



Salles de réception
Votre mariage dans nos salles

Traiteur
De 2 à 1000 couverts

Vos réceptions « all in »

Location de salle—menu—forfait boissons—remise en ordre

(valable pour minimum 8 cvts)

Une salle adaptée sera mise à disposition gratuitement

Renseignements Bruno DEBUS 0475 579 222 info@lacotedor.com



La grande Pyramide , la nouvelle salle , la salle bar + la petite pyramide peuvent être ouvertes ensemble de + 380 m2



La grande Pyramide :+120 m2



La nouvelle salle :+140 m2



La salle bar :+80 m2



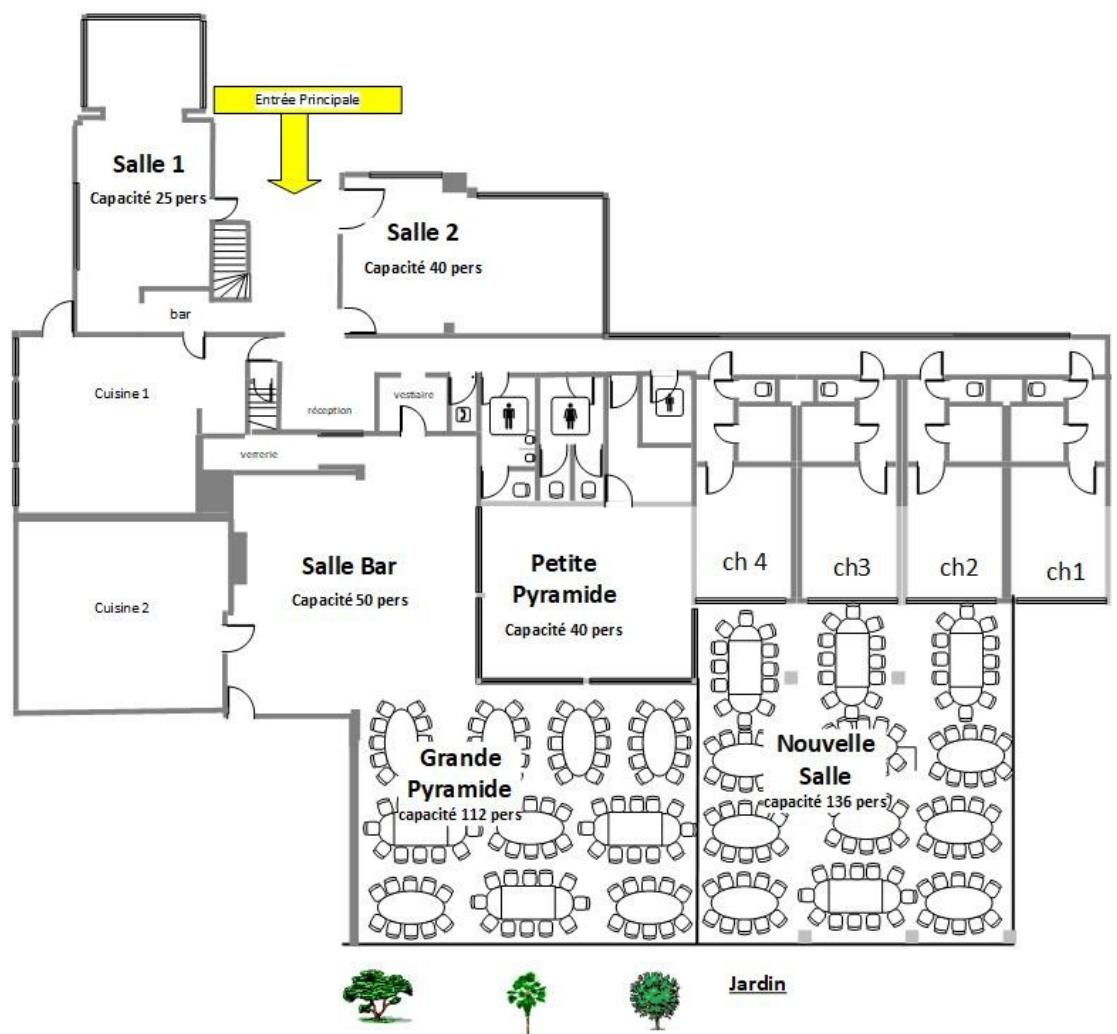
La petite Pyramide ou piste de danse +- 40m2



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



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



Quelques conseils et remarques pour réussir votre réception :

Une bonne communication lors de la réservation est importante

Nous mettrons 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...).

Il ne faut jamais hésiter à nous demander des adaptations le jour J.

L'organisation d'une petite réception est facilement réalisable en moins de 6 semaines.

Les anniversaires fonctionnent très bien le vendredi soir. (pour les repas de famille , les aînés préfèrent le dimanche midi)

Il vous sera plus facile d'organiser un anniversaire « surprise » si vous l'organiser quelques jours avant la date

Nos 5 salles de réceptions sont entièrement modulables et nous permettent d'accueillir les événements de 2 à 300 cvts,

Une animation musicale est prévue de même qu'un écran led sur lequel vous pouvez diffuser à partir d'une clé USB ou d'un Pc + câble HDMI .

Si vous désirez une salle plus grande que le nombre d'invités, une exclusivité ou organiser une soirée dansante ; signalez le dès la réservation (il est possible qu'une participation vous soit demandée pour la location de la salle)

Notre établissement dispose d'un hôtel 8 chambres (de 1 à 4 pers.)

Le choix et le nombre de participants ne devront être figés que 8 jours à l'avance.

Vous pouvez apporter des petits suppléments : chips, mignardises , tartes après un dessert ...

Comment choisir l'arrangement des tables :

Mieux que la table ronde, la table ovale pour 8 à 10 personnes est la plus conviviale: elle permet à un maximum de personnes de dialoguer. Nous disposons également de quelques tables de 11 à 14 cvts mais également de tables rectangulaires modulables à souhait (attention: une table rectangulaire ne permet le dialogue qu'entre voisins directs). Il est possible de prévoir une seule table ovale jusqu'à 30 cvts .

Comment placer vos invités :

Souvent les tables sont formées selon les générations et les affinités

Le plus facile est de prévoir au centre de chaque table une liste . Les invités se placeront comme ils le désirent autour de la table qui leur est attribuée

Décoration des tables :

N'hésitez pas à nous confier vos chemins de tables , fleurs ou décorations éventuelles

Les forfaits boissons :

Le forfait boissons comprises est souvent apprécié mais il n'est pas obligatoire (il est possible de facturer les boissons réellement consommées)

Cette formule est souvent réservée jusqu'au dessert, par la suite vous aurez le choix de le prolonger pour les personnes encore présentes x 3.5 € / l'heure par adulte ou de comptabiliser les boissons réellement consommées.

Le forfait de base comprend, les vins de qualités blancs rouges et rosés, jupiler , jupiler 0.0%, coca cola, fanta , sprite, thé glacé , eaux plates et pétillantes , café . Il est possible d'adapter le forfait selon votre goût et d'ajouter des bières spéciales (n'hésitez pas à nous interroger .)

Menu à table ou buffet ?

Il existe des avantages dans les deux. Le choix doit être fait selon l'ambiance que l'on veut apporter à sa réception et le style d'invités. (souvent les aînés préfèrent rester à table)

Les buffets :

La réalisation des buffets nous demandent plus de main d'œuvre qu'un menu servi à table .

La composition du buffet doit être déterminée selon votre goût, le nombre d'invités et votre budget.

Vous désirez un excellent rapport qualité prix? Il est préférable de privilégier quelques plats de qualités bien sélectionnés à une variété excessive qui ne ressemblent à rien

Certains « traiteurs » n'hésiteront pas à utiliser des plats industriels (Un saumon Belle vue fait maison n'a rien à voir avec un saumon acheté dans la grande distribution . Il n'y a que le nom du plat qui est identique .)

Les derniers invités doivent avoir le même choix que les premiers.

Les menus servis à table:

En réception le grand conseil est de choisir des plats qui plaisent à 99% , il est courant de prévoir une (des) variante(s) .

Vous avez peur d'imposer un menu ? Il est facile d'envoyer un message à ses invités : « N'hésitez de vous contacter si vous n'appréciez pas le poisson, pour les allergies alimentaires, les végétariens, si vous avez des restrictions culturelles ... »

Pour les enfants:

Nous établirons un menu adapté (même s'il n'y a qu'un enfant) . Nous disposons d'une machine à Pop corn et d'un château gonflable (en option)

Notre option « Buffet fromages »: +9.90 € / adulte



Nous mettons un point d'honneur de vous proposer un très beau buffet fromages frais et affinés .

Il est servi à volonté selon le timing que vous désirez y consacrer (avant le dessert).

Il est possible d'ajouter des fruits que vous apportez (ou que nous pouvons vous proposer en option)

Vous avez des amateurs de vins? Pendant un forfait boissons ; un « plus » très intéressant est de proposer un buffet dégustation vins (soit en servant gratuitement les vins que vous nous avez confiés ou nos vins à prix caviste)

Il n'y aura pas de gaspillage ni exagération car , ne passeront au buffet vins , que les amateurs .

Gâteau d'anniversaire :

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

**Les prix de cette farde (février 2024) sont indiqués TVA comprise
sous réserve de modification de prix importante ou de disponibilité**

Nouveautés 2024

Ambiance musicale : Nous diffusons une playlist. Vos invités peuvent interagir et insérer leur titres favoris à partir de leur smartphone . Possibilité de Piste de danse et même de Karaoké .
(Renseignements et conditions sur demande)



**ECOUTE TA MUSIQUE PRÉFÉRÉE
PENDANT TON MARIAGE PRÉFÉRÉ**

Participe à la playlist en cours
avec l'application **ZIKUP**

1 : Connexion

Télécharge et connecte-toi à l'application **ZIKUP**





disponible sur playstore Android et appstore
Iphone à partir de IOS14

2 : Rejoins la Ziklist que tu écoutes:

➔ REJOINDRE UNE ZIKLIST

En entrant le code de la ziklist en cours



PARTY

3 : Propose un titre

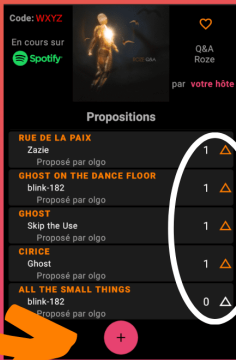
Recherche et ajoute la chanson que tu souhaites écouter avec le nom de l'artiste ou le titre



zikup.jukebox



@zikup_jukebox



4 : Vote

Vote pour faire passer tes titres préférés en priorité

Ramène **ZIKUP** chez toi, et partage avec tes amis en créant ta propre Ziklist.
(Un seul compte Spotify premium nécessaire)

Facilité pour les organisateurs de groupe : Nous définissons ensemble la formule qui correspond à vos besoins (Budget , longueur , style de menu ou des buffets ...) Nous pouvons mettre en place un système de billetterie afin que les participants puisse réserver , choisir la variante entre les plats et même payer .



Menu : 32 € /Adulte (16 € enfant –12 ans 8 € /enfant - 6 ans)

Forfait apéritif 1 heure : Mousseux brut— Mojito sans alcool—Jus de fruits—soft + 2 amuse bouche

Suprême de poulet fermier sauce sambre et meuse , légumes de saison , pomme duchesse

Ou

Dos de saumon cuit sur peau , sauce au champagne

Soufflé glacé

37.00 € / Adulte (Menu adapté pour les enfants :18.50 €/ - 12ans 9.25 € / - 6 ans)

Forfait apéritif 30 min : Mousseux brut— Mojito sans alcool—Jus de fruits—soft + 2 amuse bouche

Exemple : feuilleté de scampis, beurre aux herbes

(variante possible à la réservation , la jambon de Parme sur une petite salade à l'huile de noix)

Filet de porc, sauce à la graine de moutarde de Meaux , légumes de saison

(variante possible à la réservation : le poisson du jour ...)

Croquant chocolat

42.00 € / Adulte (Menu adapté pour les enfants :21.00€/ - 12ans 10.5 € / - 6 ans)

Forfait apéritif 30 min : Mousseux brut— Mojito sans alcool—Jus de fruits—soft + 2 amuse bouche

Exemple : Ravioles de crustacés, beurre aux herbes

(variante possible à la réservation , ravioles de caviar d'aubergine, pesto et copeaux de parmesan

Filet de veau , sauce aux poivres verts , légumes de saison

(variante possible à la réservation : le poisson du jour ...)

Duo de desserts

Option forfait boissons comprises 3 h : + 10,5 € / adulte : vins blancs , rosés , rouges ,

Jupiler, Jupiler 0.0, fanta, sprite ,coca cola, thé glacé , eaux, café

Ou +14.50 € avec des vins supérieurs



40.00 € / Adulte (Menu adapté pour les enfants :20.00€/ - 12ans 10 € / - 6 ans)

Forfait apéritif 30 min : Mousseux brut— Mojito sans alcool—Jus de fruits—soft + 2 amuse bouche

Exemple : Duo de poissons , coulis de crustacés

(variante possible à la réservation , feuilleté de champignons)

Magret de canard sauce aux baies de cassis, légumes de saison

(variante possible à la réservation : le poisson du jour ...)

Duo de desserts

42.00 € / Adulte (Menu adapté pour les enfants : 21.00 €/ - 12ans 10.5 € / - 6 ans)

Forfait apéritif 30 min : Mousseux brut— Mojito sans alcool—Jus de fruits—soft + 2 amuse bouche

Exemple : filet de bar , beurre de tomate au basilic

(variante possible à la réservation : ravioles de caviar d'aubergine, pesto et copeaux de parmesan

Pavé de bœuf Irlandais, sauce poivres blancs et cognac, légumes de saison

(variante possible à la réservation : le poisson du jour ...)

L'assiette de desserts (3 sortes)

50.00 € / Adulte (Menu adapté pour les enfants :25.00 €/ - 12ans 12.50 € / - 6 ans)

Forfait apéritif 30 min : Mousseux brut— Mojito sans alcool—Jus de fruits—soft + 2 amuse bouche

Exemple : Blinis au saumon fumé , caviar avruga

(variante possible à la réservation : feuilleté de volaille au cresson de fontaine

Filet d'agneau , petit jus au thym, légumes de saison , gratin de pommes de terre

(variante possible à la réservation : le poisson du jour ...)

L'assiette de desserts (3 sortes)

Option forfait boissons comprises 3 h : + 10,5 € / adulte : vins blancs , rosés , rouges,

Jupiler, Jupiler 0.0, fanta, sprite ,coca cola, thé glacé , eaux, café

Ou +14.50 € avec des vins supérieurs

50.00 € / Adulte : Menu adapté pour les enfants : 25.00 €/ - 12ans 12.50 € / - 6 ans

Forfait apéritif 30 min : Mousseux brut— Mojito sans alcool—Jus de fruits—soft + 2 amuse bouche

Exemple : Le feuilleté de saint Jacques et scampis aux petits légumes
(variante possible à la réservation : feuilleté de volaille au cresson de fontaine)

Filet de pintade fermière, sauce fine champagne, légumes de saison
(variante possible à la réservation : le poisson du jour ...)

L'assiette de desserts (3 sortes)

50.00 € / Adulte : Menu adapté pour les enfants : 25.00 €/ - 12ans 12.50 € / - 6 ans

Forfait apéritif 30 min : Mousseux brut— Mojito sans alcool—Jus de fruits—soft + 2 amuse bouche

Buffet froid d'entrées (minimum 20 cvts) : saumon belle vue—pêche au thon—tomate crevettes
grise—terrines de canard à l'ancienne , jambon de Parme melon— porchetta —œufs farcis—roulade de
jambon—taboulé—3 sortes de crudités—2 sortes de sauces

Pièce de bœuf 2 sortes de sauces , poêlée de légumes—pommes frites ou gratin de pdt
(variante possible : le poisson du jour ...)

Le soufflé glacé (présentation anniversaire sur demande)

54.00 € / Adulte : Menu adapté pour les enfants : 27.00 €/ - 12ans 13.50 € / - 6 ans

Forfait apéritif 1 h : Mousseux brut— Mojito sans alcool—Jus de fruits—soft + 4 amuse bouche

Filet de dorade Royale , beurre de tomate au basilic
(variante possible à la réservation : Les ravioles de volaille)

Filet de veau sauce sambre et meuse , garnitures de saison
(variante possible : le poisson du jour ...)

Le buffet de fromages frais et affinés

Le soufflé glacé (présentation anniversaire sur demande)

**Option forfait boissons comprises 3 h : + 10,5 € / adulte : vins blancs , rosés , rouges ,
Jupiler, Jupiler 0.0, fanta, sprite ,coca cola, thé glacé , eaux, café**

Ou +14.50 € avec des vins supérieurs

Menu de Chasse (du 04 octobre au 15 janvier)



32.00 € / Adulte : Menu adapté pour les enfants : 16.00 €/- 12ans 8.00 € / - 6 ans

Forfait apéritif 30 min Mousseux brut— Mojito sans alcool—Jus de fruits—soft + 2 amuse bouche

Potage potimarron

Civet de gigue de chevreuil à l'ancienne

(variante possible : le suprême de poulet fermier ...)

Le duo de desserts

44.00 € / Adulte : Menu adapté pour les enfants : 27.00 €/- 12ans 13.50 € / - 6 ans

Forfait apéritif 30 min Mousseux brut— Mojito sans alcool—Jus de fruits—soft + 2 amuse bouche

Jambon de Marcassin et foie gras sur une petite salade à l'huile de noix

(variante possible à la réservation : la salade de scampis)

Emincé de poule faisane à la Normande, garniture de saison

(variante possible : Poisson du jour...)

Le duo de desserts

47.00 € / Adulte : Menu adapté pour les enfants : 23.50 €/- 12ans 11.75 € / - 6 ans

Forfait apéritif 30 min Mousseux brut— Mojito sans alcool—Jus de fruits—soft + 2 amuse bouche

Ravioles de faisan au foie gras , sauce au vin jaune

(variante possible à la réservation : Les ravioles de scampis)

Filet de biche sauce Poivrade, garnitures de saison

(variante possible : le suprême de poulet fermier ...)

Le duo de desserts

Option forfait boissons comprises 3 h : + 10,5 € / adulte : vins blancs , rosés , rouges,

Jupiler, Jupiler 0.0, fanta, sprite ,coca cola, thé glacé , eaux, café

Ou +14.50 € avec des vins supérieurs



41.00 € / Adulte : 20.50 €/ - 12ans 10.25 € / - 6 ans

Forfait apéritif 1 heure : Mousseux brut— Mojito sans alcool—Jus de fruits—soft + 4 amuse bouche

Buffet grillade : Pièce de bœuf Irlandais, suprême de poulet , dos de saumon , poêlée de légumes, salade à l'huile de noix—Pommes grenailles, 2 sortes de sauces chaudes

Le soufflé glacé (présentation anniversaire sur demande)

41.00 € / Adulte : 20.50 €/ - 12ans 10.25 € / - 6 ans

Forfait apéritif 30 min : Mousseux brut— Mojito sans alcool—Jus de fruits—soft + 2 amuse bouche

Buffet : 4 sortes de pâtes fraîches

Buffet viande et poisson + 2 sortes de sauces chaudes + Pommes grenailles + poêlée de légumes

Le duo de desserts (présentation anniversaire sur demande)

47.00 € / Adulte : 23.50 €/ - 12ans 11.75 € / - 6 ans

Forfait apéritif 30 min : Mousseux brut— Mojito sans alcool—Jus de fruits—soft + 2 amuse bouche

Buffet porcelet grillé - Pièce de bœuf 2 sortes de sauces chaudes

Gratin de pommes de terre + poêlée de légumes

Le duo de desserts (présentation anniversaire sur demande)

Forfait boissons comprises 3 h : + 10,5 € / adultes : vins blancs , rosés , rouges,

Jupiler, Jupiler 0.0, fanta, sprite ,coca cola, thé glacé , eaux, café

Ou +14.50 € avec des vins supérieurs

Formules « walking dinner »



Sur demande il est possible d'ajouter des tables (nappage en option)

15 €/Adulte (7.50 € enfant –12 ans 3.75 € /enfant - 6 ans)

buffet de sandwiches garnis

19 €/Adulte (9.50 € enfant –12 ans 4.75 € /enfant - 6 ans)

Grand buffet de fromages frais et affinés , charcuterie

32 €/Adulte (16.00 € enfant –12 ans 8.00 € /enfant - 6 ans)

Forfait apéritif 30 min : Mousseux brut— Mojito sans alcool—Jus de fruits—soft + 2 amuse bouche

Buffet chaud : Pizza (garnitures variées à déterminer) Mini Burger pommes frites

Soufflé glacé (goût à déterminer) présentation anniversaire sur demande

38 €/Adulte (19.00 € enfant –12 ans 9.5€ /enfant - 6 ans)

Forfait apéritif 30 min : Mousseux brut— Mojito sans alcool—Jus de fruits—soft + 2 amuse bouche

Buffet grillade (exemple bœuf , volaille, poissons)

Soufflé glacé (goût à déterminer) présentation anniversaire sur demande

38.00 € / Adulte (19.00 € enfant –12 ans 9.5€ /enfant - 6 ans)

Forfait apéritif 30 min : Mousseux brut— Mojito sans alcool—Jus de fruits—soft + 2 amuse bouche

Buffet dégustations

Scampis à l'ail doux , riz parfumé

Raviole de caviar d'aubergine , pesto , copeaux de parmesan

Dos de saumon , sauce à l'oseille , pomme duchesse , flan de légumes

Mini Burger 100 % Angus beef , pommes frites 2 sortes de sauces

Diminutifs de desserts (3 sortes)

Option forfait boissons comprises 3 h : + 10,5 € / adulte : vins blancs , rosés , rouges ,

Jupiler, Jupiler 0.0, fanta, sprite ,coca cola, thé glacé , eaux, café

Options possibles dans toutes les formules :

30 minutes de forfait apéritif + 2 amuse bouche supplémentaires : 4,50 €

Méthode traditionnelle à la place d'un apéritif maison ou mousseux 8.5° : 2.00 €

Potage : 4.50 €

Grand buffet fromages frais et affinés 9.90 €

1 heure de forfait boissons supplémentaire : 3.50 €

Buffet « café gourmand » avec 3 mini pâtisseries /personne : 5.90 €

Location matériel de sonorisation et piste de danse (micro, table de mixage, Lampes) : 250 €

Location château gonflable : 100 €

Quelques exemples de desserts

Tartelette fine aux pommes , glace à la vanille « Bourbon »

Nougat glacé

Vacherin glacé au Grand Marier

Soufflé glacé au choix (Limoncello - fruits rouges—stracciatella –café –chocolat—spéculos—mangue passion ...)

Croquant au chocolat

Bavarois framboise

Bavarois poires caramel

Crème brûlée

Panacotta , coulis de fruits

Moelleux au chocolat , glace vanille

Fruits d'automne flambés , glace au noix

Buffet de mini pâtisserie

Buffet de verrines

Buffet de tartes

Crêpes flambées

Quelques idées de plats (les sauces peuvent être modifiées selon votre goût)

Parmentier de canard	Filet pur de porc sauce à la graine de moutarde de Meaux
Fondus fromages	Suprême de poulet fermier sauce sambre et meuse
Croquettes aux crevettes grises	Pigeonneau d'Anjou, cuisse confite , petit jus au Porto
Gratin de poissons aux crevettes grises	Magret de canard sauce aux baies de cassis
Feuilleté de volaille au cresson de fontaine	Emincé de pintade fermière sauce aux poivres verts
Chèvre chaud sur une petite salade à l'huile de noix	Poulet fumé aux arachides
Roulade d'aubergine gratinée à la mozzarella	Roti de veau aux échalotes confites
Escalope de saumon à l'oseille « Pierre et Jean Troisgros »	Brochettes de poulet marinées
Dos de cabillaud cuit sur peau , beurre aux algues marines	Coquelet rôti à l'estragon
Salade de canard fumé et foie gras	Cuisse de lapereau à la bière et aux orties
Ravioles de homard , beurre de crustacés	Gigot d'agneau , petit jus de lui-même
Ravioles de scampis, beurre aux herbes	Anguilles au vert
Ravioles de volaille « Tartufata »	Pavé de thon rouge , émulsion aux épices d'Argentine
Ravioles de caviar d'aubergine au pesto et parmesan	Pavé de bœuf Irlandais sauce Béarnaise
Feuilleté de Saint Jacques et scampis aux petits légumes	Contrefilet de bœuf « BBB » aux échalotes et vin rouge
Salade tiède de crustacés à l'huile de noix	Filet de veau , sauce fine champagne
Escalopes de foie gras poêlées aux pommes caramélisées	Filet d'agneau au thym frais
Filets de rouget «Barbet» au vin rouge et beurre d'anchois	Cailles « des Dombes » à la rhubarbe
Magret de canard jambonné	Carré de porc « Duroc d'olive » Petit jus au Banuyls
Filet de dorade Royale , beurre au persil plat	Filet de barbue « Homardine » Pâtes fraîches
Filets de sole de la mer du Nord sauce au champagne	Blanc de poulet fermier farci aux pistaches de Sicile
Blinis au saumon fumé	Navarin de poissons
Terrine de canard à l'ancienne	Waterzooi de Cuisse de poulet
Mousse de pigeonneau au foie gras et à l'armagnac	Râble de lapereau à la graine de Moutarde
Saumon cru mariné à l'aneth et au citron vert	Grenadin de veau aux poivres blancs et cognac
Saumon cru , caviar « avruga »	Burger 100 % Angus beef
Jambon de Parme , melon	Buffet grillade (bœuf , brochette de volaille , saumon)
Feuilleté de champignons et petits gris à l'estragon	Porchetta
Flan de homard au Meursault	Poulet Tikka Massala
Filet de sandre aux petits légumes	Poulet D.G. Banane Plantain , riz parfumé
Œuf « 63°C » sur une vitelotte au caviar « avruga »	Duo de poissons , coulis de crustacés
Petite nage de crustacés au Sancerre	Cuisse de canard à l'orange
Langoustines de Bretagne , beurre au basilic	Civet de marcassin
Dos de turbot pané à la mie de pain , sauce ciboulette	Confit d'agneau
Sifflets de sole Bretonne aux pistils de safran	Filet de bar , sauce aux zestes de citron
Salade de filet de dorade royale	Aile de raie , aux capres capucines
Jambonnettes de grenouilles coulis de persil et purée d'ail	Dos de saumon cuit sur peau , au fenouil
Cuisse de canard confite sur une petite salade	Jambonneau grillé ,
Feuilleté de scampis à l'ail doux	Veau , ris et rognon à la Liégeoise....

Pour la location de Borne Photo—DJ— Musique Life : contacter :

Lights and Sound Events

Une borne selfie pour une occasion spéciale?

Choisissez notre L&S Box

 **Impression et/ou envoi de vos photos par @mail**

 **Envoi des photos numériques après l'évènement**

 **Votre cadre et fond de photo personnalisés**

 **Livraison gratuite 20 kms autour de Philippeville**



www.lightsandsoundevents.be

0475/83.69.18



A partir
de 39€/ adulte



le 15 mars
19h30



Nos vendredis "Disco"

Mousseux brut, soft, amuse bouche

Nos buffets:

4 sortes de pâtes fraîches

Viandes et poissons, garnitures de saison

Fromages frais et affinés

Desserts

All in boissons compriseses jusque 22h30 : **49€/adulte**

*(Réduction de 10€/adulte pour les groupes de minimum 30 couverts)

*(Réduction de 5€/adulte pour les groupes de minimum 15 couverts)

Renseignements et réservations: Bruno DEBUS 0475/579.222
info@lacotedor.com

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

info@lacotedor.com

www.lacotedor.com

