighosez@beyourguest.be

*

WILDTRAILS
Teambuilding, Training & Events
Mr Frank Descamps – Mme Nathalie Lallemand
+32 (0)16 29 38 19 - +32 (0)84 36 58 50

*

ID EVENT
www.idevent.be
Mike@idevent.be

PHOTOGRAPHES

EVENTER
Mme Iris Verhelle
+32 (0)470 51 30 14
sales@eventer.cc
www.facebook.com/streameventer

*

HERPERS PHOTOGRAPHY
Mr Fabien Herpers
+32 (0)495 14 62 08 - info@loveshooting.be
www.loveshooting.beFREE COM AIR
Mr Xavier Fiems
Tel/Fax +32 (0)10 86 27 83 - GSM +32 (0)475 62 9 77
www.freecomair.be

BENOIT VOS
+32 (0)473 59 89 05

*

FACTORY PHOTOGRAPHY
Mr David Lucas
+32 (0)497 90 12 20
factoryphotography@gmail.com

*

MIREILLE ROOBAERT PHOTOGRAPHER
Mme Mireille Roobaert
+32 (0)477 38 02 07
Site : www.mireilleroobaert.com

MAITRE DE CÉRÉMONIE

PIÈCE MONTÉE

FOURNISSEURS *conseillés*

AURIANNE DEGRAVE
(Officiante de cérémonie laïque)
mariagelaique@gmail.com
+32 (0)472 34 50 79
www.mariagelaique.be

FRESH CAKE COMPANY
+32 (0)2 387 23 27
hello@thefrenchcakecompany.com

FOURNISSEURS *conseillés*

ANIMATION

JAZZ'N BOSSA
Mr Matteo Carola
Rue de la Crois de Pierre, 85
1060 Bruxelles
+32 (0)475 29 47 84
jazznbossa.animation@gmail.com
www.jazznbossa-animation.be

ROYAL CASINO
Mr Heynderickx
Rue A. Lambiottestraat 138
1030 BRUXELLES
+32 (0)477 20 91 27
M.info@royalcasinogames.be
www.royalcasinogames.be

CATHSIZE
(animation enfant)
Catherine Verhoustraeten
+32 (0)477 92 19 89
cve@cathsize.be
www.cathsize.be

DECORATION / PERSONNALISATION

ANTOINETTE DESIGN
Céline Delcourte
+32 472 56 62 71
www.antoinette-design.com

FESTI RENT
Chaussée de Boondael, 152-154
1050 Bruxelles
+32 (0)2 640 41 40
jt@festi.be
www.festi.be

BOTTLE-UP
Mmes Viola ou Samyra
Via Martiri delle Liberta 12
Montepulciano ITALY
+32 (0)491 87 91 36 - +32 (0)474 45 53 19
team@bottle-up.be
www.bottle-up.be

FLEURISTE

HELIANTHUS
Chaussée de Waterloo 1471
1180 Uccle
+32 (0)2 375 71 73

VALENTINE DORMAI
valentinedormal@hotmail.com
www.valentinedormal.be

MÉLANGE DE FLEURS
Mélanie
Rue Hameau de Samme 49
1460 Ittre (Virginal)
+32 (0)478 513 441
melangede_fleurs@live.be

SONORISATION

AS YOU WISH
(partenaire exclusif dans tous nos lieux)
Raoul de Theux
raoul@asyouwish.be
+32 (0)474 88 85 17

WE PLAY
(Partenaire exclusif Terblock / Beauval)
info@weplay.be
+32 (0)2 384 35 71

RESTAURATION NOUVELLE
Avenue du Commerce 56
Braine l'Alleud Belgique
+32 2 381 03 22
info@restauration-nouvelle.be
www.restauration-nouvelle.be