



Séminaires – Formule « all in »

La formule :

Accueil café à l'arrivée :

Café, thé, cacao, jus de fruits, softs, biscuits et brownies maison, viennoiseries, yaourts nature et aux fruits, fruits frais.

Deux pauses café (matin et après-midi) :

Café, thé, cacao, jus de fruits, softs, biscuits et brownies maison.

Eau

sur table de séminaire.

Matériel de base

Location de la salle pour la journée (en semaine)*, tables nappées et chaises, 1 écran de projection de 180 x 240 cm, 1 projecteur LCD data, 1 téléviseur, 1 lecteur DVD, 1 flipchart avec marqueurs, 1 micro HF sur pied, 1 pupitre pour orateur, connexion wifi.

• Une des trois formule indiquées ci-dessous pour le repas de midi.

Buffet debout**:

- Echoppe boulangère: Assortiment de pains garnis
- Echoppe des douceurs: Assortiment de 4 mini desserts

Lunch 2 services**:

- Entrée
- Plat
- ou**
- Assiette froide de la Hagouille
- Dessert

Lunch 3 services **:

- Entrée
- Plat
- Dessert

Boissons:

Sélection de vins, eaux minérales, café, thé et mignardises.

45,00 €

50,00 €

55,00 €

* 20% de remise sur nos prix pour votre 3^{ème} journée de séminaire dans l'année.

** Voir propositions dans les menus en annexe, le même choix pour tous les convives.

Prix htva

Petit déjeuner / Accueil / Pause café



La formule :

Les prix incluent:

- Le personnel.
- La mise à disposition, l'installation et le rangement des tables mange debout nappées.

Prix par personne.

-
- **Café d'accueil debout** 5,00 €
Café, thé, jus de fruits, softs, biscuits et brownies maison.
 - **Petit déjeuner d'accueil debout** 7,00 €
Café, thé, cacao, jus de fruits, softs, biscuits et brownies maison, viennoiseries, fruits frais, yaourts nature et aux fruits.
Accompagné d'une omelette ou d'un œuf sur le plat avec tranche de lard grillé préparé minute devant les invités. + 1,80 €
 - **Accueil / pause café** 5,30 €
Café, thé, cacao, jus de fruits, softs, biscuits et brownies maison, yaourts nature et aux fruits, fruits frais.
 - **Pause café permanente**
Café, thé, cacao, jus de fruits, softs, biscuits et brownies maison, fruits frais.
 - ½ journée (max 4 heures)* 8,50 €
 - 1 journée (max 8 heures)* 13,00 €

Prix htva

Echoppes



Echoppe d'huîtres

Pour vous mettre l'eau... de mer à la bouche.

Huîtres fines de Zélande servies sur lit de glace pilée, citron, fleur de sel, vinaigrette balsamique aux échalotes,...

Echoppe « assiettes gourmandes »

Découvrez ce buffet composé de petites assiettes et verrines savoureuses et décorées avec soin.

Tourte de col vert aux trois épices et arômes de basilic, pain brioché au caramel de poires, croustillant de magret de canard, petite salade au vinaigre balsamique, fantaisie de canard fumé en salade au jus de truffe, duo périgourdin et ses chutneys, gâteau de foie gras et coulis de homard, dentelle des grisons et salade tiède du Valais, 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, terrine de lapin de garenne aux pruneaux et confit de figes, millefeuille de betterave au saumon cru mariné, 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'écrevisse 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 au parmesan, cannelloni de saumon fumé aux crevettes grises,...

Echoppe « à la plancha »

Assortiment de viandes, poissons, crustacés et légumes cuisinés « minute » devant vos convives.

St Jacques, scampis, poissons, côtes d'agneau, filet pur de bœuf, filet pur de porc, noix de veau, magret de canard, courgette, aubergine... Accompagnés de leurs sauces, ...

Echoppe belge

La Belgique revisitée au travers de merveilleux plats traditionnels qu'on a tant de plaisir à déguster.

Chicons au gratin, mini quiche au fromage de Maredsous, carbonnades flamandes, veau à la kriek et aux lardons, waterzooï à la gantoise, crème de chicons aux crevettes grises, tarte d'djote, américain préparé, potée liégeoise, lapin aux pruneaux et à la Gueuze, stoemp aux carottes, frites, moules marinières au vin blanc (en saison), mini boudin noir, stoemp aux choux de Bruxelles, boulettes à la liégeoise, cassolette de sole et cabillaud gratinées à la liégeoise, bintje farcie, mini quiches aux asperges de Malines, mousse au chocolat, pain perdu aux fraises, crème brûlée au spéculoos, ...

Échoppe de fromages

Un magnifique plateau qui ravira les connaisseurs. Variété et qualité sont au rendez-vous.

Assortiment de fromages belges et étrangers, variété de pains spéciaux, beurre, raisins, fruits secs, salades de saison, tomates séchées, sirop de poires, ...

Echoppe océane

La mer et toutes ses richesses ... dans votre assiette !

Noix de saint Jacques sautée, dés de saumon aux sésame, filet de rouget barbet au agrumes, saumon fumé doux à l'échalote, saumon farci aux petits légumes, carpaccio d'espadon au citron vert, mousse de crevettes grises au kiwi, terrine de cabillaud aux saveurs provençales, farci de truite à la mousse d'écrevisses, cannelloni de saumon aux crevettes grises, filet de rouget au fenouil et pastis en aumônière, nage de fruits de mer au légumes du moment, filet de lotte et sa compotée safranée, saumon fumé sur pomme de terre en chemise et brocolis, tartelette de Saint Jacques aux champignons, tartare de saumon, ...

Echoppe de foie gras

Saveurs du Périgord en folie.

Escalope de foie gras sauté, mousse de foie gras sur pain d'épice, foie gras sur pain d'épice, salade au carpaccio de foie gras, chutney d'oignons, chutney de figue, confiture d'oignon aux épices, fruits secs, petit verre de vin moelleux, ...

Echoppes



Echoppe barbecue

Pour vos fiestas estivales, nous vous proposons de merveilleuses grillades de viandes et de poissons. Leurs saveurs remplies de soleil enchanteront vos invités.

Travers de porc à l'aigre-douce, blanc de poulet aux épices, merguez d'agneau, cuissot de porc à la moutarde et au miel, filet de poulet farci à la ricotta, brochette de lotte au safran, petite saucisse d'agneau au fenouil, gigot d'agneau au jambon cru et romarin, saucisse campagnarde aux herbes, boudin noir et blanc, poulet farci aux bettes et épinards, brochette de saint Jacques au romarin et citron, jambon persillé grillé, sardine grillée au cumin, brochette de porc marinée au paprika, truite grillée au thym, côte d'agneau à la provençale, banane au lard, saucisse mexicaine, gigot d'agneau en croûte de piments, gambas marinées au curry, saumon grillé, saumon d'écosse aux deux poivres, brochette d'espardon au citron vert, calamar farcis aux poivrons, sardines au cumin, magrets de canard à la coriandre, brochette de St Jacques aux champignons, carré de porc et sa croûte d'épices, papillote de saumon au beurre de tomate, aubergines farcies aux dés d'agneau, filet de dorade grillé à l'ail, tartine de Herve chaude, ananas grillé, terrine de légumes du jardin, pomme de terre farcie au lard, salades folles, polenta grillée, salade de pâtes, taboulé méditerranéen, salade de riz à la niçoise, petit feuilleté au riz thaï, terrine niçoise tricolore, carottes grillées, sauces, beurres...

Echoppe wok

Un show cooking pour mettre amuser vos papilles avec de succulents produits asiatiques et méditerranéens. Laissez vous emporter.

Poulet aux ananas caramélisés, scampis sautés aux herbes et à la citronnelle, poulet sauce soja et gingembre, agneau, ail, basilic, bœuf et légumes épicés, bœuf aux asperges et pois gourmands, lieu jaune au chou chinois, crevettes sautées au thé vert et légumes, coriandre, nouilles, riz basmati ...

Echoppe de frites

Les frites, aussi appelées pommes frites, patates frites et parfois fritches en wallon, sont des bâtonnets de pomme de terre, cuits

dans une friture d'huile.

Frites et sauces maison: mayonnaise, , tartare, cocktail, andalouse...

Echoppe de wraps

Sympathique petite crêpe farcie et enroulée, cet encas très actuel est idéal pour accompagner vos cocktails dînatoires et soirées.

Poulet grillé, parmesan, guacamole, tomate, iceberg, cerfeuil - Filet de dinde, bacon grillé, cheddar, tomate, oignons rouges, basilic - Riz vinaigré, poivrons croquants, tomates cerises, jambon aux herbes - Miettes de thon, moutarde, tomate en dés, salade croquante, œuf, oignons - Agneau en dés, persil, salade ciselée, haricots, tomate concassée - Saumon cuit, fromage blanc, herbes aromatiques, crudités - Fromage de chèvre, bacon, crudités - Crevettes, œuf, guacamole, pomme verte - Concombre, carottes râpées, maïs et fromage blanc - Dés de porc, bacon, cornichons, poivrons et concombre - Jambon italien, salade frisée, œuf, céleris, coulis de tomate - Cabillaud, crème aux herbes, avocat , riz basmati - Volaille marinée, germes de soja, piment, petits pois, tomate, ...

Echoppe boulangère

Découvrez cette symphonie de pains garnis aux milles saveurs. Des sandwichs de toutes sortes présentés en buffet pour ravissement du palais de vos convives...

Nos plateaux "tartines"

Quelques exemples

Fromage blanc et radis aux milles herbes

Tartare de bœuf au parmesan frais et pesto

Dentelles de jambon de Parme sur roquefort

Fromage frais et saumon fumé

Légumes grillés et marinés

Caviar de tomates , pesto d'amandes

Etc.

Echoppes



Echoppe boulangère - suite

Nos brioches farcies

Quelques exemples

Lard Breydel, cresson de fontaine, fromage frais, aubergine

Jambon de Parme, roquefort, melon

Ricotta aux truffes, saumon fumé

Gorgonzola, bresaola, amandes effilées grillées

Légumes grillés, pesto de poivrons

Chèvre, magret de canard fumé

Jambon aux fines herbes, tomates séchées, salade

Crevettes grises, ciboulette, jets de légumes, tomates cerise

Foie gras de canard, confis de figue ou d'orange

Etc.

Nos croissants

Quelques exemples

Filet de dinde, cumin, persil plat, pois chiches, concombre,

piments, oignons rouges, menthe

Fromage frais, abricots secs, figues sèches, lardons, feuilles

fraîches de plantes aromatiques

Etc.

Nos sandwiches prestige

Quelques exemples

Pain de mie farci de jambon de Parme, tomates semi

séchées, roquefort, copeaux de Parmesan

Pain racine farci de fromage blanc aux fines herbes, saumon

fumé maison, croquant de fenouil et salade

Pain 6 céréales farci de légumes grillés marinés aux herbes

fraîches (courgettes, aubergines, poivrons, champignons

pleurotes,...), parmesan

Pain 7 céréales farci de fromage frais aux herbes, autruche

fumée, dattes, cerfeuil, germes de pois

Pain racine farci de petits épinards frais, caviar de tomate,

sucré, terrine de foie gras, gros poivre

Flûte aux raisins, cannelle, sirop de Liège, cerneaux de noix

Flûte aux olives, jambon italien, pesto de roquette, copeaux

de parmesan

Tranche de pain d'épices, fromage à la croûte fleurie, poire

au vin confite

Tranche de pain de seigle, copeaux de bœuf et roquefort

Etc.

Nos petites salades pour jeunes croûtons

Quelques exemples

Melon, câpres, canneberges, persil, pistache salée

Laitue, amandes effilées, noix de Pécan, noix de cajou

caramélisées au sirop d'érable

Salade frisée, tomate cerise, basilic, tomate séchée,

mozzarella

Etc.

Echoppe de fruits

Prenez des vitamines et faites-vous plaisir.

Salade de fruits de saison, brochette de fruits à la ganache glacée, tiramisu aux fraises, fruits secs, salade de fraise (en saison), fontaine de chocolat chaud, mousse de chocolat au lait, crème fleurette...

Échoppe des mini desserts

Un festival de petites gourmandises sucrées accompagnées de cafés et de thés pour terminer votre repas en toute convivialité.

Bavarois, mousses au chocolat, salades de fruits frais, crumble fraise et rhubarbe, crème brûlée à la lavande et au spéculoos, choux à la vanille, tartelettes aux fruits, mini glacé, mini merveilleux, tiramisu au spéculoos, brownies, mousse de fraise au cœur de pistache, verrines glacées ...

Échoppe de glaces

Nous vous donnons rendez-vous près de notre charrette d'autrefois pour déguster nos délicieuses glaces artisanales.

Cinq parfums de glaces et sorbets artisanaux, cornets, galettes, chantilly, chocolat fondu, coulis de fruits rouges, pépites croquantes, ...

Assiettes froides



Assiette du Chef

15,00 €/pers.

Pilons de poulet rôti aux herbes - Jambon de campagne - Jambon italien - Emincé de porcelet fumé - Terrine de canard aux olives - Terrine de campagne - Effilé de dinde fumée - Pavé de saumon au sésame - Tomate de la mer.

Assiette des gourmets

17,00 €/pers.

Jambon aux herbes - Croûte d'oie et sa mousse de canard - Chiffonnade de jambon italien - Carpaccio de bœuf au parmesan - Emincé de volaille fumée – Œuf aux herbes fraîches - Tomate de la mer - Tranche de saumon fumé - Roulé d'elbot fumé - Terrine de poissons arlequin.

Assiette de la Hagouille

20,00 €/pers.

Jambon italien - Croûte d'oie et sa mousse au Porto - Foie gras de canard - Saumon fumé - Roulé d'elbot fumé - Tomate farcie aux scampis - Carpaccio de saumon aux échalotes confites - Médaillon du pêcheur au basilic - Carpaccio de bœuf au parmesan – Œuf aux herbes fraîches - Terrine de poissons arlequin - Emincé de volaille fumée.

Accompagnement composé de salades élaborées à partir de crudités de saison et de féculents et dressé à part sur assiettes:

+1,00 €.

Prix tvac

Menu promenade



Entrées froides :

- *Pain brioché au caramel de poires, magret de canard fumé, petite salade au vinaigre balsamique.*
- *Velouté de melon au Pinaud et jambon du pays.*
- *Carpaccio de bœuf et sa vinaigrette à la mangue.*
- *Tartare de bœuf à l'italienne.*
- *Tartare de thon et espadon à la coriandre.*
- *Terrine de cabillaud aux saveurs provençales.*
- *Solitaire de saumon et fromage frais au citron vert.*

Plats :

- *Suprême de pintadeau aux pleurotes, salade de chorizo aux pointes vertes.*
- *Filet de poulet farci à la ricotta, jambon cru et romarin, sauce vin blanc et trio de mousse.*
- *Mignons de porc en croûte à la kriek et aux lardons.*
- *Mignonette de veau marinée au chablis, mirabelles au miel d'acacia.*
- *Sauté de veau, tomate et chorizo, mesclun à l'huile de noix.*
- *Eglefin et sa compotée d'aubergine, crème d'avocat.*
- *Médaille de saumon, petits légumes et pommes grenailles dorées.*

Desserts :

- *Caramel glacé craquant au beurre salé de Guérande.*
- *Crème brûlée sur socle de chocolat.*
- *Tarte fine aux pommes et sa glace vanille.*
- *Trio de glace et son coulis de fruits rouges.*
- *Carpaccio d'ananas au glacé de figues.*
- *Moelleux au chocolat, son cœur en ganache et son glacé à la vanille.*