



La Hagouille SA - Rue de Rêves, 38 - 1476 Houtain-le-Val  
Mobile: + 32 (0) 473 26 14 11 - [info@lahagouille.be](mailto:info@lahagouille.be) - [www.lahagouille.be](http://www.lahagouille.be)



# TABLE DES MATIERES



## **FERME DE LA HAGOULLE**

LOCATION ET SERVICES	5
----------------------	---

## **COCKTAILS**

AMUSE BOUCHES	6
VERRINES ET MINI ASSIETTES DÎNATOIRES	8
SUR LES TABLES MANGE DEBOUT	9
ECHOPPES	9
BOISSONS	10

## **MENUS**

ENTREES FROIDES	14
ENTREES CHAUDES	14
POTAGES	15
SORBETS	15
PLATS PRINCIPAUX	16
DESSERTS	15
FROMAGES	16

## **BUFFETS**

BUFFET CLASSIQUE	14
BUFFET DES SAVEURS GOURMANDES	14
BUFFET EVEIL DES SENS	15
BUFFET BELGE	15
BUFFET ITALIEN	16

## **BARBECUES**

BARBECUE SIMPLICITÉ	17
BARBECUE DES GOURMANDS	17
BARBECUE PRESTIGE	18

## **ECHOPPES**

ECHOPPES SALEES	19
ECHOPPE BELGE	19
ECHOPPE DE HAMBURGERS	19
ECHOPPE DE QUICHES	19
ECHOPPE DE FRITES	19
ECHOPPE DE PÂTES	19
ECHOPPE DE WRAPS	20
ECHOPPE DES CRÊPES SALÉES	20
ECHOPPE DE SPARE RIBS	20
ECHOPPE DES ASSIETTES GOURMANDES	20
ECHOPPE "À LA PLANCHA"	20
ECHOPPE OCÉANE	21
ECHOPPE DE PITA	21
ECHOPPE WOK	21
ECHOPPE DE FROMAGES	21
ECHOPPE DES SAVEURS DES RIVIÈRES	21

# TABLE DES MATIERES



ECHOPPE FORESTIÈRE (EN SAISON)	21
ECHOPPE SAVOYARDE	21
ECHOPPE DES TARTARES	22
ECHOPPE RUSSE	22
ECHOPPE ITALIENNE	22
ECHOPPE JAPONAISE	22
ECHOPPE PETIT DÉJEUNER	23
ECHOPPE ENGLISH BREAKFAST	23
ECHOPPE BRUNCH	23
ECHOPPE DES MINI BROCHETTES À LA PLANCHA	23
ECHOPPE ESPAGNOLE	24
ECHOPPE MEXICAINE	24
ECHOPPE INDIENNE	24
ECHOPPE INDONÉSIENNE	24
ECHOPPE CHINOISE	24
ECHOPPE GRECQUE	25
ECHOPPE MAROCAINE	25
ECHOPPE AFRICAINE	25
ECHOPPE ALSACIENNE	25
ECHOPPE PÉRIGOURDINE	25
ECHOPPE DES CARAÏBES	26
<b>ECHOPPES SUCREES</b>	<b>27</b>
ECHOPPE DE FRUITS	27
ECHOPPE DES MINI-DESSERTS	27
ECHOPPE DES VERRINES GLACÉES	27
ECHOPPE DES PETITS FOUR SUCRÉS	27
CHARETTE À GLACES	27
ECHOPPE DE CRÊPES SUCRÉES	27
ECHOPPE DE GAUFRES DE BRUXELLES	28
ECHOPPE DE TARTES CLASSIQUES	28
ECHOPPE DE TARTES PRESTIGE	28
<b>JUNIORS</b>	
FORMULE APERITIF	31
FORMULE JOURNEE COMPLETE	32
<b>BOISSONS</b>	
FORFAIT ACCORD "VINS ET METS"	31
FORFAIT OPEN BAR	32
A LA CONSOMMATION	33
<b>PERSONNEL &amp; MATERIEL</b>	
PERSONNEL (HORS FORFAIT)	35
MATERIEL	35
<b>CONDITIONS GENERALES</b>	
CONDITIONS GENERALES	35

## LOCATION ET SERVICES

### PENDANT TOUTE LA DURÉE DE VOTRE ÉVÈNEMENT

- *La mise à disposition de la grange, du vestiaire, des sanitaires, du bar, du jardin, des parkings*
- *Equipements bureautiques (tels que photocopieuse, fax, imprimante, ...) et l'infrastructure ICT (points de connexion pour la téléphonie, l'accès à internet, ...)*
- *Le mobilier (1 table d'honneur ovale pour un maximum de 24 personnes, 25 tables rondes de 6 à 10 personnes, 170 chaises grises, 70 chaises oranges, 10 tables hautes. Le mobilier supplémentaire est à la charge des clients)*
- *Les locaux sont assurés, chauffés et éclairés*
- *Le papier et le savon dans les sanitaires*
- *Le nettoyage des infrastructures et des équipements*
- *La réception et le tri du courrier lié à l'organisation de votre événement*
- *Système audio intégré*
- *1 Micro sans fil*
- *Wifi*
- *Télévision*
- *Lecteur DVD et CD*
- *Connexion câblée pour système audio intégré*
- *Connexion câblée internet*
- *Connexion câblée téléphone*
- *Connexion câblée pour télévision*

## AMUSE BOUCHES

### AMUSE BOUCHES BELGES (la cuisine belge en une bouchée)

*Croquette de crevettes grises - cornet de frites - américain préparé - quiche aux lardons et fromage de Maredsous - potage aux asperges - tarte al d'jote – boudin, spéculoos et compote de pommes - tomate cerise aux crevettes grises – moules marinières (en saison) – pâté gaumais au confit d'oignons.*

### ZAKOUSKI FROIDS

*Brochette de tomates cerises aux crevettes et basilic - Canapé de pain d'épice, mousse de foie d'oie et confit de figues – Mini polenta à la mousse de brocoli et jambon des montagnes - Toast de tartare de chèvre aux aromates - Mini blinis de saumon - Mini cake aux saveurs italiennes – Wrap toscan (jambon, roquette et tomates séchées) - Mini bägel au pavot garni de rougets à la tapenade et mozzarella – Briochin au foie gras et figue - Tartelette de mozzarella au basilic - Concombre farci à la chair de crabe – Mini corolle croustillante de parmesan au foie gras et olive - Pomme de terre creusée au foie gras et fleur de sel – Canapé à la mousse de crevettes et carottes au cumin – Aspic de crevettes grises – Wrap norvégien (saumon fumé, concombre et fromage blanc).*

### CUILLÈRES ET VERRINES DE DÉGUSTATION FROIDES

*Carpaccio de bœuf à la fraise et basilic - Foie gras aux noisettes et pistaches - Guacamole croustillante aux crevettes grises - Boudin à l'abricot et spéculoos - Tartare de bar à la vanille et poudre de mangue – Tartare de St Jacques au céleri et parfum de noisette - Chèvre au raisin et noix de cajou grillée et sa pipette de vinaigre balsamique - Méli-mélo de truite et anguille fumée à la crème acidulée – Oeufs brouillés à la truffe - Fantaisie de canard, émulsion de passion et poire caramélisée – Carpaccio de boeuf au parmesan – Tartare de thon rouge à la coriandre – Roulade de crêpe de saumon fumé et oeufs de truite – Rilletes de saumon fumé.*

### SUCETTES

*Cube de saumon mariné au sésame – Antipasti en sucette – Tomate cerise mozzarella basilic – Sucette de boudin blanc aux éclats de noisette et pommes - Club de foie gras de canard et pain d'épice - Brochette de tomates cerise aux crevettes - Paupiette de jambon de Parme et melon - Mini tomates d'amour aux sésame et éclats de pistache - Roulade de crêpe de saumon fumé et oeufs de truite – Chouquette emmental et pavot - Poulet façon teriyaki - Magret fumé à la mangue - Carpaccio de boeuf à la mangue – Mini makis – Ballotin fromager fourré – Rouget en chemise de pomme de terre – Cake pop au chorizo et parmesan.*

### CUILLÈRES ET ZAKOUSKI ET CHAUDS

*Chouquette au Comté – Croustillant d'escargot de Bourgogne - Mini quiche au saumon fumé - Mini croque-monsieur - Mini quiche Provençale – Mini double cheeseburger - Fripon en aumônières - Torsade de mille-feuille au parmesan - Risotto aux champignons des bois et huile de truffe – Mini noix de Saint Jacques farcie au beurre echiré - Duxelles de champignon au St Jacques - Tartelette de langoustine au Sauternes - Brioche d'escargots - Brochette de bar à la cardamome - Bouchée croquante de mozzarella – Cuillère italienne (mini pâtes gratinées au pesto et lanières de tomates séchées) – Brochette de frutti di mare marinée - Barquette aux quatre fromages - Quiche aux lardons et asperges vertes – Mini tarte al d'jote.*

# MENUS



## **MINI POTAGES**

*Asperges vertes - Volaille au lait d'amande - Bisque de crevettes grises - Carottes à la coriandre - Cresson aux crevettes grises - Chicon et noix de St Jacques - Potiron au safran (en saison) - Courgettes au basilic.*

## **FRITURES**

*Crevette tempura aux saveurs d'Asie - Crolesqui de fromage fourré au miel - Acras de morue - Mini samosas - Mini nems - Petites saveurs mexicaines - Croquettes de crevettes grises - Croquettes au fromage.*

## **ZAKOUSKI ET SUCETTES SUCRÉS**

*Sucette de pâtes de fruits - Aiguillette orange chocolat noir - Sucette de macaron - Sucette de truffe au chocolat - Sucette de fraises au chocolat - Sucette de crêpe au choco - Assortiment de mignardises gourmandes - Petits fours au chocolat - Petits fours saveurs fruitées.*

## **CUILLÈRES ET VERRINES DE DÉGUSTATION SUCRÉES**

*Cuillères de chocolat et sa mini boule de sorbet ou de glace - Fromage blanc fouetté à la vanille sur lit d'abricot - Crème légère au mascarpone et griotte au chocolat - Chiboust au citron vert et mûres, tuiette aux amandes - Mousse au chocolat - Panna cotta aux fruits rouges - Mousse de fruits de saison - Mini boule de glace ou de sorbet.*

## VERRINES ET MINI ASSIETTES DÎNATOIRES

### VERRINES ET MINI ASSIETTES DÎNATOIRES FROIDES

*Fantaisie de canard fumé en salade au jus de truffe - Duo périgourdin et ses chutneys - Gâteau de foie gras et coulis de homard - Velouté de melon au Pinaud et jambon du pays – Salade d'agneau en bâtonnets et ses herbes du jardin - Carpaccio de bœuf et sa vinaigrette à la mangue – Tartare de thon et espadon à la coriandre - Terrine de cabillaud aux saveurs provençales - Solitaire de saumon et fromage frais au citron vert - Farci de truite à la mousse d'écrevisses et herbes folles - Aumônière de saumon fumé et sa crème Dubarry – Coupelle de saumon fumé, crème d'avocat et perles du Japon - Couronne de St Jacques, witloof et ruban rouge - Salade de noix de St Jacques et tuile de parmesan – Tartare terre et mer (saumon, foie gras, St Jacques) - Rillettes de saumon au raifort - Tartare de truite au céleri - Tartare de saumon aux aromates et fenouil - Tartare de tomates marinées au fromage de chèvre - Taboulé à la menthe et poulet tandoori - Salade de calamars marinés au citron vert - Guacamole, crabe et tomates - Parmentier de canard à la patate douce - Flan de légumes au coulis de tomates - Quinoa à la betterave et wakamé - Saumon mariné à la ricotta et aneth - Tartare de veau à la feta.*

### VERRINES ET MINI ASSIETTES DÎNATOIRES CHAUDES

*Filet de rouget barbet aux agrumes - Ravioles de caille au fenouil croquant, crème de tomate cerise au basilic - Filet de rouget au fenouil et pastis - Coquille Saint Jacques et scampis au whisky et safran sur lit de légumes croquants - Fricassée de volaille à la truffe - Sauté de lotte à la vichyssoise - Brandade de cabillaud au chorizo - Oeufs brouillés à la truffe - Homard légèrement bisqué - Croustillant de scampi à la diable - Oeufs de caille pochés sur son lit de poireaux truffés - Lotte au chorizo et lentilles vertes - Méli-mélo tiède d'asperges vertes et Homard - Espuma de truffe noire sur parmentier - Velouté de lentilles à la pancetta - Risotto crémeux aux morilles - Risotto aux champignons de bois et châtaignes - Moules au curry rouge sur lit de soja - Bouillon de langoustines à la verveine – Fricassée de lapin au thym - Nage de fruits de mer aux légumes du moment - Risotto aux palourdes - Papillote transparente de volaille à la citronnelle - Huître chaude au raifort - Raviole de lapereaux sur crème de lentilles - Raviole d'écrevisses au chou vert - Raviole de chèvre au thym - Magret de canard à la rhubarbe - Saltimbocca de lotte, fine purée de céleri - Mini crottin de Chavignol au miel et lavande - Emincé de veau mousseline de panais - Hamburger de foie gras.*

### VERRINES ET MINI ASSIETTES DÎNATOIRES SUCRÉES

*Tiramisu à la framboise et pistache - Crumble de pomme et fraise à la cannelle – Salade de fraise (en saison) - Duo de mousses de café et chocolat - Salade de fruits - Tartare de fruits exotiques à la vanille - Panna cotta aux fruits de saison.*



## SUR LES TABLES MANGE DEBOUT

### **PANIER DE CRUDITÉS**

*Accompagnés de sauces et grissini maison*

### **TAPAS ET SAUCES**

*Chorizo à la plancha, champignons aux herbes, scampis à l'ail, calamar à la romaine, tortilla.*

## ECHOPPES

### **ECHOPPE DE PAINS SURPRISE**

*Garni de 36 délicieux mini-sandwichs mous ronds. Ils présentent un assortiment équilibré de charcuteries, salades, poissons et fromages tels que: Carpaccio de bœuf, parmesan et pesto - Rillettes d'oie et laitue - Brie, miel et éclats de noix - Fromage frais et saumon fumé - Magret de canard fumé et roquette – Jambon de montagne, tomates semi-séchées et Roquefort.*

### **ECHOPPE D'HUÎTRES**

*Huîtres fines plates ou creuses selon la saison servies sur lit de glace pilée*

*Citron*

*Fleur de sel*

*Vinaigrette balsamique aux échalotes*

*Pain spécial*

### **ECHOPPE DE FOIE GRAS**

*Escalope de foie gras poêlée devant vous*

*Accompagnement selon le choix des convives:*

*Champignons des bois*

*Pommes de terre grenailles*

*Chicons braisés*

*Confiture de figue*

*Pain d'épice*

*Pain brioché*

*Fleur de sel*

*Trio de poivres en moulin*

## BOISSONS

*Les formules cocktail comprennent le matériel de service complet nécessaire au bon déroulement de votre événement ainsi que la mise en place, le service, le débarrassage, et la remise en ordre des locaux. Au-delà du forfait nous travaillons en régie pour les boissons (voir tarif des boissons en page x) et nous comptons 29.00 € par heure et par membre du personnel restant.*

### COCKTAIL BELGE

*Bières: Jupiler, Hoegaarden, Kriek, Hoegaarden rosée, Leffe blonde, Leffe brune, Chimay bleue, Triple Westmalle, Duvel, Orval (en fonction des disponibilités), Jupiler NA*

*Eaux minérales*

*Jus de fruits*

*Soft drinks: Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Tonic*

### COCKTAIL TRADITIONNEL

*Vin mousseux de qualité: St Rémy Brut – Luxembourg*

*Vin blanc: Domaine du Haut Perron – Sauvignon – Touraine – Val de Loire*

*Vin rouge: Seigneurie de Gicon – Chusclan – Côtes du Rhône*

*Vin rosé: Tour des Pins – Pays d’Oc*

*Eaux minérales*

*Jus de fruits*

*Soft drinks: Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Tonic*

*Bière: Jupiler*

### COCKTAIL ESPAGNOL

*Cava brut méthode traditionnelle – Giro Ribot*

*Vin blanc: Domaine du Haut Perron – Sauvignon – Touraine – Val de Loire*

*Vin rouge: Seigneurie de Gicon – Chusclan – Côtes du Rhône*

*Vin rosé: Tour des Pins – Pays d’Oc*

*Eaux minérales*

*Jus de fruits*

*Soft drinks: Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Tonic*

*Bière: Jupiler*

## MENUS



### COCKTAIL DE LUXE

*Crémant de Limoux Château de Villelongue*

*Vin blanc: Domaine du Haut Perron – Sauvignon – Touraine – Val de Loire*

*Vin rouge: Seigneurie de Gicon – Chusclan – Côtes du Rhône*

*Vin rosé: Tour des Pins – Pays d’Oc*

*Eaux minérales*

*Jus de fruits*

*Soft drinks: Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Tonic*

*Bière: Jupiler*

### COCKTAIL PRESTIGE

*Champagne Georges Lacombe Brut 1er Cru*

*Vin blanc: Domaine du Haut Perron – Sauvignon – Touraine – Val de Loire*

*Vin rouge: Seigneurie de Gicon – Chusclan – Côtes du Rhône*

*Vin rosé: Tour des Pins – Pays d’Oc*

*Eaux minérales*

*Jus de fruits*

*Soft drinks: Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Tonic*

*Bière: Jupiler*

# MENUS



*Nos prix incluent le service, la vaisselle, le mobilier, un grand choix de coloris de nappage en tissus, l'installation et le rangement du matériel.*

## **ENTRÉES FROIDES**

*Farci de truite fumée à la mousse d'écrevisse et son mesclun aux perles écarlates*

*Salade de magret de canard et foie gras, vinaigrette de framboise, confiture d'oignon, pain brioché et poires caramélisées*

*Carpaccio de boeuf, anguille fumée, copeaux de foie gras et crème acidulée*

*Gravelax de saumon scandinave et pesto de persil*

*Tartare de langoustines et d'espadon, citron vert et citronnelle douce, vinaigrette de coriandre fraîche*

*Terrine de chèvre frais aux poivrons doux, aubergines et tomates confites*

*Carpaccio de canard fumé à l'huile de noix, salade d'agrumes et noisettes concassées*

*Aumônière de saumon fumé aux crevettes grises, mousse à l'aneth*

*Salade de taboulé parfumé à la coriandre fraîche, brochette de thon rouge mariné au curry*

*Méli-Mélo de petits légumes et de homard au basilic thaï*

## **ENTRÉES CHAUDES**

*Coquille St Jacques et scampis au whisky et safran sur lit de légumes croquants*

*Ravioles de lapereau truffée au consommé de topinambour et lentilles*

*Noix de St Jacques, crème de topinambour et pesto de persil*

*Noix de St Jacques piquées de citronnelle, fondue de poireaux à la moule de Bouchot et émulsion d'une sauce Poulette safranée*

*Cassolette de chicon braisé et saumon, sauce au Chablis*

*Demi caille rôtie au thym, emulsion de groseille et pignon de pin*

*Darne de saumon écossais à la vapeur, coulis de poivrons doux*

*Cœur de cabillaud royal des mers de Norvège dans un bouillon léger parfumé aux épices thaï, citronnelle et lait de coco*

*Raviole de caille fumée, sauce aux champignons des bois*

## **POTAGES**

*Crème de volaille au lait d'amande*

*Velouté de chicon aux noix de St Jacques*

*Crème de courgettes au basilic*

*Bisque de crevettes grises, pain à l'ail*

*Velouté de potiron au safran (en saison)*

## **SORBETS**

*Citron et basilic*

*Fruits rouges*

## MENUS



*Fruits exotiques*

*Fruits du verger*

### PLATS PRINCIPAUX

*Filets de caille aux oignons caramélisés et Pinaud Charentais et millefeuille de pomme de terre gratiné*

*Noix de veau rôtie, patate douce, carotte glacée et jus de truffe*

*Le filet de biche en médaillon, réduction de porto au parfum de truffes, tagliatelle de légumes (en saison)*

*Filet de bar rôti sur peau, poêlée de légumes et crème de persil à l'huile d'olive vierge*

*Cassiolette de fruits de mer au curry rouge, cresson et tomates, croûtons de poivrons doux*

*Filet de cabillaud marinée aux épices de Provence, gratin de pommes de terre d'avant et tomate farcie aux légumes du Sud*

*Magret de canard sur une tartelette de pommes de terre et oignons confits, sauce au balsamique*

*Médaillon de veau, primeurs de légumes, pommes grenailles, jus de veau au miel et thym*

*Couronne d'agneau parfumé à la sauge, champignons sauvages*

*Escalope de foie gras poêlée sur un médaillon de bœuf (cuisson saignante), cordon de réduction de bordelaise*

*Filet pur de porc sauce au cognac, haricots verts et tomates cerises en grappe*

*Saltimbocca de filet pur de veau à la sauge, brocolis, choux fleurs et carottes, polenta au parmesan*

### DESSERTS

*Fusion: Biscuit aux noisettes, crémeux à la fraise des bois, mousse de citron vert.*

*Lady framboise: Dacquoise, mousse de framboises, crémeux de lait d'amande.*

*10 ans : Dacquoise noisettes, compotée de mangues-ananas, chocolat 66 %, caramel, pointe de vanille et citron vert.*

*Duo de choc : Biscuit au chocolat, crème brûlée à la vanille, mousse au chocolat St Domingo, feuilletine pralinée et caramel coulant.*

*Versaille : Sablé, crémeux framboise-chocolat, coulis gélifié de framboise, chocolat noir de noir.*

*Équateur : Biscuit aux amandes et chocolat, mousse chocolat amer 70 %, mousse chocolat au lait.*

*Le Végas : Biscuit sans farine, mousse chocolat « or noir », crème brûlée vanille, coulis d'orange sanguine, crumble*

*Moelleux au chocolat au cœur coulant, glace vanille, éclats de pistache*

*Carpaccio d'ananas, sirop infusé au basilic et son sorbet à la mangue*

*Assiette de mini-desserts : mini moelleux au chocolat, crème brûlée, tartelette aux fruits de saison*

### FROMAGES

*Gâteau de chèvre chaude au miel d'acacia*

*Trio de fromages affinés et leur garniture, pain aux noix et beurre*

*Brie en croûte de pain d'épices, chutney de pommes aux fruits secs et cannelle*

# BUFFETS



Nos buffets sont préparés pour 40 personnes minimum. Nos prix incluent le service, la vaisselle, un grand choix de coloris de nappage en tissus, l'installation et le rangement du matériel.

## BUFFET CLASSIQUE

### LES PLATS FROIDS

*Carpaccio de saumon au dill  
Terrine de poissons à la Provençale  
Tomate océane aux petites grises  
Œuf farci à la verdurette  
Carré de porcelet à l'estragon  
Terrine de campagne  
Jambon d'Ardenne et kiwi  
Blanc de dinde aromatisé aux herbes  
Emincé de tomate et mozzarella*

#### *Les accompagnements :*

*Mesclun à l'huile de noisette  
Salade de betterave  
Salade coleslaw  
Méli-mélo de légumes verts croquants  
Salade de pommes de terre  
Taboulé à la menthe  
Assortiment de sauces  
Pain et beurre*

### LES PLATS CHAUDS EN OPTION

*Crème de courgettes au basilic  
Quiche lorraine  
Darne de saumon grillée en nage safranée et son riz sauvage  
Filet de volaille aux champignons des bois, tagliatelle de légumes et gratin dauphinois*

## BUFFET DES SAVEURS GOURMANDES

### LES PLATS FROIDS

*Spirale de sole aux épinards  
Tartare de saumon et d'espadon sur lit de pommes et cresson  
Tomates océanes aux petites grises  
Terrine fermière  
Œuf farci au caviar de truite  
Mesclun au magret de canard fumé  
Blanc de dinde aromatisé aux herbes  
Gigotin d'agneau glacé à la menthe  
Jambon Serrano aux figues  
Carpaccio de bœuf, parmesan et huile de truffes*

#### *Les accompagnements :*

*Mesclun à l'huile de noisette  
Salade de quinoa à la coriandre  
Salade de radis au persil  
Méli-mélo de légumes verts croquants*

## BUFFETS

Salade de pommes de terre  
Taboulé à la menthe  
Assortiment de sauces  
Pain et beurre

### LES PLATS CHAUDS EN OPTION

Crème de volaille au lait d'amande  
Quiche aux lardons et asperges vertes  
Sauté de veau, mesclun à l'huile de noix et au chorizo  
Brochette de scampis aux tomates cerises et basilic  
Pommes grenailles sautées à l'estragon

## BUFFET EVEIL DES SENS

### LES PLATS FROIDS

1/2 homard en belle-vue  
Duo de foie gras et sa confiture d'oignons et d'orange  
Tartare de thon rouge, avocat et pignon de pin grillés  
Œuf farci au caviar de truite  
Terrine de langoustines aux poivrons  
Suprême de poussin farci aux légumes et aux noix  
Charlotte d'agneau aux aubergines grillées  
Galantine de volaille truffée aux morilles

#### Les accompagnements :

Légumes verts à l'huile de noix  
Salade de blé aux légumes grillés  
Salade de betterave et pousses d'épinards  
Salade mesclun composée  
Salade de pommes de terre  
Taboulé à la menthe  
Assortiment de sauces  
Pain et beurre

### LES PLATS CHAUDS EN OPTION

Bisque de crevettes grises, pain à l'ail  
Quiche saumon-brocolis-boursin  
Filet de veau au champagne, pomme de terre aux herbes fraîches et asperges vertes  
Papillote d'agneau du verger, pommes nouvelles et sauce ciboulette  
Dos de cabillaud rôti au thym, écrasé de pommes de terre à l'olive

## BUFFET BELGE

### LES PLATS FROIDS

Tomates océanes aux petites grises  
Jambon de ferme cuit  
Filet d'Anvers  
Roulade de poulet aux fines herbes  
Lard tranché  
Pipe de Bastogne  
Boudin blanc

## BUFFETS

Boudin noir  
Cervela  
Bintjes farcies au fromage de chèvre frais et lardons  
Salade de chicons aux noix  
Américain  
Œufs pochés sauce verdurette

*Les accompagnements :*  
Pain et beurre

### LES PLATS CHAUDS EN OPTION

Moules marinières (en saison) ou anguilles au vert (en dehors de la saison des moules)  
Boulettes à la liégeoise  
Roulades de chicons au gratin  
Tarte al d'jote  
Frites

## BUFFET ITALIEN

### LES PLATS FROIDS

Vitello Tonnato  
Cake aux olives et pancetta  
Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan  
Chifonnade de bresaola et huile vierge  
Mortadella au mascarpone, vinaigre balsamique  
Jambon de Parme et melon  
Bruschetta de gambas au basilic  
Poulpe farci à la méditerranéenne  
Picattas de volaille à la mozzarella di bufala

*Les accompagnements :*  
Salade de pâtes au pesto et aubergines  
Salade de roquette aux pignons de pin grillés et copeaux de parmesan  
Salade de courgette au gorgonzola  
Salade de champignons à l'huile de truffe  
Ciabatta  
Huile et vinaigre

### LES PLATS CHAUDS EN OPTION

Scampis sauce diable et tagliatelles de légumes  
Filet de rouget à l'huile vierge et son risotto de légumes  
Tagliatelles aux palourdes et parmesan  
Gigot d'agneau aux olives et polenta crémeuse



# BARBECUES



*Nos barbecues sont présentés en buffet et sont prévus pour 40 personnes minimum. Nos prix incluent le service, la vaisselle, un grand choix de coloris de nappage en tissus, l'installation et le rangement du matériel.*

## **BARBECUE SIMPLICITÉ**

*Véritable cochon piétrain à la broche, cuit au feu de bois devant les convives  
Saumon grillé mariné à la coriandre*

### *Les accompagnements :*

*Pommes de terre en papillote  
Brochettes de légumes  
Salade verte  
Concombre au yaourt et estragon  
Méli-mélo de légumes croquants  
Salade coleslaw  
Crudités  
Sauces  
Pain, beurre à l'ail et fines herbes*

## **BARBECUE DES GOURMANDS**

*Véritable cochon piétrain à la broche, cuit au feu de bois devant les convives  
Brochette de boeuf aux poivrons  
Merguez d'agneau  
Saucisse de campagne aux herbes  
Satay de poulet, sauce aux cacahuètes  
Brochette de scampis à la coriandre  
Saumon grillé aux aromates*

### *Les accompagnements :*

*Pommes de terre en papillote  
Salade de lentilles vertes  
Salade verte  
Concombre au yaourt et estragon  
Méli-mélo de légumes croquants  
Salade coleslaw  
Crudités  
Sauces  
Pain, beurre à l'ail et fines herbes*

# BARBECUES



## BARBECUE PRESTIGE

*Véritable cochon piétrain à la broche, cuit au feu de bois devant les convives*

*Satay de poulet, sauce aux cacahuètes*

*Gigot d'agneau au jambon cru et romarin*

*Saucisse de campagne aux herbes*

*Brochette de Saint-Jacques au romarin et citron*

*Brochette de lotte au safran*

*Gambas marinées au curry*

*Saumon teriyaki à l'érable grillé*

### *Les accompagnements :*

*Pommes de terre en papillote*

*Taboulé à la menthe*

*Brochettes de légumes panés (patate douce, champignons, courgettes...)*

*Salades composes*

*Crudités*

*Sauces,*

*Pain, beurre à l'ail et fines herbes*

*Nos échoppes sont présentées en buffet et sont prévues pour 50 personnes minimum. Nos prix incluent le service, la vaisselle, les tables mange debout, les buffets ainsi que l'installation et le rangement du matériel.*

## ECHOPPES SALEES

### ECHOPPE BELGE

*Chicons au gratin  
Carbonnades flamandes  
Waterzooï à la gantoise  
Moules marinières au vin blanc ou anguilles au vert (en dehors de la saison des moules)  
Boulettes à la liégeoise  
Frites*

### ECHOPPE DE HAMBURGERS

*Le Belge (hamburger de bœuf, chicons braisés, fromage d'Orval, sauce cocktail balsamique)  
Le Normand (poulet pané, tomates séchées et camembert)  
Le Poisson (filet de saumon, sauce à l'aneth)  
L'Ibérique (hamburger d'agneau, chorizo et fromage de chèvre)  
Salade du marché  
Frites maison*

### ECHOPPE DE QUICHES

*Quiche aux poulet-champignons  
Quiche aux lardons-poireaux  
Quiche aux saumon-brocolis-boursin  
Quiche lorraine  
Quiche aux jambon-courgettes-tomates cerises  
Salade du marché, vinaigrette*

### ECHOPPE DE FRITES

*Frites  
Sauces maison: mayonnaise, tartare, cocktail, andalouse  
Mini double cheeseburger*

### ECHOPPE DE PÂTES

*Deux sortes de pâtes fraîches  
Sauce au saumon et à l'aneth  
Dés de chorizo cuit à la plancha  
Sauce aux champignons des bois  
Sauce bolognaise  
Sauce carbonara  
Pesto verde  
Tomates séchées  
Artichauts marinés  
Chips de parmesan*

*Huile piquante*

## **ECHOPPE DE WRAPS**

*Poulet grillé, parmesan, guacamole, tomate, iceberg, cerfeuil  
Jambon aux herbes, riz vinaigré, poivrons croquants, tomates cerises,  
Saumon cuit, fromage blanc, herbes aromatiques, crudités  
Crevettes, œuf, guacamole, pomme verte  
Agneau en dés, persil, salade ciselée, haricots, tomate concassée*

## **ECHOPPE DES CRÊPES SALÉES**

*Pâte artisanale à la farine de sarrasin  
Saumon fumé sauce à l'aneth  
Jambon de Parme  
Mozzarella  
Lardons grillés  
Chèvre frais  
Tomates séchées  
Champignons  
Roquette*

## **ECHOPPE DE SPARE RIBS**

*Spare ribs nature et caramélisées  
Pomme de terre en papillote farcie au curry jaune  
Salade du marché, vinaigrette*

## **ECHOPPE DES ASSIETTES GOURMANDES**

*Duo périgourdin (foie gras et magret de canard fumé) et son chutney  
Carpaccio de bœuf et sa vinaigrette à la mangue  
Farci de truite à la mousse d'écrevisse et herbes folles  
Cannelloni de saumon fumé aux crevettes grises  
...*

## **ECHOPPE "À LA PLANCHA"**

*St Jacques  
Scampis  
Côtes d'agneau  
Filet pur de bœuf  
Noix de veau  
Courgettes  
Aubergines  
Deux salades composées  
Pommes grenailles sautées à l'estragon  
Sauces*

## **ECHOPPE OCÉANE**

*Terrine de cabillaud aux saveurs provençales  
Salade de noix de Saint Jacques au piment d'Espelette et huile de truffe  
Tartare de thon et espadon à la coriandre  
Taboulé aux scampis, dés de tomates, pignons de pin grillés  
Salade iceberg au yaourt citronné*

## **ECHOPPE DE PITA**

*Pains pita  
Viandes émincées grillées  
Ananas, chou, maïs, légumes éminés, raisin de Corinthe, pommes, noix, houmous, salade  
Sauce pita, sauce curry*

## **ECHOPPE WOK**

*Nouilles asiatiques  
Assortiment de cinq légumes dont choux chinois et pousses de soja  
Scampis  
Volaille  
Bœuf  
Piments et curry en poudre  
Sauce soja, sauce aigre douce, sauce piquante  
Bols et baguettes*

## **ECHOPPE DE FROMAGES**

*Assortiment de fromages affinés belges et étrangers  
Raisins  
Mesclun aux fruits secs parfumés à l'huile de noix  
Pains spéciaux et beurre*

## **ECHOPPE DES SAVEURS DES RIVIÈRES**

*Tartare de saumon gravelax  
Filet de truite fumée farci à la mousseline de brochet  
Truite à la sauce à l'Orval  
Carpe fumée aux pleurotes*

## **ECHOPPE FORESTIÈRE (EN SAISON)**

*Filet de biche  
Marcassin ardennais  
Réduction de porto au parfum de truffe  
Champignons des bois poêlés  
Pommes grenailles au gros sel*

## **ECHOPPE SAVOYARDE**

*Raclette  
Jambon blanc*

## ECHOPPES

*Pancetta  
Saucisson  
Jambon fumé  
Petits oignons  
Pommes de terre  
Cornichons  
Salade du marché*

### **ECHOPPE DES TARTARES**

*Tartare de saumon au basilic et à la moutarde  
Tartare de veau aux pommes et St Marcellin  
Tartare de boeuf à la Belge  
Tartare de thon et espadon à la coriandre  
Tartare de canard, figues et noix*

### **ECHOPPE RUSSE**

*Blinis au caviar et son shooter de vodka glacée  
Caviar de saumon  
Hareng mariné  
Saumon fumé  
Truite fumée  
Cornichons au sel  
Salade de pommes de terre  
Œufs mimosa  
Crème épaisse  
Pain noir  
Bortsch de betterave*

### **ECHOPPE ITALIENNE**

*Vitello Tonnato  
Cake aux olives et pancetta  
Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan  
Chiffonnade de bresaola et huile vierge  
Mortadella au mascarpone, vinaigre balsamique  
Piccata de volaille à la mozzarella di bufala  
Salade de pâte au pesto et aubergines  
Salade de roquette aux pignons de pin grillés et copeaux de parmesan  
Ciabatta  
Huile et vinaigre*

### **ECHOPPE JAPONAISE**

*Crevettes tempura  
Makis de saumon  
Makis de concombre  
Nigiris de saumon  
Nigiris de crevettes  
Sauce soja  
Wasabi*

*Gingembre mariné  
Funko aux crevettes  
Xiu mai aux légumes  
Hsia long pao au porc  
Sauce soja au gingembre  
Mini brochettes de volaille teriyaki  
Mini brochette de saumon yakatori  
Salade de tofu  
Tempura de légumes variés  
Salade de concombre aux algues nori*

## **ECHOPPE PETIT DÉJEUNER**

*Viennoiseries  
Biscuits  
Brownies maison  
Fruits frais  
Yaourts nature et aux fruits*

## **ECHOPPE ENGLISH BREAKFAST**

*Toasts  
Beurre  
Marmelade  
Œufs  
Bacon grillé  
Saucisse grillée  
Boudin noir grillé  
Haricots blancs à la sauce tomate « baked beans »  
Champignons frits  
Tomates cuites  
Galettes de pommes de terres  
Ketchup*

## **ECHOPPE BRUNCH**

*Plats sucrés : Mini viennoiseries, mini crêpes, beurre, confitures, pâte à tartiner, miel, sirop d'érable, salade de fruits frais, yaourts nature et aux fruits, biscuits et brownies maison.*

*Plats salés : Omelette ou œuf sur le plat (à cuire soi-même, appareil de cuisson fourni), charcuteries, fromages, saumon fumé, blanc poulet aux herbes, tarte salée, cake salé, 2 salades composées, pains spéciaux.*

## **ECHOPPE DES MINI BROCHETTES À LA PLANCHA**

*Mini brochette de filet de canard de barbarie  
Mini brochette de chapon  
Mini brochette de tapas de bœuf  
Mini brochette de porc mariné  
Mini brochette de crevettes marinées  
Mini brochette de noix de Saint-Jacques marinées  
Salade de tomates  
Salade de poivrons  
Salade d'haricots princesse et tomates-cerises*

*Oignons grelots caramélisés*

## **ECHOPPE ESPAGNOLE**

*Gaspacho andalou*

*Paëlla au poulet, chorizo et pleurotes*

*Paëlla aux palourdes et calamari*

*Tortilla*

*Salade catalane (riz, anchois, chorizo, pois chiche, mayonnaise, fenouil, origan, oignons)*

*Salade de la Mancha (iceberg, artichaut, pois chiches, manchego)*

## **ECHOPPE MEXICAINE**

*Fajitas*

*Enchiladas (tortilla de viande, fromage, sauce salsa)*

*Tacos au fromage et volaille*

*Tacos aux piments, haricots et viande de bœuf*

*Nachos*

*Chili con carne*

*Guacamole à la coriandre fraîche*

*Sauce Cheddar*

*Sauce peperoni*

*Marinade de petits légumes au chili*

*Salade de Nachos (salade iceberg, carottes, tomates, menthe, yaourt) aux parfums de citron, cumin et paprika*

## **ECHOPPE INDIENNE**

*Brochette de poulet tandoori*

*Curry de poissons au coco et pistache*

*Pois chiches piquants*

*Poêlée de légumes au gingembre et curcuma*

*Riz au citron*

*Salade de tomate à l'indienne*

## **ECHOPPE INDONÉSIENNE**

*Soupe aux légumes et aux nouilles*

*Satay de poulet aux cacahuètes*

*Nasi Goreng aux crevettes*

*Curry d'ananas*

## **ECHOPPE CHINOISE**

*Potage piquant à la pékinoise*

*Salade de chou chinois et germes de soja*

*Mini nems de crevettes à la coriandre*

*Mini nems au poulet*

*Mini nems au crabe*

*Beignets de crevette*

*Coussin de crevette et calamar*

*Légumes en chemise de pomme de terre*



## ECHOPPES

*Canard laqué  
Riz cantonnais  
Sauce soja  
Sauce aigre douce*

### **ECHOPPE GRECQUE**

*Tarama  
Tzaziki  
Feta  
Feuilles de vigne  
Olives  
Crevettes grises et calamar frits  
Sauce aux fines herbes  
Ragout d'agneau au citron  
Moussaka  
Pastitsio  
Salade de poulpe à l'origan  
Salade paysanne grecque (feta, concombres, oignons, poivrons, tomates, olives, origan)*

### **ECHOPPE MAROCAINE**

*Couscous royal  
Tagine de kefta tomates oeufs à la marocaine  
Tagine de poulet et pruneaux  
Salade froide de tomate et poivron vert à la marocaine*

### **ECHOPPE AFRICAINE**

*Moambe de poulet à l'huile de palme  
Sauce aux cacahuètes  
Saka saka  
Bœuf aux graines de courges  
Riz aux oignons  
Salade de crevettes tigrées aux agrumes  
Purée de patate douce  
Bananes plantains frites*

### **ECHOPPE ALSACIENNE**

*Véritable choucroute  
Poulet au riesling  
Tarte flambée  
Spaëtzle*

### **ECHOPPE PÉRIGOURDINE**

*Magret de canard aux morilles  
Mini tournedos sauce Périgueux  
Foie gras poêlé, vinaigre de xérès au miel, confit d'oignons au muscat  
Rillettes de canard  
Assortiment de foies gras  
Salade Saladaise*

*Salade de gésiers de canard à l'huile de noix  
Pain et brioche*

## **ECHOPPE DES CARAÏBES**

*Poulet antillais à la noix de coco  
Brochettes de mini boudins noirs à la banane  
Côtes d'agneau grillées à la goyave  
Porcelet farci au pain et aux olives  
Langouste en salade  
Acras de morue  
Riz aux bananes plantains  
Salade de cœur de palmier*

## **ECHOPPE DE SANDWICHS CLASSIQUES**

*Assortiment de 3 pièces par personne. Sandwichs fermés de 15 cm.  
Carpaccio de bœuf, parmesan et pesto - Rillettes d'oie et laitue - Brie, miel et éclats de noix - Fromage frais et saumon fumé - Magret de canard fumé et roquette – Jambon de montagne, tomates semi-séchées et roquefort - Tomate mozzarella di bufala au basilic - Légumes grillés à la roquette et copeaux de parmesan - Brie au sirop de Liège et noix - Chèvre au miel et radis ciboulette - Saumon mariné sur lit de ricotta aux herbes fraîches - Tartare de crevettes grises - Tartare de saumon - Rillettes de thon à l'estragon - Jambon de Paris et gouda - Carpaccio de bœuf au pesto de basilic - Poulet tandoori - Jambon de Parme aux légumes grillés - Ricotta aux artichauts - Vitello tonnato.*

## **ECHOPPE BOULANGÈRE**

*Assortiment de 3 pièces par personne. Pain nordique, ciabatta, pain sandwich triangle aux céréales, pain bagnat, faluche, sandwich fermé. Garnitures : idem sandwichs classiques.*

## **ECHOPPE MINI PANINI ET FOCACCIA**

*Mini panini jambon sec et mozzarella  
Mini panini chèvre et tomate confite  
Focaccia garnie de jambon et emmental  
Focaccia garnie de mozzarella et roquette*

## ECHOPPES SUCREES

### ECHOPPE DE FRUITS

*Salade de fruits de saison  
Brochette de fruits exotiques  
Fruits secs  
Salade de fraises à la menthe (en saison)  
Fontaine de chocolat chaud  
Crème fleurette*

### ECHOPPE DES MINI-DESSERTS

*Mousses au chocolat  
Salade de fruits frais  
Choux à la vanille  
Crème brûlée  
Crumble fraise rhubarbe  
Baba Chantilly  
Paris Brest*

### ECHOPPE DES VERRINES GLACÉES

*Un assortiment surprenant de parfums glacés présenté en verrines de toutes les couleurs et pour tous les goûts.*

### ECHOPPE DES PETITS FOUR SUCRÉS

*Succès amande ganache chocolat  
Financier chocolat abricot pistache  
Gratin d'orange et son moelleux coriandre  
Barquette poire et vanilla de Madagascar  
Macarons  
Mini éclair café  
Mini fingers chocolat  
Tartelette gianduja et compotée framboise et moelleux amande  
...*

### CHARENTE À GLACES A PARTIR DE 100 PERSONNES

*Cinq parfums de glaces et sorbets artisanaux  
Cornets  
Chantilly*

### ECHOPPE DE CRÊPES SUCRÉES

*Sucre blanc  
Cassonade  
Pâte choco à tartiner  
Miel  
Sirop de Liège  
Confitures*

## ECHOPPES



*Crème fraîche*

### **ECHOPPE DE GAUFRES DE BRUXELLES**

*Sucre impalpable  
Pâte choco à tartiner  
Miel  
Sirop de Liège  
Confitures  
Crème fraîche*

### **ECHOPPE DE TARTES CLASSIQUES**

*Fraise  
Sucre  
Riz  
Flan  
Pouires  
Abricots couverts  
Poumes  
...*

### **ECHOPPE DE TARTES PRESTIGE**

*Croûte aux fruits  
Croûtes à la mangue  
Tarte aux pêches  
Tarte poire et orange  
Croûte au fromage blanc  
Croûte citron meringue  
Bourdalo pouire  
...*

# GÂTEAUX ET PIÈCES MONTÉES



## **GÂTEAU GLACÉS**

*L'Amandine : glace lait d'amande et glace spéculoos*

*Le Vacherin fruité : sorbet passionné-mangue et sorbet framboise*

*Le Meringué : glace lait d'amande, sorbet framboise*

*Le Margot : glace chocolat noisette, parfait vanille*

*Le Petit Salé : glace vanille et glace caramel au beurre salé*

*Le Trio de chocolat : glace chocolat fondant, glace chocolat au lait, glace chocolat blanc*

*Corne d'abondance et cassolette (assortiment de sorbets)*

### **POUR LES ENFANTS :**

*La Coccinelle : glace vanille et sorbet framboise*

*La Mare aux cochons : glace vanille et glace chocolat*

## **PÂTISSERIE**

*Equateur : Biscuit aux amandes et chocolat, mousse chocolat amer 70 %, mousse chocolat au lait*

*Lady Framboise : Dacquoise, mousse de framboises, crèmeux de lait d'amande*

*Forêt noire : Biscuit au chocolat, mousse au chocolat, crème fraîche*

## LES JUNIORS



*Pour les enfants de 3 à 12 ans, nous vous proposons deux formules adaptées :*

### **FORMULE APÉRITIF**

*Nous nous ferons un plaisir de servir aux enfants leurs boissons et un plateau apéritif (chips, mini saucisses, biscuits salés)*

### **FORMULE JOURNÉE COMPLÈTE**

*Cette formule comprend les boissons pendant toute la journée ainsi qu'un plateau apéritif (chips, mini saucisses, biscuits salés) et un repas composé soit sur base de celui que vous avez choisi pour les adultes mais dont les quantités seront adaptées soit spécialement conçu à leur attention. Un menu au choix, le même pour tous les enfants.*

#### **Menu A**

*Fondu fromage et salade  
Vol-au-Vent et frites  
Glace ou idem adultes*

#### **Menu B**

*Mini quiche lorraine et salade  
Nuggets de poulet et frites  
Brownie ou idem adultes*

#### **Menu C**

*Roulades de jambon et œufs mimosa  
Petit hamburger et frites  
Eclair au chocolat ou idem adultes*

## FORFAIT ACCORD "VINS ET METS"

*L'accord "vins et mets" comprend les boissons à volonté jusqu'au débarrassage du dessert. Service aux tables.*

### **ACCORD "VINS ET METS" SÉLECTION DE NOTRE CAVE** (UN VIN BLANC ET UN VIN ROUGE AU CHOIX)

<i>Vin blanc</i>	<i>Château Chanteloup – Bordeaux Domaine du Haut Perron – Sauvignon de Touraine</i>
<i>Vin rouge</i>	<i>Château Les Paruades – Bordeaux Supérieur Chusclan « Seigneurie de Gicon » - Côtes du Rhône</i>
<i>Bières</i>	<i>Jupiler, Hoegaarden</i>
<i>Eaux minérales</i>	
<i>Jus de fruits</i>	
<i>Soft drinks</i>	<i>Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Tonic</i>
<i>Café et thé</i>	

### **ACCORD "VINS ET METS" SÉLECTION DÉCOUVERTE** (UN VIN BLANC ET UN VIN ROUGE AU CHOIX)

<i>Vin blanc</i>	<i>Pinot blanc Moltès – Alsace Aligoté « Domaine Félix » – Bourgogne</i>
<i>Vin rouge</i>	<i>Château Crusquet - Sabourin – 1<sup>ère</sup> Côte de Blaye Les Sources de Livran – Médoc</i>
<i>Bières</i>	<i>Jupiler, Hoegaarden</i>
<i>Eaux minérales</i>	
<i>Jus de fruits</i>	
<i>Soft drinks</i>	<i>Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Tonic</i>
<i>Café et thé</i>	

### **BUFFET NESPRESSO** (POUR LA FIN DU REPAS ET LA SOIRÉE)

*Café Nespresso avec capsules pour tous les goûts.  
Assortiment de thé et tisanes.*

## FORFAIT OPEN BAR

*Service au bar. Boissons à volonté pendant une période de 5 heures.*

### OPEN BAR TRADITIONNEL

*Bières: Jupiler, Hoegaarden, Kriek, Hoegaarden rosée*

*Vins blanc, rosé et rouge*

*Eaux minérales*

*Jus de fruits*

*Soft drinks: Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Tonic*

*Café et thé*

### OPEN BAR CHIC

*Vin mousseux de qualité: St Rémy Brut – Luxembourg*

*Bières: Jupiler, Hoegaarden, Kriek, Hoegaarden rosée*

*Vins blanc, rosé et rouge*

*Eaux minérales*

*Jus de fruits*

*Soft drinks: Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Tonic*

*Café et thé*

### OPEN BAR DISCO

*Vin mousseux de qualité: St Rémy Brut – Luxembourg*

*Bières: Jupiler, Hoegaarden, Kriek, Hoegaarden rosée*

*Vins blanc, rosé et rouge*

*Vodka, gin, rhum, whisky*

*Eaux minérales*

*Jus de fruits*

*Soft drinks: Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Tonic*

*Café et thé*



## OPEN BAR BELGE

*Bières: Jupiler, Hoegaarden, Kriek, Hoegaarden rosée, Leffe blonde, Leffe brune, Chimay bleue, Triple Westmalle, Duvel, Orval (en fonction des disponibilités), Jupiler NA*

*Vins blanc, rosé et rouge*

*Eaux minérales*

*Jus de fruits*

*Soft drinks: Coca-cola, coca-cola light, Fanta, Sprite, Tonic*

*Café et thé*

## A LA CONSOMMATION

### PÉTILLANTS

*Vin mousseux de qualité: St Rémy Brut – Luxembourg*

*Cava brut méthode traditionnelle – Giro Ribot*

*Crémant de Limoux Château de Villelongue*

*Champagne Georges Lacombe Brut 1er Cru*

### VINS BLANCS

*Château Chanteloup – Bordeaux*

*Domaine du Haut Perron – Sauvignon de Touraine*

*Pinot blanc Moltès – Alsace*

*Aligoté « Domaine Félix » – Bourgogne*

*Verre de vin blanc maison*

### VINS ROUGES

*Château Les Paruades – Bordeaux Supérieur*

*Chusclan « Seigneurie de Gicon » - Côtes du Rhône*

*Château Crusquet - Sabourin – 1<sup>ère</sup> Côte de Blaye*

*Les Sources de Livran – Médoc*

*Verre de vin rouge maison*

### VIN ROSÉ

*Tour des Pins – Pays d’Oc*

*Verre de vin rosé maison*

# BOISSONS



## **BIÈRES**

*Jupiler*  
*Jupiler NA*  
*Hoegaarden*  
*Hoegaarden rosée*  
*Kriek Belle-Vue*  
*Leffe blonde*  
*Leffe brune*  
*Duvel*  
*Chimay bleue*  
*Orval*  
*Triple Westmalle*

## **Eaux MINÉRALES, JUS DE FRUITS ET SOFTS**

*Eau plate*  
*Eau pétillante*  
*Jus de fruits : Orange, multifruits, pomme, ...*  
*Coca-Cola*  
*Coca-Cola light*  
*Fanta*  
*Sprite*  
*Tonic*

## **CAFÉ, THÉ, CACAO**

*Café*  
*Thé*  
*Cacao*

## PERSONNEL ET MATERIEL

*Notre personnel est disponible en dehors des périodes de forfait, prix sur demande.*

*Un grand choix de matériel est aussi disponible en location sur simple demande.*

### PERSONNEL

*Serveur*

*Maître d'hôtel*

*Cuisinier*

*Chef cuisinier*

*Barman*

*Hôtesse de salle*

*Hôtesse de vestiaire*

*Dimanche, jours fériés, après minuit*

### MATERIEL

*Composition florale pour mange-debout*

*Milieu de table fleuri 25 cm*

*Montage fleuri pour chandelier 5 bras H80 cm*

*Montage fleuri haut pour table de buffet et/ou bar*

*Chandelier 5 branches H80 cm en argent*

*Chandelier 5 branches H76 cm noir mat*

*Chaise Miami houscée (divers coloris)*

*Chaise pliante velours noire*

*Housse pour chaise pliante*

*Chaise Napoléon (choix du coloris de la galette)*

*Chaise Hôtel et tablette écriteoire*

*Pupitre en plexiglass*

*Projecteur et écran de projection de 180 x 240 cm*

*Micro sans fil supplémentaire*

*Matériel pour dîner assis dans le cadre des échoppes (Tables rondes, chaises, vaisselle et nappage)*

*Tout autre matériel spécifique sur devis : espace lounge, champignons chauffants, ...*

NOTES



A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing notes.

## 1. Objet :

Le client commande à LA HAGOULLE SA, les prestations décrites au point 2 à la date définie.

Le nombre définitif de convives devra être communiqué au plus tard, 15 jours avant l'événement, passé cette date, plus aucune modification ne sera envisageable.

Les prestations prévues au présent contrat se dérouleront dans le lieu défini.

Lors de l'exécution de prestations forfaitisées, tout élément additionnel non prévu dans les conditions du forfait sera facturé en sus. En cas de retard entraînant des prestations supplémentaires, le personnel sera également facturé au tarif indiqué ci-dessous et les boissons seront payables à la consommation.

- Réceptions, cocktails, échoppes, buffets et barbecues : Sur base de 100 convives, le service est assuré par un maître d'hôtel et trois serveurs. Durant une réception ou un cocktail, si le nombre de convives est inférieur à 30, les montants indiqués dans le tarif seront majorés de 1,00 €/pers.

- Menus : Sur base de 100 convives, le service est assuré par un maître d'hôtel et cinq serveurs.

Un serveur: 27,00 €/heure - 30,00 €/heure les dimanches et jours fériés.

Un maître d'hôtel (à partir de 100 convives): 35,00 €/heure - 38,00 €/heure les dimanches et jours fériés. Prix htva 21%.

Sur simple demande, LA HAGOULLE SA est également à même de prendre en charge l'organisation de prestations complémentaires liées à votre événement, suivant les modalités à convenir entre parties au plus tard 1 mois avant la réception.

## 2. Prestations :

Pendant toute la durée de votre événement:

- La mise à disposition de la grange, du vestiaire, des sanitaires, du bar, du jardin, des parkings, des équipements bureautiques (tels que photocopieuse, fax, imprimante, ...) et l'infrastructure ICT (points de connexion pour la téléphonie, l'accès à internet, ...) et du mobilier. Le mobilier supplémentaire est à la charge du/des client(s).
- Les locaux sont assurés, chauffés et éclairés.
- Le papier et le savon dans les sanitaires.
- Le nettoyage des infrastructures et des équipements.
- La réception et le tri du courrier lié à l'organisation de votre événement.

Equipement:

- Système audio intégré
- 1 Micro sans fil
- Wifi
- Télévision
- Lecteur DVD et CD
- Connexion câblée pour système audio intégré
- Connexion câblée internet
- Connexion câblée téléphone
- Connexion câblée pour télévision

La salle de réception sera accessible à partir de la date définie à 7h00, les éventuels jours de montage supplémentaires seront facturés au tarif journalier prévu ci-dessus.

LE CLIENT a pris connaissance des différentes offres de

LA HAGOULLE SA en matière de service traiteur ainsi que des tarifs pratiqués, lesquels leurs a/ont été remis et font partie intégrante du présent contrat.

LA HAGOULLE SA se réserve le droit de revoir les tarifs de son service traiteur en fonction notamment de l'évolution des prix des matières premières, et ce à hauteur de 5% par an, à dater de la signature du présent contrat.

Tous nos prix s'entendent hors TVA de 21%, de 12% sur la restauration et les repas avec service et de 6% sur les plats à emporter.

## 3. Facturation :

Un premier acompte équivalent au prix de la location de la salle sera facturé à la signature du contrat.

Un second acompte correspondant à 50% des budgets forfaitaires de l'événement (hors location de salle) sera facturé 1 mois avant la date de la réception.

Un troisième acompte correspondant au solde des budgets forfaitaires de l'événement (hors location de salle) sera facturé 15 jours avant la date de la réception.

En cas de non paiement d'un acompte, LA HAGOULLE SA se réserve le droit d'annuler la prestation prévue.

Le solde sera facturé après l'événement.

Toutes les factures de LA HAGOULLE SA sont payables au grand comptant et porteront de plein droit et sans mise en demeure préalable un intérêt de retard au taux de 10% l'an, à majorer d'une clause pénale correspondant à 10% du montant de la facture impayée.

## 4. Assurances et responsabilité :

4.1. Couverture d'assurances :

LA HAGOULLE SA est assurée auprès de compagnies d'assurances renommées relativement aux éventuels dommages qui seraient causés aux tiers du fait de son personnel, d'une défectuosité affectant son immeuble ou ses équipements.

4.2. Responsabilités en cas de sinistre ou plaintes :

LA HAGOULLE SA décline toute responsabilité en cas de sinistre survenant sur son parking ainsi que pour toute perte, dégradation ou autre fait de vol des vêtements, effets personnels ou autres objets quelconques déposés en son immeuble et aux abords.

Les manifestations ont lieu sous la seule responsabilité du CLIENT envers tout tiers généralement quelconques et notamment envers toutes autorités ou administrations tant publiques que privées.

Dans ce cadre, LE CLIENT veillera à ce que leurs convives ne troublent pas la tranquillité des voisins, ainsi que, entre le coucher et le lever du soleil, à ce que le bruit que peut occasionner la présence de personnes à l'extérieur des habitations ou le niveau sonore de l'installation musicale soient maintenus dans des proportions normales excluant tout trouble de voisinage.

LE CLIENT se déclare également personnellement responsable pour le débit des boissons alcoolisées qui pourraient être servies lors de son occupation des lieux concernés.

LE CLIENT garantira/garantiront LA HAGOULLE SA de tout recours éventuel relativement aux alinéas qui précèdent.

En cas de dégâts occasionnés, tant à la salle de réception qu'aux équipements, aux abords et aux annexes, LA HAGOULLE SA se réserve le droit de

réclamer réparation du préjudice qu'elle aura subi auprès du tiers responsable.

Il est entendu que dans ce contexte, LE CLIENT s'engage(nt) à prendre en charge les frais de réparation ou de remplacement supportés par LA HAGOULLE SA, à charge pour lui/elle/eux d'en obtenir le remboursement auprès du tiers responsable.

4.3. Interruption pour cas de force majeure ou circonstances assimilées :

LA HAGOULLE SA ne pourra être rendue responsable de l'interruption totale ou partielle de l'éclairage électrique, pour tous motifs indépendants de sa volonté ou dépassant les charges admissibles de ses installations, qui rendrait la manifestation impossible ou entraverait celle-ci de quelque façon que ce soit, ni de l'incendie, ni des dégâts des eaux ou autres circonstances exceptionnelles.

4.4. Garantie :

Pour toutes les soirées de plus de 250 personnes, une garantie de 1.000,00 € sera déposée comme caution.

## 5. Résiliation :

LE CLIENT aura à tout moment la faculté de résilier le présent contrat moyennant le versement d'une indemnité contractuelle de dédit forfaitaire d'un montant équivalent au prix de la location de la salle hors TVA.

Toutefois et par dérogation à l'alinéa précédent, si la résiliation intervient :

- entre le 4<sup>ème</sup> mois et le mois qui précède la date de la réception, l'indemnité contractuelle correspondra à un montant équivalent à 50% du budget total hors TVA de l'événement ;
- endéans le mois qui précède la date de la réception, l'indemnité contractuelle correspondra à un montant équivalent à 75% du budget total hors TVA.

Réciproquement, une indemnité de dédit équivalente au prix de la location de la salle hors TVA sera due par LA HAGOULLE SA en cas de résiliation par elle du contrat, hors les cas visés au point 6 ci après.

## 6. Annulation pour cas de force majeure ou circonstances assimilées :

Au cas où, par suite de force majeure ou toutes autres circonstances diverses telles qu'un incendie, l'obligation d'effectuer des travaux, la destruction même partielle de l'immeuble, une intervention de police, une décision administrative de fermeture, LA HAGOULLE SA ne se trouverait pas en mesure d'organiser l'événement objet du présent contrat pour la date convenue, il est formellement entendu que LE CLIENT ne pourra prétendre à aucune indemnisation.

Il est toutefois entendu qu'en pareil cas, les acomptes éventuellement versés seront remboursés intégralement.

## 7. Litiges :

Tous différends, contestations ou litiges ayant trait à l'interprétation ou l'exécution du présent contrat seront exclusivement régis par les lois et règlements belges et seront soumis à la compétence exclusive des Tribunaux de l'arrondissement judiciaire de NIVELLES.

La Hagouille SA - Rue de Rêves, 38 - 1476 Houtain-le-Val  
Mobile: + 32 (0) 473 26 14 11 - [info@lahagouille.be](mailto:info@lahagouille.be) - [www.lahagouille.be](http://www.lahagouille.be)