



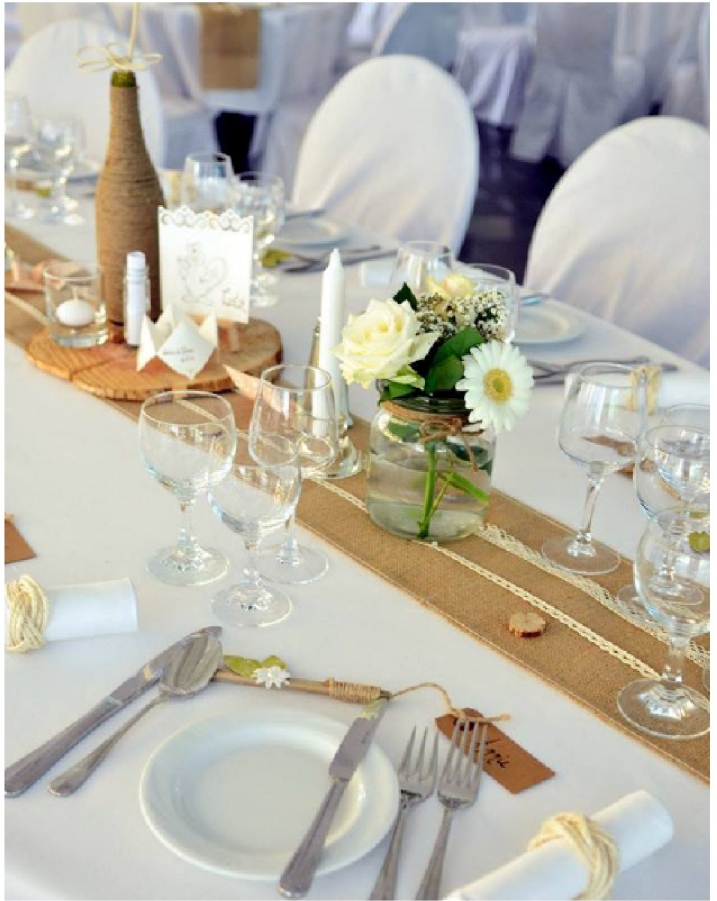
LA CÔTE D'OR - PHILIPPEVILLE



Brochure « Mariage »

Nous nous occupons de tout ...

Renseignements Bruno DEBUS 0475 579 222 info@lacotedor.com



◇ Pour une réception réussie , il est important de bien choisir les priorités ◇

- ◇ Trouver un restaurateur (ou traiteur) de confiance
- ◇ Choisir avec lui la formule qui correspond à votre personnalité, à votre budget (déterminer le timing de votre journée). Une réduction sera plus facilement octroyée sur certaines dates.
En règle générale, les invités seront plus disponibles et apprécieront mieux une invitation en période moins demandée. Les vendredis et hors saison fonctionnent très bien surtout quand l'invitation se fait l'après midi (les invités ont le week end pour se reposer, celui qui ne sait pas venir à 13 h viendra pour 19 h)
- ◇ Choisir un lieu pour le confort de chacun ; une personne à table doit pouvoir communiquer même pendant une soirée dansante (Pensez aux personnes âgées, aux enfants et jeunes mamans)
- ◇ Pouvoir adapter une formule selon les exigences alimentaires de chacun. Il est facile d'envoyer un sms à ses invités (Attention J-30 , si vous avez une exigence alimentaire (vous n'appréciez pas le poisson , vous êtes allergique ...n'hésitez pas de me contacter .)
- ◇ le confort de pouvoir commander ou d'adapter certains plats en dernières minutes vous fera économiser en évitant le gaspillage et en vous libérant d'un stress important.

◇ choisir une salle avec traiteur ou avec un traiteur extérieur ◇

Le coût peut être très différent car un traiteur qui se déplace aura plus de main d'œuvre que lorsqu'il reste chez lui . A domicile, les formules devront être figées à l'avance .

Il faudra être attentif à penser à chaque détails afin de pouvoir maîtriser son budget dès le départ. (dressage de la salle, nappage, location de vaisselles, service , remise en ordre...)

◇ Menu servi à table - buffet - food truck ◇

Mis à part l'effet de mode, un foodtruck est surtout intéressant quand il n'y a pas de cuisine sur place et que les invités n'ont pas de place fixe à table. Le service avec un foodtruck est souvent un peu plus lent

Quand une belle cuisine est disponible, les mêmes formules pourront être proposées avec le confort de pouvoir tenir les plats chauds sous des structures chauffantes et les plats froids dans une vitrine réfrigérée Pour une rapidité de service il peut être intéressant de dédoubler les buffets. Il est très difficile de comparer car certains travaillent des produits industriels pour éviter la main d'œuvre professionnelle ; le résultat n'a rien à voir avec « du fait maison » . Le budget va de paire avec le nombre de plats; plus il y a de choix dans un buffet , plus il y a de main d'œuvre et un peu de gaspillage Il est souvent judicieux de se limiter à quelques plats forts différents, La variété n'a rien à voir avec le fait d'être plus ou moins copieux . Le timing d'un menu servi à table sera plus structuré , le but étant de choisir des plats qui plaisent à la majorité, en proposant une variante pour respecter les exigences alimentaires de chacun . En règle général un menu est moins chère car moins de main d'œuvre et moins de gaspillage .

◇ Vous aimez vous occuper d'une partie du travail◇

selon votre disponibilité , il est possible d'obtenir une réduction si vous dressez la salle vous-même. Vous aimez vous occuper du service ou d'une partie de celui-ci , renseignez vous, nous avons des formules intéressantes à vous proposer.

Il vous est possible d'apporter la décoration (chemin de table , fleurs , ballons)

Vous êtes libre de travailler avec les partenaires de votre choix (Fleuriste, DJ, Photographe , décorateur....)

◇ contact ◇

Vous désirez un conseil personnalisé , n'hésitez pas à me contacter !

Je mettrai plus de 35 ans d'expériences à votre disposition 0475 579 222 Bruno DEBUS

◇ Les différentes salles de la Côte d'Or ◇

Tout proche de Namur, de Charleroi et de Mons, à moins d'une heure de Bruxelles, à proximité immédiate des grands axes routiers, La Côte d'Or, d'un accès très facile, n'est jamais très loin de chez vous



Les salles sont modulables entre elles pour vous offrir une grande souplesse d'utilisation de 8 à 300 cvts .

L'accès peut se faire directement sans aucun escalier (facilité pour les personnes à mobilité réduite) .

Quand vous prenez le service traiteur sur place , la location d'une salle adaptée à vos besoin est offerte.

Réductions accordées pour les groupes de minimum 20 adultes

Nous octroyons des réductions pour les réceptions organisées en semaine

L'exclusivité de toutes les salles coté jardin est possible sous conditions.

Les samedis en fonction du montant hors TVA (hors Hôtel) : entre 2000 € et 3000 € : + 890 €

entre 3000 € et 4000 € : + 690 €

entre 4000 € et 5000 € : + 490 €

entre 5000 € et 6000 € : + 290 €

6000 € et plus : offert

**Location d'une installation DJ , sonorisation + table de mixage +
lampes: 250 €**



La grande Pyramide :+120 m2



La nouvelle salle :+140 m2



La salle bar :+80 m2



La petite Pyramide ou piste de danse +- 40m2



La salle N°1 ou salle brasserie : +35 m2



La salle N°2 ou salle de restaurant +- 40m2

Les cocktails et réceptions apéritives

Mariage - Anniversaire - Jubilé - Communion - Cocktail d'entreprise - Cagnotte...

- ◇ Vous souhaitez recevoir, dans une formule très conviviale, la famille, les amis, les collègues de travail... ?
- ◇ Vous aimez profiter de notre vaste jardin, tout en ayant la possibilité, de prendre l'apéritif dans l'une de nos nombreuses salles si le temps ne le permet pas ?
- ◇ Vous voulez que tout soit organisé à la perfection et profiter pleinement de cette journée ?

Apéritif court

C'est l'organisateur qui déterminera le bon moment pour commencer l'apéritif. Il est parfois intéressant d'allonger le timing de l'apéritif pour permettre à vos invités de se saluer et aux retardataires d'arriver.

Certains préfèrent allonger l'apéritif et le nombre d'amuse-bouche et passent directement au plat principal, au buffet de fromages et au dessert.

Apéritif court (+/- 30 min - 1 verre) (+ 2 amuse-bouche classiques + chips)	10-39 adultes	40 adultes et plus
Kir vin blanc + Soft	€ 7,90	€ 6,90
Cocktail apéritif (rhum - jus de fruits) + soft	€ 7,90	€ 6,90
Mousseux Brut 8,5° + Soft	€ 7,90	€ 6,90
Mousseux Rosé 8.5° + Soft	€ 8,40	€ 7,40
Méthode traditionnelle Brut ou vin vendanges tardives ou Soft	€ 8,90	€ 7,90
Méthode traditionnelle Rosée ou vin vendanges tardives ou Soft	€ 8,90	€ 8,20
Flûte de champagne ou vin vendanges tardives ou Soft	€ 11,90	€ 10,90

Sur demande, nous repassons l'apéritif :

◇ Jus d'orange (1L)	€ 8,90
◇ Kir vin blanc (75 cl)	€ 18,90
◇ Cocktail apéritif (75 cl)	€ 18,90
◇ Mousseux 8.5° Brut (75 cl)	€ 18,90
◇ Mousseux Rosé 8,5° Brut (75 cl)	€ 19,90
◇ Méthode traditionnelle Brut ((75 cl)	€ 22,90
◇ Méthode traditionnelle Rosée Brut(75 cl)	€ 23,90
◇ Vin vendanges tardives (75 cl)	€ 26,90
◇ Champagne Brut (75 cl)	€ 42,90

Forfaits apéritifs

Forfait apéritif "Durée 1h" (+ 4 amuse-bouche classiques + chips)

	<u>10-39 adultes</u>	<u>40 adultes et plus</u>
Mousseux Brut 8,5° ou Soft	€ 10,90	€ 9,90
Mousseux Rosé Brut 8.5° ou Soft	€ 11,90	€ 10,90
Mousseux Brut 8.5° ou vins vendanges tardives ou Soft	€ 13,90	€ 12,90
Mousseux Rosé 8.5° Brut ou vins vendanges tardives ou Soft	€ 13,90	€ 12,20
Méthode traditionnelle Brut ou vins vendanges tardives ou Soft	€ 15,90	€ 14,90
Méthode traditionnelle Rosée ou vins vendanges tardives ou Soft	€ 15,90	€ 14,90
Champagne ou vins vendanges tardives ou Soft	€ 19,90	€ 18,90

Forfait apéritif "Durée 2h" (+ 6 amuse-bouche classiques)

	<u>10-39 adultes</u>	<u>40 adultes et plus</u>
Mousseux Brut 8,5° ou Soft	€ 15,90	€ 14,90
Mousseux Rosé 8.5° Brut ou Soft	€ 16,90	€ 15,90
Mousseux Brut 8.5° ou vins vendanges tardives ou Soft	€ 16,90	€ 15,90
Mousseux Rosé 8.5° Brut ou vins vendanges tardives ou Soft	€ 16,90	€ 15,90
Méthode traditionnelle Brut ou vins vendanges tardives ou Soft	€ 19,90	€ 18,90
Méthode traditionnelle Rosée Brut ou vins vendanges tardives ou Soft	€ 19,90	€ 18,90
Champagne ou vins vendanges tardives ou Soft	€ 25,90	€ 24,90

Avec la formule « durée 2 h » possibilité d'un forfait avec amuses bouches à volonté + 3.90 €



Les amuse-bouche

- ◇ **Froids classiques :** Mousse de saumon fumé - Croustades aux œufs brouillés - Terrine de gibier - Filet de Maatjes - Mousse de jambon - Mousse de truite fumée - Tarama - Jambon persillé - Houmous - tarama ...
(€ 1,10 / pièce)
- ◇ **Froids prestige :** Tartare de saumon et crevettes grises au gingembre - Tartare de bœuf à l'huile de truffe - Salade de magret de canard fumé - Mini brochettes de jambon melon au porto - Spirales de saumon fumé au raifort - Roulade de jambon de Parme à la ricotta - Croustades d'œufs de caille - Escavèche - Suschi...
(€ 2,90 / pièce)
- ◇ **Froids prestige :** Opéra de foie gras - Huîtres creuses de Zélande - Macarons farcis - Toast de foie gras de canard au Sauternes - Verrines fraîcheurs - canapés (plus copieux) ...
(€ 3,90 / pièce)
- ◇ **Chauds classiques :** Mini quiches - Pizzas diverses - Croustades d'œufs brouillés - Fondus au fromage - Calamars frits - Pruneaux au lard fumé - Bruschetta à la crème de brie - ...
(€ 1,10 / pièce)
- ◇ **Chauds prestige :** Quenelles de brochet au coulis d'écrevisses - Escargots en persillade - Moules aux pistils de safran - Scampis à l'ail doux - Scampis frits - Scampis au lait de coco - Mini brochettes de volaille - Mini brochettes de bœuf aux épices - Chimay chaud en feuille de brick - Croustades de poulet fermier - Mi cuit de thon rouge au sésame - Panacotta au foie gras - Mini croque-monsieurs - Mini muffins - Croustillants d'escargots - Scampis en chemise de légumes - Mignonettes de caille - Bouchées chinoises vapeur - Crevettes tempura - Croquettes aux crevettes - ...
(€ 2,90 / pièce)
- ◇ **Chauds prestige :** Escalope de foie gras poêlée aux baies de cassis - Croustades de ris de veau - Noix de Saint-Jacques poêlées - Noisette de filet de bœuf Rossini - Mignonettes de Pigeonneau - Mini hamburger de bœuf - ...
(€ 3,90 / pièce)

A savoir

Sur demande, les amuse-bouche prestiges peuvent être présentés avantageusement sur une assiette individuelle.
Une autre idée est de prévoir des buffets de dégustations apéritives et verrines.



◇ Quelques exemples de menus modulables selon votre goût ◇

Attention, les prix peuvent varier légèrement selon vos associations de plats.

Nos menus et nos buffets sont composés en fonction de votre goût, du nombre de personnes, de la saison et de l'harmonisation du repas au point de vue gustatif, visuel et quantitatif. Nos menus peuvent donc être complètement modifiés selon votre goût et la saison.

L'infrastructure de nos salles, de notre cuisine, les produits sévèrement sélectionnés et travaillés par nos chefs, notre personnel qualifié, nous permet de vous garantir une organisation parfaite.

vous pouvez ajouter dans toutes les formules :

- ◇ Un potage, une crème : **€ 5,90**
- ◇ Un sorbet et son eau de vie : **€ 5,90**
- ◇ Une repasse de la grosse pièce : **€ 4,90**
- ◇ Un buffet de fromages (servi à volonté) : **€ 9,90**
- ◇ Un fromage chaud (à partir de) : **€ 9,90**
- ◇ Un buffet de tartes (1 morceau/pers) : **€ 4,90**

Menus 3 services à € 25,90

Le gratin de poissons
—◆—
Les brochettes de volailles légumes de saison
—◆—
Le croquant chocolat

Les ravioles de saumon , beurre aux herbes
—◆—
Le filet pur de porc , sauce au Porto et vin rouge
—◆—
La dame blanche au vrai chocolat

Le chèvre chaud sur une salade à l'huile de noix
—◆—
La cuisse de lapin à la Schwendi et aux orties
—◆—
La panacotta, coulis de fruits rouges

La roulade d'aubergine gratinée à la mozzarella
—◆—
Le suprême de poulet fermier sauce poivres verts
—◆—
Le soufflé glacé

Menus 4 services à € 29,90

La crème Dubarry aux poivrons doux
—◆—
La cuisse de poulet waterzooi
—◆—
Le plateau de fromages frais et affinés
—◆—
Le bavaois aux framboises

Le potage au cresson de fontaine
—◆—
Le navarin de poissons aux petits légumes
—◆—
Le plateau de fromages frais et affinés
—◆—
Le merveilleux

La crème de brocolis
—◆—
Le filet pur de porc Sauce Sambre et Meuse
—◆—
Le plateau de fromages frais et affinés
—◆—
Le duo de desserts

Le potage fermier
—◆—
Le buffet de 3 sortes de pâtes fraîches
—◆—
Le plateau de fromages frais et affinés
—◆—
Le sorbet à l'orange

Possibilité de remplacer le dessert par une pièce montée : + 3.90€

Sur demande, recevez d'autres suggestions de menus

Exemples de menus 3 services (prix à confirmer à la réservation)

Menus 3 services à € 32.90

Les blinis au saumon fumé
—◆—
L'émincé de blanc de poularde fermière
aux champignons
—◆—
Le soufflé glacé au spéculos et stracciatella

L'escalope de saumon d'Ecosse à l'oseille
« Pierre et Jean Troisgros »
—◆—
Le magret de canard aux baies de cassis,
paillassons de pommes de terre
—◆—
Le croquant chocolat

Le dos de cabillaud cuit sur peau,
beurre aux algues marines
—◆—
Le suprême de pintade farcie , légumes de saison
—◆—
Le bavaois framboise

La salade de canard fumé
—◆—
Le gigot d'agneau, gratin Forézien
—◆—
Le gâteau javanais

Les ravioles de homard,
beurre de crustacés
—◆—
L'émincé de pintade fermière
—◆—
Les fruits de saison, glace au lait d'amande

Le feuilleté de scampis à l'ail doux

Le carré de porc Duroc d'olive,
émulsion aux épices d'Argentine
—◆—
Le duo de desserts

Menus 3 services à € 42.90

La salade tiède de crustacés
à l'huile de noisettes
—◆—
Le blanc de Bresse farci
aux champignons sauvages
—◆—
L'assortiment de desserts

La terrine de foie gras de canard ,
pain brioché
—◆—
Les filets de rouget barbet
au fumet de vin rouge et beurre d'anchois
—◆—
Le nougat glacé aux fruits confits et au Cointreau

Le filet de bar de ligne,
beurre à l'Avruga
—◆—
La pièce de bœuf de Charolais au fleurie,
et aux échalotes confites
—◆—
La tarte chaude au chocolat amer façon Picasso

Le magret de canard jambonné
—◆—
Le filet de barbue « Homardine »,
pâtes fraîches
—◆—
La charlotte aux poires

Le filet de dorade royale,
beurre au persil plat
—◆—
Le pigeonneau d'Anjou, petit jus au Banyuls,
cuisses confites
—◆—
La crème brûlée

Les filets de sole de la mer du Nord au champagne
—◆—
Le contrefilet de veau,
sauce béarnaise
—◆—
La charlotte aux fruits rouges

Possibilité de remplacer le dessert par une pièce montée (pas de supplément)

Sur demande, recevez d'autres suggestions de menus

Exemples de menus 4 services (prix à confirmer à la réservation)

Menus 4 services à € 48,90

Les blinis au saumon fumé
par nos soins

Le filet de dorade royale beurre de tomate au basilic

Le râble de lapereau à la moutarde de Meaux,
pâtes fraîches

La crème brûlée

La terrine de canard à l'ancienne

Le trio de poissons en papillote,
beurre aux crustacés

Les aiguillettes de canette,
sauce tranchée au foie gras

Le soufflé glacé à la chicorée

La cuisse de canard confite
sur une salade à l'huile de truffe

Les ravioles de homard aux aromates

Le grenadin de veau
au poivre blanc et au Cognac

Les ananas frais au Kirsch

La terrine de foie gras en cuisson légère,
pain brioché

Les ravioles de scampis coulis de crustacés

L'émincé de pintade fermière aux champignons

Le gâteau au chocolat amer et son coulis d'orange

Le saumon cru mariné à l'aneth

La poêlée de scampis à l'ail doux

Le carré de porc « Duroc d'Olive »,
sauce au poivre vert

Le duo de desserts

Menus 4 services à € 59,90

Le blinis au saumon fumé
et œufs de saumon frais

Le filet de dorade royale,
beurre de tomate à l'ail doux

Les aiguillettes de canette de Challans à l'orange,
crêpes de pommes de terre

L'assortiment de desserts

La salade tiède de homard à l'huile de noisettes

Le saumon d'Ecosse en croûte,
sauce à l'oseille

La couronne d'agneau
aux champignons sauvages

Le chaud et froid de citrons

Le filet de rouget barbet à l'huile d'olive vierge, dés de
tomate et basilic

Les filets de solé au champagne

Le blanc de volaille de Bresse
farci au foie gras

Les fruits d'automne flambés au Calvados,
glace à la cannelle

Le foie gras en cuisson légère au Sauternes,
pain brioché

La petite nage de crustacés aux algues marines

Le filet de veau aux morilles

Le bavaois aux fraises des bois

La déclinaison de foie gras

Le feuilleté de scampis à l'ail doux

L'émincé de pintade fermière
aux champignons

Le gâteau au chocolat amer
et son coulis d'orange

Possibilité de remplacer le dessert par une pièce montée (pas de supplément)

Sur demande, recevez d'autres suggestions de menus

◇ Pour les enfants ◇

Nous choisirons ensemble un menu adapté à leurs goûts :

- ◇ Les enfants âgés de moins de 6 ans peuvent bénéficier de notre menu "Jeune Gourmet" (3 services) : **€ 7,45** ou prendre le même menu que les adultes, à quart de prix ;
- ◇ Les enfants âgés de moins de 12 ans peuvent bénéficier de notre menu "Jeune Gourmet" (3 services) : **€ 14,90** ou prendre le même menu que les adultes, à moitié prix.

Quelques idées de menus enfants

Fondus au fromage - Croquettes aux crevettes - Jambon melon - Buffet pizzas - Scampis maison -
Crêpe farcie au jambon - Œufs tripières au gratin - Mini brochettes de volaille -
Scampis enroulés de spaghettis de pommes de terre

Mini Burger 100% pur bœuf -escalope de veau, pâtes fraîches -Escalope de poulet panée - Poulet,
frites, compote - Vol au vent - ½ Coquelet - Lasagne - Buffet pizzas - Escalope de saumon,
pommes frites - Mini boulettes (2 sauces aux choix) + pommes frites - Steak haché, sauce crème -

Dame blanche - Glace en cornet

Confort disponible pour les enfants et les jeunes mamans:

- ◇ Table à langer ; Coin micro-ondes ; Chaises bébés ; Un salon vidéo, jeux et livres à colorier ; Possibilité de baby-sitting ; Location d'un château gonflable protégé contre la pluie (sous les yeux directs des parents) ;

◇ Recevez des avantages chez nos partenaires : (sans engagement) ◇

Nous ne nous sommes pas contentés de sélectionner des partenaires de confiance qui proposent un excellent rapport qualité/prix, nous avons négocié des réductions réservées à nos clients.

Il vous est possible de comparer, vous n'êtes pas obligés de les sélectionner : notre volonté est de vous aider dans la bonne organisation de votre événement.

- ◇ Location de bornes photos + disc Jockey : **Jonathan FIENI 0475 83 69 18**
- ◇ Magicien : **Alex Rogan 0476 79 37 39 www.alex-rogan.com magicienalexrogan@gmail.com**
- ◇ Montage floraux sur-mesure **Une fleur m'a dit : 071/96.02.44 www.une fleurmadit.eu 5600 Philippeville**
- ◇ Bijoutier **Linard François: 071/64.33.75. 48, rue de France - 5600 Philippeville**
- ◇ Liste de mariage **Kadolog : www.kadolog.be**
- ◇ Wedding planner **Save The Date by J Huys Jennifer 0477/41.06.21 5600 Villers-le-Gambon**

www.savethedatebyj.com Mail: jenny1122@hotmail.be

◇ Nos buffets ◇

Un buffet se compose selon votre goût. Il y a beaucoup de possibilités et nous vous aiderons à le composer.

Quelques possibilités :

Pinces de tourteau - Bulots - Huîtres - Cailles farcies ou fumées - Viande des Grisons - Terrine de légumes au foie gras - Croustades d'œufs pochés - Gigot d'agneau sur griffe - Langouste - Turbot Bellevue - Roulade de sole - Crevettes royales - Truite fumée - Anguilles au vert ou fumée - Fonds d'artichauts farcis - Escavèche - Antipasti - Filet de Maatjes - Salade de calamars - Marlin fumé - Carpaccio de thon -...

Les buffets étant réalisés entièrement par nos soins, le prix est calculé selon le nombre de plats et de personnes.

Vous trouverez ci-dessous, en exemple, les buffets les plus demandés. Si vous êtes moins nombreux que les exemples affichés, il n'y a pas de problème mais nous devons ajuster légèrement le prix car la main d'œuvre reste pratiquement la même.

Nos buffets froids

Buffet Rustique

Prix à partir de 50 couverts : € 22,90 / pers.

- ◇ Terrine de canard au vieux porto ;
- ◇ Rosette de Lyon ;
- ◇ Jambon des Ardennes ;
- ◇ Jambon de Paris ;
- ◇ Terrine de poissons ;
- ◇ Tomates aux crevettes roses ;
- ◇ Œufs farcis ;
- ◇ Pièce de bœuf rôtie ;
- ◇ Filet de porcelet saumuré ;
- ◇ Salade de pommes de terre ;
- ◇ Crudités diverses ;
- ◇ Sauces diverses.

Buffet Classique

Prix à partir de 80 couverts : € 26,90 / pers.

Prix à partir de 60 couverts : € 297,90 / pers.

- ◇ Buisson de crevettes bouquet ;
- ◇ Saumon en Bellevue ;
- ◇ Pêche au thon ;
- ◇ Œufs farcis ;
- ◇ Saumon fumé ;
- ◇ Jambon de Parme et melon ;
- ◇ Tomates aux crevettes ;
- ◇ Terrine de canard au vieux porto ;
- ◇ Pièce de bœuf rôtie ;
- ◇ Poulet fumé ;
- ◇ Jambon sur griffe ;
- ◇ Rosette de Lyon ;
- ◇ Jambon des Ardennes ;
- ◇ Salades diverses ;
- ◇ Salade de pommes de terre ;
- ◇ Crudités diverses ;
- ◇ Sauces diverses.

Buffet Prestige

Prix à partir de 100 couverts : € 32,90 / pers.

Prix à partir de 80 couverts : € 36,90 / pers.

Prix à partir de 60 couverts : € 41,90 / pers.

- ◇ Homard en BelleVue ;
- ◇ Buisson d'écrevisses (en saison) ;
- ◇ Jambon sur griffe ;
- ◇ Salade de crabe ;
- ◇ Saumon fumé ;
- ◇ Elbot fumé ;
- ◇ Jambon de Parme et melon ;
- ◇ Croustades d'œufs pochés ;
- ◇ Pêches au thon ;
- ◇ Saumon en Bellevue ;
- ◇ Terrine de poissons ;
- ◇ Terrine de canard au vieux porto ;
- ◇ Terrine de foie gras, gelée au Sauternes ;
- ◇ Rosette de Lyon ;
- ◇ Poulet fumé ;
- ◇ Œufs farcis ;
- ◇ Jambon des Ardennes ;
- ◇ Pièce de bœuf rôtie ;
- ◇ Salade de pommes de terre ;
- ◇ Salade ;
- ◇ Crudités diverses ;
- ◇ Sauces diverses.

Buffet Italien

Prix à partir de 100 couverts : € 32,90 / pers.

Prix à partir de 60 couverts : € 37,90 / pers.

- ◇ Saumon en Bellevue ;
- ◇ Avocats farcis au crabe ;
- ◇ Bulots ;
- ◇ Pamplemousse aux crevettes roses ;
- ◇ Scampis ;
- ◇ Elbot fumé ;
- ◇ Saumon fumé ;
- ◇ Salade de calamars ;
- ◇ Carpaccio d'espadon au citron vert ;
- ◇ Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan ;
- ◇ Œufs farcis aux anchois ;
- ◇ Jambon de Parme et melon ;
- ◇ Pancetta ;
- ◇ Coppa ;
- ◇ Mortadelle ;
- ◇ Jambon sur griffe ;
- ◇ Poulet grillé aux tomates italiennes et balsamique ;
- ◇ Salade de pâtes et mozzarella ;
- ◇ Salade de fenouil ;
- ◇ Poivron grillé ;
- ◇ Aubergine grillée ;
- ◇ Artichaut grillé ;
- ◇ 3 sortes d'olives ;
- ◇ Crudités diverses ;
- ◇ Sauces diverses.

Buffet de sandwiches garnis

Prix à partir de 80 couverts : € 9,90 / pers.

Prix à partir de 40 couverts : € 12,90 / pers.

Possibilité de remplacer une partie des sandwiches par des mini brochettes, mini quiches, mini pizzas, tapas...

+ un supplément de **€ 2,90 / pers.**

Possibilité d'ajouter dans un buffet froid : un plat chaud entre
€ 4,90 et € 9,90

Buffet d'entrées

Prix à partir de 60 couverts : € 22,90 / pers.

Prix à partir de 40 couverts : € 24,90 / pers.

- ◇ Buisson de crevettes bouquet ;
- ◇ Saumon en Bellevue ;
- ◇ Pêche au thon ;
- ◇ Œufs farcis ;
- ◇ Roulade argenteuil (en saison) ;
- ◇ Saumon fumé ;
- ◇ Jambon de Parme et melon ;
- ◇ Salade exotique aux crevettes ;
- ◇ Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan ;
- ◇ Salades diverses ;
- ◇ Salade de pommes de terre ;
- ◇ Deux sortes de crudités ;
- ◇ Sauces diverses.

Buffet Royal

Prix à partir de 100 couverts : € 39,90 / pers.

Prix à partir de 80 couverts : € 42,90 / pers.

- ◇ Huîtres (en saison) ;
- ◇ Bulots ;
- ◇ Bigorneaux ;
- ◇ Homard en Bellevue ;
- ◇ Scampis ;
- ◇ Carpaccio d'espadon au citron vert ;
- ◇ Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan ;
- ◇ Avocats farcis au crabe ;
- ◇ Saumon fumé ;
- ◇ Elbot fumé ;
- ◇ Anguilles au vert ;
- ◇ Pamplemousse aux crevettes roses ;
- ◇ Jambon de Parme et melon ;
- ◇ Tomates aux crevettes ;
- ◇ Saumon en Bellevue ;
- ◇ Terrine de canard au vieux porto ;
- ◇ Terrine de foie gras, gelée au Sauternes ;
- ◇ Poulet fumé ;
- ◇ Œufs farcis ;
- ◇ Pièce de bœuf rôtie ;
- ◇ Salade de pommes de terre ;
- ◇ Salade de fenouil ;
- ◇ Poivron grillé ;
- ◇ Aubergine grillée ;
- ◇ Artichaut grillé ;
- ◇ Salade de farfalles aux tomates confites et basilic ;
- ◇ Salade crudités diverses ;
- ◇ Sauces diverses.

Buffets chauds à thème - diminutifs de plats –les échoppes :
prix sur demande calculé selon la variété et les plats choisis



Plats d'Asie du buffet à thème

- ◇ Poulet Tikka Massala (sauce crémeuse à la tomate et épices)
- ◇ Poulet Korma (coco et épices indiennes)
- ◇ Poulet bombay (piment, gingembre)
- ◇ Bœuf au basilic (poivrons , oignons, haricots verts, légèrement pimenté)
- ◇ Scampis curry rouge (curry rouge et lait de coco)
- ◇ Nouilles au curry (dés de poulet - œufs - carottes - choux blancs)
- ◇ Nouilles thaï (poulet, crevettes, oignons, œufs, légumes)
- ◇ Emincé de porc Shanghai (aigre doux)
- ◇ Nouilles Royales (poulet - crevettes - œufs - légumes)
- ◇ Poulet Curry
- ◇ Poulet Pékin (sauce soja caramélisée)
- ◇ Poulet Aigre-doux (ananas - légumes)

Plats d'Afrique du buffet à thème

- ◇ Poulet fumé (sauce aux arachides ou tomate)
- ◇ Poulet D.G.
- ◇ Poulet Yassa
- ◇ Bœuf en sauce
- ◇ Chèvre mijoté à la façon africaine
- ◇ Colombo d'agneau
- ◇ Bar
- ◇ Tylapia
- ◇ Liboke
- ◇ Banane plantain frit
- ◇ Banane plantain bouillie
- ◇ Bâton de manioc
- ◇ Pondeu (saka saka)

Plats d'Amérique du buffet à thème

- ◇ Burger 100% Charolais
- ◇ Beef burger mûré
- ◇ Burger de Porc Ibérique
- ◇ Burger d'agneau
- ◇ Spare ribs
- ◇ Chili corne carné
- ◇ Poulet sauce épicée au cacao
- ◇ Tortillas au poulet
- ◇ Tortillas au bœuf
- ◇ Tortillas au porc



Prix

Exemple d'un buffet chaud des 4 coins du Monde

Il est possible de créer des diminutifs de plats dans des petites assiettes que nous disposons sous pont chauffant, avec la dégustation du vin adapté.

L'avantage étant de permettre à vos invités de changer de table entre chaque plats et surtout de ne pas mélanger des saveurs qui ne vont pas ensemble.

Prix à partir de minimum 40 couverts : € 25,90 / pers.

L'idée de ce buffet est de donner à vos invités un choix de 4 plats forts différents les uns des autres en mélangeant les origines des plats (les invités peuvent se resservir selon leur appétit et leur envie).

On détermine ensemble 4 plats différents (+ € 2,90 / plat supplémentaire) :

- ◇ Roulade de sole limande aux petits légumes (ou) navarin de poissons ;
- ◇ Bar Victoria, crème de courgette ;
- ◇ Emincé de bœuf Stroganov (crème et paprika) ;
- ◇ Confit d'agneau ;
- ◇ Poulet Waterzooi ;
- ◇ Civet de marcassin ;
- ◇ Coquelet rôti ;
- ◇ Coq au vin ;
- ◇ Lapin à la bière et aux orties ;
- ◇ Mee foon (pâtes chinoises aux crevettes ou à la volaille) ;
- ◇ Carré de porcelet Duroc d'Olive, sauce au poivre vert ;
- ◇ Cuisse de canard à l'orange ;
- ◇ Magret de canard aux baies de cassis ;
- ◇ Poêlée de scampis au lait de coco ;
- ◇ Lasagne végétarienne ;
- ◇ Ravioles aux quatre fromages ;
- ◇ Pâtes aux fruits de mer ;
- ◇ Tilapia à la façon africaine ;
- ◇ Langue de bœuf, sauce madère ;
- ◇ Gratin de poissons ;
- ◇ Poulet fumé aux arachides (ou au lait de coco) ;
- ◇ Dos de saumon grillé, sauce au champagne ;
- ◇ Steak de bœuf « Blanc Bleu Belge » grillé minute (+ € 1,00)
- ◇ Tagliatelles aux coquillages (+ € 2,00) ;
- ◇ Ravioles de homard, sauce aux pistils de safran (+ € 1,00) ;
- ◇ Médallions de lotte aux petits légumes (+ € 3,00 sous réserve) ;
- ◇ Filet de turbotin, sauce mousseline (+ € 3,00 sous réserve) ;
- ◇ Pavé de thon au fumet de vin rouge (+ € 3,00 sous réserve) ;
- ◇ Papillote de poissons aux petits légumes (+ € 2,00 sous réserve) ;
- ◇ Parmentier de canard confit (+ € 2,00 / pers.)

Buffet de quiches - croques—arancini

Prix à partir de 20 couverts : € 15,90 € / pers.

4 sortes à choisir : (+ € 2,90 / pers. / sorte en plus) :

- ◇ Quiches lorraine : Oignons - Saumon - Jambon, champignons - Tomates, courgettes et mozzarella - Brocolis et jambon - Poireaux - Chicons - Roquefort et cœurs d'artichauts - Poireaux et roquefort - Asperges de Malines (en saison);
- ◇ Croques : Crème de brie - Jambon, fromage - Hawaïen - Végétarien - Tomates mozzarella - Champignons - Fromage de chèvre - ...
- ◇ Arancini : Bolognese—aubergine ...

Buffet de salade (à l'huile de truffe ou à l'huile de noisettes)

Nos grillades en buffet (prix à partir de 20 couverts)



Dans cette formule , nous déposons sur chaque table un plateau antipasti composée par exemple : Grisini au Jambon de Parme—feuille de Vigne farcie—porchetta—saucissons - assortiments d'olives et tomates séchées — fromages 5.90 €

Porchetta- Gigot d'agneau - poularde fermière - saumon - contrefilet de bœuf - brochettes (volaille-bœuf-porc – agneau) Boudin - merguez - saucisses - spare ribs - 1/2 homard - Gambas Royales - contrefilet de porc Duroc D'olive ... Quelques exemples ci-dessous :

- ◇ Mix grill (carré de porc + lard + saucisse) soit 300 g de viande/ pers : **€ 16,90**
- ◇ 3 brochettes (250g / pers.) (ex: bœuf, volaille, agneau) : **€ 17,90 / pers.**
- ◇ vous choisissez 3 sortes de viandes repris ci-dessous : **€ 22,90 / pers.**
Filet mignon de bœuf – Merguez - Spare ribs – Dos de saumon – Brochettes de volaille –
Brochettes de porc - Brochettes d'agneau - Lard - Boudin blanc et noir...
- ◇ Contrefilet de bœuf (250 g / pers.) : **€ 24,90 / pers.**
- ◇ Porcelet grillé à la broche sous vos yeux - carré de porcelet, (ou ½ poularde, ½ agneau)
A partir de 120 pers. (avec 250 g de viande / pers.): **€ 18,90 / pers.**
A partir de 60 pers. (avec 250 g de viande / pers.): **€ 19,90 / pers.**
A partir de 40 pers. (avec 250 g de viande / pers.): **€ 20,90 / pers.**

Dans la formule grillade , vous choisissez 4 accompagnements : Sauce aux poivres verts - Sauce Sambre & Meuse - beurre maitre d'hôtel - beurre Marseillais - Sauce aux échalotes et au vin rouge - Sauce Béarnaise (+ € 1,90) ...
Pommes au four - Gratin de pommes de terre - Pommes frites - Pommes duchesse - Pommes croquettes -
Pommes sautées - Paillassons de pomme de terre - Pâtes fraîches - Tomates persillées (ou gratinées) - Haricots verts - Choux fleur - Chicons - Légumes glacés - Aubergines grillées - Salade - ...**(+ € 1,90 / accompagnement suppl.) :**

Le buffet de pâtes fraîches (prix à partir de 20 couverts minimum:



Tagliatelles (ou autres pâtes sur demande) + 4 sortes de sauces maison ; bolognese au jarret de bœuf , 4 fromages , lardons crème , poêlée de légumes méditerranéens. **16.90 €/ Pers.**

Festival de pâtes : vous choisissez 4 sortes de pâtes ex. roulade d'aubergine - Pennes aux quatre fromages - Ravioles ricotta et épinard - Tagliatelles aux scampis - Cannelloni - Linguines aux légumes du soleil - Lasagne végétarienne - Tagliatelles Carbonara — Farfadelles Bolognese au jarret de bœuf ...**18.90 €/ pers.**

Possibilité d'associer plusieurs idées ensemble

Exemples :

- ◇ Une entrée servie à table suivie d'un buffet chaud (à partir de **€ 14,90**) ;
- ◇ Un ou des plats chauds dans un buffet froid ;
- ◇ Un buffet froid d'entrées suivi d'un porcelet grillé ;
- ◇ Un buffet de porcelet grillé et un buffet de pâtes ;
- ◇ Un buffet de crêpes salées et un buffet des 4 coins du monde.

N'hésitez pas à nous interroger, nous vous calculerons le prix au plus juste, mais retenez dès à présent que dans un buffet fait dans les règles de l'art, il y a beaucoup de main d'œuvre et si vous choisissez beaucoup de plats différents, le prix sera calculé en conséquent.

◇ D'autres buffets ◇

Les buffets de fromages

- ◇ Buffet de fromages frais et affinés : après un autre buffet : **à partir de € 9,90**
- ◇ Buffet de fromages frais et affinés + charcuterie : après un autre buffet : **à partir de € 12,90**
- ◇ Buffet de fromage frais et affinés et de charcuterie : en plat unique (cheese party) : **€ 16,90**

Le buffet de fruits frais (en supplément du buffet fromages)

- ◇ Devant la diversité des fruits et de la variabilité des prix selon les saisons, nous devrons discuter ensemble afin de pouvoir vous établir un budget des plus précis : **entre € 2,90 et € 5,90 / pers.**

La pièce montée (présentée sur supports décalés)

Nous vous proposons :

- ◇ Soufflé glacé ou pâtisserie en montage : **à partir de € 9,90**
- ◇ Soufflé glacé pour 1/2 des convives et autour des mini pâtisseries : **à partir de € 10,90**
- ◇ Soufflé glacé pour 1/2 des convives et autour d'un assortiment de macarons : **à partir de € 10,90**
- ◇ Buffet de pâtisseries : **à partir de € 12,90**

Nouveau : pâtisserie, glace ou soufflé glacé en montage + 1 verrine au choix : **€ 10,90**

La fontaine de champagne avec la pièce montée

En principe, à la bouteille, il faut compter un peu moins d'un verre par personne et diviser une bouteille en 7 verres.

- ◇ Vin mousseux 8.5° Brut : **€ 18,90 / bouteille**
- ◇ Vin mousseux Rosé 8,5° Brut : **€ 19,90 / bouteille**
- ◇ Vin méthode traditionnelle (Champenoise) : **€ 22,90 / bouteille**
- ◇ Vin méthode traditionnelle (Champenoise) Rosée : **€ 23,90 / bouteille**
- ◇ Champagne Brut : **€ 42,90 / bouteille**
- ◇ Droit de bouchon (si nous servons vos vins) : **€ 10,90 / bouteille**

Le buffet de crêpes pour la fin de soirée

Après un buffet de fromages et une pièce montée : **à partir de € 4,90 / pers. + € 40,00 de l'heure** pour la prestation du cuisinier lors de la réalisation des crêpes devant vos invités. Nous ne comptons pas le nombre de crêpes, c'est vous qui définissez la période nécessaire.

Les grandes crêpes sont réalisées selon le gout de vos invités : glace vanille, sauce chocolat, chantilly, confiture, cassonade, sucre mais également sur demande : jambon, fromage, œufs...

Le buffet de sandwiches pour la fin de soirée

Sans nécessité de le prévoir à l'avance, il est possible d'ajouter après minuit, un mini buffet avec différentes sortes de jambon et quelques sandwiches (on peut recharger au besoin afin de vous préserver du gaspillage) : **€ 1,90/ sandwich.**

Le buffet de tartes

Prix du buffet de tartes : € 4,9 / morceau / personne

Dans le cas du buffet de tartes, mis après un dessert (pendant une soirée dansante), il n'est pas nécessaire de prévoir un morceau pour chaque invité (les morceaux peuvent être coupés plus petits).

Il n'y a pas de perte car vous emportez les surplus !

◇ Boissons, 3 possibilités ◇

Possibilité n°1: le forfait boissons

Après le forfait il vous sera possible de le prolonger d'heure en heure pour le nombre d'invités restant ou de prendre les boissons à la carte .

A volonté Les softs non alcoolisés

Eau plate , eau pétillante , coca cola , coca cola zéro

Jus d'orange , Limonade citron , orangeade , Tea glacé ,
café , thé

Au bar

Vin blanc , vin rosé , vin rouge , jupiler , jupiler 00

Hoogarden

Les vins et bières :

	<u>Soft + Vins et bières</u>
Forfait boissons comprises pendant 3 heures	de € 10.50 / adulte
Forfait boissons comprises pendant 4 heures	de € 14.00 / adulte
Forfait boissons comprises pendant 5 heures	de € 17.00 / adulte
Heure supplémentaire	€ 3.50 / adulte / heure

Le même forfait doit être prix pour l'ensemble des adultes . Les enfants prennent le forfait « soft »

◇ Foire aux questions pour une réception exceptionnelle ◇

◇ Qui peut vous aider à organiser votre réception ?

Nous mettons un point d'honneur à vous prodiguer une foule de conseils afin que vous viviez une fête inoubliable dans un budget vraiment très accessible.

Vous souhaitez une réception organisée au mieux ? Nous pouvons vous y aider...! N'hésitez pas me téléphoner

0475 579 222 (Bruno DEBUS)

◇ 10 bonnes raisons de se marier hors saison (de novembre à mai) ou un vendredi

1) Pourquoi toujours rêver de soleil pour se marier ? On risque juste, en Belgique, de se retrouver avec un brushing aplati et une robe transparente. Voici déjà une bonne raison de penser à l'hiver; là, au moins, pas de surprise vous aurez prévu des précautions.

2) C'est original: vous, au moins, vous ne ferez pas pareil que 80 % des couples qui se marient entre juin et septembre. Trop commun, pire; votre soirée risquerait de passer inaperçue parmi les quinze autres invitations du même genre. On évite les comparaisons et les déceptions dues au choix cornélien imposé à vos amis.

3) Tout le monde est là: en été, ce sont aussi les vacances. Pas évident de trouver LA DATE qui rassemble un maximum de personnes. Il y aura toujours une meilleure amie, une cousine ou des parents pour préférer leur escapade. En hiver, ils sont tous en pantoufles devant un feu de cheminée. Plus d'excuse pour ne pas se bouger. On risque même de vous remercier d'animer ces longues soirées d'hiver.

4) On a l'embarras du choix: en saison creuse, les salles sont plus facilement disponibles (si on évite le 31 décembre). Pas la peine de s'y prendre un an à l'avance, vous avez le temps de choisir tranquillement l'endroit de vos rêves.

5) C'est moins cher: selon le nombre d'invités, nous vous accordons une remise et des avantages supplémentaires.

6) Nos partenaires offrent eux aussi des réductions particulières.

7) C'est plus facile: comme tout le monde est libre, chaque démarche est plus simple, donc plus rapide, donc moins stressante.

8) On peut se lâcher: surtout côté déco et idées créatives ; une arrivée en calèche dans une ambiance féerique (flocons artificiels, boules étincelantes et sculptures de glace,...).

9) Il y a aussi du soleil: après un mariage d'hiver, s'évader au soleil est encore plus réjouissant. On profite des coins paradisiaques quand personne n'y est et à des prix scandaleusement bas pratiqués hors saison.

10) Les peuples le font aussi !

◇ Vous désirez vous marier le matin ou l'après-midi ?

N'hésitez pas à envisager différentes possibilités: se marier le matin ne coûte pas forcément plus cher que se marier l'après-midi (repas plus "prestigieux" avec un nombre d'invités plus restreint, suivi le soir d'une formule plus festive où l'ambiance est reine).

Un mariage début d'après midi est à la mode (commune vers 13h00, vous arrivez à la salle vers 16h00 avec la famille proche, vous prenez le cocktail réception, 1 ou 2 entrées servies à table (1 potage, une entrée). Vers 19h30, les invités du soir arrivent, nous leur servons un verre de bienvenue et tous ensemble vous prenez la grosse pièce (par exemple un buffet chaud).

Certains mariés optent pour cette formule afin d'éviter un timing serré le matin, pour leur permettre d'avoir une réception "plus gastronomique" avec la famille proche et une soirée axée sur l'ambiance avec un menu plus simple pour les invités du soir, en gardant un budget très raisonnable. Certains profitent de réaliser leur reportage photo fin de matinée pour être présent à 100 % avec leurs invités.

Depuis quelques années, les coutumes ont évolué et les mariages s'organisent toute l'année, mais aussi, outre le samedi qui reste le plus prisé, le vendredi et parfois même le mercredi. A certaines dates, nous pouvons vous faire bénéficier de conditions préférentielles.

◇ **Quelle ambiance créer ?**

Sur simple demande, notre piano automatique peut être mis à votre disposition: pendant l'apéritif, vous pouvez ainsi créer une ambiance piano-bar selon le thème souhaité (années 60, jazz, classique,...).

Il est possible de prévoir un ordinateur avec de la musique en streaming (spotify, Itunes)

◇ **Peut-on organiser une animation particulière ?**

En principe, il n'y a aucun problème. Dès que vous disposez d'une salle privée vous pouvez y organiser ce que vous désirez (dans le respect de la législation), mais il est indispensable de le signaler à l'avance.

Les feux d'artifices et les lâcher de lanternes chinoises nécessitent obligatoirement une autorisation communale.

◇ **Quand présenter la pièce montée ?**

L'idéal est de présenter la pièce montée lorsque tous les invités sont présents et, en principe, avant minuit. Il existe de nombreux modèles et goûts différents pour les pièces montées, qui sont soit en pâtisseries ou glacées. Le dessert d'un menu servi à table peut être remplacé par une pièce montée (sans supplément) à partir d'un menu à € 29,90

◇ **Comment choisir l'arrangement des tables ?**

Mieux que la table ronde, la table ovale pour 10 personnes est la plus conviviale: elle permet à un maximum de personnes de dialoguer. Nous disposons de 20 tables ovales 245 X 125 (de 8 à 10 personnes) et de 5 tables ovales 330 X 125 (de 11 à 14 personnes), mais aussi de tables rectangulaires modulables à souhait (attention: une table rectangulaire ne permet le dialogue qu'entre voisins directs).

Quelques jours avant la date, dès que vous avez une idée plus précise de la répartition de vos invités, nous vous aiderons à disposer vos tables à l'aide d'un plan informatisé.

◇ **La salle ?**

Les salles donnant côté jardin ont une superficie de 400 m². Pour être « à l'aise », il faut compter 1 m² / personne assise: nous organisons régulièrement des réceptions jusqu'à 300 couverts. Selon le nombre de personnes et vos souhaits, nous pouvons mettre à votre disposition plusieurs salles. La location d'une salle adaptée est offerte quand vous prenez notre service traiteur, si vous désirez l'exclusivité des salles côté jardin, merci de le signaler (elle est possible sous condition)

◇ **Comment placer les invités ?**

C'est un point très important: le plus fréquemment, les invités sont placés selon leurs affinités (tranches d'âge, métiers, passions,...). A la table d'honneur, outre les mariés on retrouve souvent les témoins et les amis.

Les parents sont sur une table à proximité immédiate des mariés mais avec leurs propres invités directe (il faut penser que les mariés et les parents quittent souvent leur table, il y aurait un grand vide s'ils étaient à la même table).

◇ **Exclusivité des salles côté jardin ?**

Si vous désirez obtenir l'exclusivité des salles côté jardin, n'oubliez pas de le préciser lors de l'élaboration de votre devis, certaines conditions peuvent vous être demandées en fonction de la saison et du nombre de convives

◇ **Doit-on prévoir le nom des personnes sur chaque table ou sur un tableau récapitulatif ?**

Sur table, 2 solutions: soit le petit carton à chaque place, soit un carton au centre de la table avec possibilité pour les invités de se placer à leur meilleure convenance à cette table. Le tableau récapitulatif (qui peut être personnalisé et très décoratif) est surtout privilégié lors de réceptions de plus de 100 personnes.

◇ **Peut-on apporter une décoration personnalisée ?**

Aucun problème: certains souhaitent des ballons, d'autres des montages floraux, des mini ballotins de pralines, des dragées, des lierres, il est également fréquent de suspendre des photos de fiançailles et de donner des thèmes spécifiques à chaque table (les fleurs, les voitures, les saisons, les îles, les pays, les épices, les chocolats,...). Si vous désirez un décors particulier pour votre dessert (bougies, feux de bengale, décors à thème...), nous vous remercions de le(s) confier à votre responsable de salle ou à la réception. Demandez-nous conseil, nous pouvons vous aider.

◇ **Quand réaliser le reportage photo ?**

Dans certains cas, lorsque le mariage a lieu l'après-midi, le reportage se fait le matin avant la cérémonie. Souvent, dès la sortie de l'église ou de la commune, les jeunes mariés se rendent avec le photographe dans un lieu "idyllique" et viennent rejoindre leurs invités qui sont déjà à l'apéritif.

Grâce au cadre champêtre et fleuri de notre jardin et de nos cascades, beaucoup choisissent de réaliser leur reportage photographique sur place et donc sans devoir délaissier leurs invités. Notre cadre permet ainsi d'allier la réception aux "obligations" des jeunes mariés et cela, sans devoir se déplacer.

◇ **Pouvez-vous réaliser une réception dans une salle extérieure (en service traiteur) ?**

Oui..., mais sans oublier de tenir compte de nombreux détails qui ont beaucoup d'importance:

- ◇ La facilité d'accès,
- ◇ Les salles doivent être fonctionnelles, hautes, bien aérées et pourvues de préférence d'une climatisation,
- ◇ La piste de danse ne doit déranger, ni le service et ni les invités qui souhaitent rester à table pour discuter. Selon les normes en vigueur, une salle de plus de 100 m² doit être équipée d'un limiteur de décibel,
- ◇ Pouvoir donner la possibilité de logement (sur place ou à proximité) est un plus très apprécié,
- ◇ Il est nécessaire de vérifier que le matériel est bien entretenu afin d'éviter les pannes et les risques d'intoxications alimentaires (conduites à bières, frigos,...), normes d'hygiène (très strictes).

◇ **Quels sont les avantages, si nous organisons une réception dans notre salle ?**

- ◇ Vous ne devez pas vous occuper de l'entretien (nettoyage), du rangement, voire de l'état des lieux (qui occasionne parfois des frais imprévus et importants si des réparations sont nécessaires) ,
- ◇ Pas de transport par camion frigorifique (garantie qu'il n'y a pas de rupture de la chaîne du froid),
- ◇ Nous avons une cuisine suréquipée pour être certains que de la première à la dernière assiette, toutes arrivent avec une qualité irréprochable ,
- ◇ Nous savons improviser des solutions selon les régimes alimentaires , les besoins de dernières minutes
- ◇ Le cadre réputé de notre établissement est une garantie supplémentaire: vos invités se souviendront longtemps de votre réception. Depuis plus de 35 ans, nous œuvrons et bénéficions d'une excellente réputation.

◇ **Comment se fait l'arrivée des invités ?**

En général, l'arrivée des invités se fait directement par le jardin (on évite les escaliers pour les personnes à mobilités réduites). Toutes nos installations se trouvent au rez-de-chaussée (y compris les commodités). En hiver, l'arrivée se fait le plus souvent par l'entrée principale (afin de faciliter l'accès aux vestiaires).

◇ **Où prendre le cocktail apéritif ?**

Selon la météo, vous pouvez le prendre au jardin ou sur la piste de danse (la salle s'ouvre sur le jardin et, même si vous utilisez les deux espaces, vous ne serez jamais tout à fait séparés).

◇ **Comment être certains que les invités d'un cocktail réception ne restent pas pour le dîner ?**

Il faut être précis sur le carton d'invitation et prendre une marge de sécurité 1/4 h au niveau de l'horaire.

(par exemple: « Nous serions très heureux de pouvoir compter sur votre présence lors du cocktail apéritif que nous donnerons à l'hôtel restaurant « La Côte d'Or » rue de la gendarmerie, 1- 5600 Philippeville - de 12h00 à 14h00).

◇ Peut-on passer la veille pour disposer les noms ?

Oui, si la salle est occupée, nous arrangerons les noms selon un plan que nous établirons ensemble.

◇ Peut-on prévoir des amuse-bouches supplémentaires, des chips pour les enfants ?

Sur simple demande, nous servirons les chips (cacahuètes ...) achetées par vos soins

◇ Choisir un menu servi à table (3, 4, 5 services) ?

Dans notre établissement, nous jouons « cartes sur table » et il n'est pas question de travailler des produits de second choix: il vaut toujours mieux un produit simple, mais de qualité et bien travaillé, à un produit « haut de gamme », mais de qualité moindre (par exemple, tous nos homards sont vivants en vivier et nous n'acceptons pas de travailler des homards « surgelés » qui nous couteraient jusqu'à 3 fois moins chers,...).

Les menus proposés illustrent quelques possibilités, ceux-ci seront adaptés selon vos préférences et selon la saison.

Si vous le souhaitez, il est toujours possible d'ajouter un potage, un sorbet, un fromage, un buffet de tartes,...

Un menu servi à table n'est pas forcément plus onéreux qu'un buffet, mais vous garanti une réception ayant plus de « classe ».

◇ Choisir un buffet ?

Les buffets peuvent être composés selon vos goûts, ils peuvent se combiner entre eux ou suivre une entrée servie à table. Vous pouvez ajouter un potage, un buffet de fromages, un buffet de tartes,... Un buffet est parfait pour une réception axée sur l'ambiance. En fin de soirée, vous pouvez reprendre les surplus.

◇ Peut-on venir goûter les plats avant la réception ?

Bien-sûr, mais il faut être attentif aux points suivants:

- ◇ Nous travaillons des produits frais de saison qui ne sont pas toujours disponibles toute l'année,
- ◇ Certains plats sont parfaits pour un groupe mais ne conviennent pas pour une petite table,
- ◇ Il est parfois dommage de perdre la magie de la surprise.

◇ Les portions sont-elles copieuses ?

Notre région est réputée pour l'aspect « bons vivants » de ses gourmets, qui sont aussi des gourmands. Aussi, nous ne pouvons pas nous permettre de « minimaliser » les quantités proposées.

Bien évidemment, afin de pouvoir apprécier tous les mets, un menu 5 services comporte des portions moins copieuses qu'un menu 3 services. D'autre part, certains plats sont plus légers que d'autres (par exemple, un saumon cru est moins copieux qu'un saumon en croûte).

Sur demande, il y a moyen de prévoir une repasse du plat principal. N'oubliez pas que nous sommes à votre disposition pour vous conseiller et vous guider dans le choix le plus judicieux.

Rassurez vous, sur demande ce jour là, il sera possible de trouver des solutions pour ajouter Buffet sandwiches, Buffet fromages, mini portions de frites ...

◇ Quelle est la durée d'un repas ?

Si vous souhaitez être « à l'aise » pour une réception de plus de 60 personnes, il faut compter environ 1 heure par plat. Cependant, si vous le souhaitez, le repas peut être servi beaucoup plus rapidement.

◇ **Est il possible de commander ou d'apporter d'autres boissons dans les forfaits" ?**

Non seulement vous pouvez ajouter ce que vous désirez mais dans nos salles vous bénéficiez d'un confort exceptionnel; nous avons en permanence une quinzaine de bières et une centaine de vins différents. (que nous ajouterons à prix caviste)

◇ **Il y a t-il une limite d'heure pour la formule "boissons comprises" ?**

Après le forfait prévu vous aurez le choix soit de le prolonger pour les personnes encore présente ou nous de choisir une formule dans laquelle nous comptons les boissons « à la carte » (dans ce cas les niveaux des bouteilles restant sur les tables seront relevés ,) les boissons réellement consommées seront facturées pour un minimum de € 40,00 de l'heure.

◇ **Disc-jockey ?**

Nous n'imposons pas de disc jockey. ... Votre DJ pourra s'installer avec son matériel.

La majorité des DJ préfère louer notre installation , se brancher sur notre table de mixage, utiliser nos effets lumineux, nos amplis ,nos baffles et ainsi pouvoir modifier le volume de chaque salle individuellement.

Selon la loi belge, l'utilisation d'un limiteur de décibels est obligatoire dans toutes les salles de plus de 100 m², notre limiteur ne coupe pas le courant. Dans tous les cas, il est indispensable de nous signaler l'animation souhaitée dès votre réservation.

◇ **Piste de danse ?**

La piste a été spécialement conçue pour votre confort et celui de vos invités. Sa situation centrale vous assure la meilleure ambiance et les portes la séparant des autres salles peuvent être ouvertes ou fermées selon vos besoins.

De par sa conception, le son reste principalement concentré dans cette salle et n'est pas « invasif » pour vos invités qui préfèrent discuter à table (si nécessaire, il sera toujours possible de refermer une porte).

Certains nous demandent de démonter les portes (le démontage et le remontage des portes est facturé **€ 80,00**).

D'autres préfèrent installer la piste de danse dans une autre salle

◇ **Quand doit-on réserver ?**

Il n'y a pas de règles et cela dépend du type d'événement: certains réservent très longtemps à l'avance (plus d'un an), d'autres s'y prennent beaucoup plus tardivement...et, dans ce cas, ils comptent sur « la chance » que la date soit toujours disponible ou sur leurs flexibilités quant au choix de cette date.

◇ **Que prévoir d'autres ?**

Un livre d'Or restera à tout jamais comme un témoin de cette journée exceptionnelle (prévoir un stylo)

(l'idéal est de le faire circuler dans les tables)

Certains demandent au disc-jockey de projeter un montage vidéo (ou photographique) qui permet à tous les participants de partager quelques moments des jeunes mariés

La vente de la jarretière peut être organisée (prévoir de la monnaie).

◇ Quand doit-on envoyer les invitations ?

L'idéal est d'inviter oralement le plus tôt possible en prenant déjà note des réactions (ex.: oui – peut-être – j'aurai difficile,...). Le carton d'invitation s'envoie 6 à 8 semaines à l'avance.

Demandez une réponse 15 jours avant le jour J. Dans plusieurs cas, vous devrez téléphoner pour obtenir la réponse (elle est souvent oubliée).

Avant de choisir un carton d'invitation, nous vous conseillons de rédiger un brouillon du texte, le choix en sera facilité (si vous avez beaucoup de texte, vous devez choisir un carton en rapport).

Il est possible de faire passer beaucoup de messages. Nous pouvons vous conseiller. Nous avons pris un arrangement avec un imprimeur pour vous faire bénéficier de conditions particulières.

◇ Les conditions de réservation d'une réception ◇

Pour vous permettre de vérifier qu'une date est libre à la commune (à l'église), il est possible de mettre une option de réservation pendant 10 jours, période pendant laquelle vous pouvez vous désister sans aucun frais. La réservation est considérée comme définitive dès le versement effectif de 250 euros à titre d'arrhes sur le compte BE37 068 208 11 36 28

Sauf autre stipulation dans un contrat, en cas d'annulation de votre part, La Côte d'Or conservera les acomptes reçus.

Le nombre de participants doit être communiqué 8 jours à l'avance. La facturation se fait d'après ce nombre.

◇ Les prix ◇

Les prix sont basés sur les coûts actuels des matières premières et de la main d'œuvre (septembre 2023)

Sur simple demande, nous établirons pour votre réception un devis gratuit et sans aucun engagement.

En Belgique, les pourboires ne sont pas obligatoires, ils sont laissés à votre appréciation. Sans précision de votre part, ils seront partagés par le soins du responsable de salle entre la salle et la cuisine.

◇ Pour établir un devis ◇

Par internet ou lors d'un rendez-vous, nous pouvons vous calculer un devis (sans engagement).

L'idéal est de nous donner une première idée des horaires, du nombre d'invités (en séparant les adultes, des enfants de moins de 12 ans et des enfants de moins de 6 ans) et ce pour l'apéritif, le repas et la soirée.)

◇ A domicile ◇

Nous pouvons vous proposer des formules à domicile (ou dans votre salle) avec de nombreuses possibilités selon que vous prenez en charge la mise en place – le service – la remise en ordre.

◇ nos partenaires: ◇

DJ et Borne Photo : Jonathan Fieni : 0475 83 69 18 Lights&sound events (5600 Neuville)

Photographe : Anais Terwagne 0483 41 40 58 ou Sarah Vallée 0496 97 36 92

◇ Planning au niveau de la réception ◇

Dès que possible :

- ◇ Choisissez un restaurateur (ou traiteur) en qui vous avez confiance ;
- ◇ Mettez une option sur la date de votre choix ;
- ◇ Vérifiez que la commune et l'éventuelle cérémonie s'arrangent bien avec votre date ;
- ◇ Lancez des invitations orales à vos invités en notant déjà les réactions sur leur présence probable ou non (à vous de savoir à qui parler en priorité de la possibilité de réserver un logement sur place) ;
- ◇ Confirmez l'heure à la commune (voir à l'église) ;
- ◇ Avant de sélectionner un faire part, nous vous conseillons d'avoir une idée précise sur le texte à imprimer: les messages doivent être précis ! ;
- ◇ Réfléchissez au modèle du faire part (certains imprimeurs peuvent avoir des délais de 6 mois, si vous le réalisez vous même, nous pouvons vous donner des idées) ;
- ◇ Réservez le disc-jockey (l'orchestre), le photographe (le vidéaste) ;
- ◇ Si vous désirez une projection, définissez qui va la réaliser (voir avec le disc-jockey) ;
- ◇ Réfléchissez si vous désirez un thème pour votre mariage ;
- ◇ Prenez contact éventuellement avec nos autres partenaires (maître de cérémonie,...).

Deux mois à l'avance :

- ◇ Envoyez les faire parts en demandant une réponse 15 jours avant la réception (prévoyez peut être une formule « Si vous avez une exigence alimentaire (allergie , religion , conviction personnelle ..., n'hésitez pas de vous là communiquer)Fixez le menu, la décoration florale, la couleur des nappes ;
- ◇ Définissez le moment pour faire votre reportage photo (voir avec La Côte d'Or) ;
- ◇ Prévoyez éventuellement un livre d'or.

15 jours à l'avance :

- ◇ Téléphonez aux retardataires et donnez une première idée du nombre d'invités à La Côte d'Or ;
- ◇ Etablissez le plan des tables ;
- ◇ Prévoyez un ou deux photographes (parmi les invités) afin d'avoir un maximum de photos de la soirée.

8 jours à l'avance :

- ◇ Clôturez le nombre d'invités et le communiquer à La Côte d'Or ;
- ◇ Réalisez le plan et les noms à mettre sur la table.

Le jour J :

Nous mettons tout en œuvre pour que vous viviez pleinement votre réception .

Pour ce faire, nous essayerons de vous déranger au minimum en gérant une multitude de détails par rapport à nos sentiments personnels (température de la salle, luminosité, musique, vitesse de service des plats et des boissons...).

Si vous désirez un décor particulier pour votre dessert (bougies, feux de bengale, décors à thème...), nous vous remercions de le(s) confier à votre responsable de salle ou à la réception.

La réussite d'une réception passe par la communication, n'hésitez jamais à signaler à la réception ou à votre responsable de salle vos besoins ou envies.

◇ Exemple d'une réception de mariage qui vous permet de profiter pleinement de vos invités ◇

Il faut tenir compte du temps nécessaire pour les préparatifs de la mariée (avec une petite sécurité).

◇ **10h00:** La mariée est prête, le marié rencontre la mariée, la famille toute proche est présente. Vous recevez vos invités avec par exemple: du café, du mousseux, un buffet de tartes, un buffet sandwiches...

◇ **11h00:** Première partie de l'album photo dans un parc près de chez vous

◇ **13h00:** La commune

◇ **15h00:** Réception apéritive

€ 14,90

Exemple: Forfait apéritif 2h ; Mousseux brut + soft + 6 amuse-bouche

(sur base de (40 adultes et plus)

◇ **17h00:** La famille passe à table: 1 entrée servie à table

€ 14,90

Exemple: les ravioles de homard, beurre de crustacés:

Forfait boissons comprises à volonté de 17h à 20h:

€ 10.50

◇ **19h00:** Les amis arrivent: un verre de bienvenue (mousseux):

€ 2,50

◇ **20h00:** Un plat servi à table ou un buffet pour tous

€ 16,90

€ 16,90

Exemple: le carré de porcelet légèrement saumuré, primeurs du marché:

Forfait boissons comprises de 20h00 à 1 h du matin

€ 17.00

€ 17.00

◇ **21h00:** La soirée dansante commence

◇ **21h30:** Buffet fromages frais et affinés (*possibilité d'ajouter de la charcuterie*)

€ 9,90

€ 9,90

◇ **23h30:** Pièce montée

€ 9,90

€ 9,90

La buffet fromages est rentré au frigos pendant la pièce montée ;

sur demande spécifique ; il sera possible de ressortir le buffet fromages gratuitement

après la pièce montée

€ 94.00

€ 56.20



Société La Côte d'Or S.A.

Rue de la gendarmerie 1

5600 PHILIPPEVILLE TVA BE0429.547.474

Belfius BE37 068 208 11 36 28

Bruno DEBUS 0475 579 222

