

LES COCKTAILS ET RECEPTIONS

Forfaits cocktails all-in

Nous pouvons prendre en charge l'ensemble de l'organisation de votre cocktail. Voici un forfait pour une réception classique d'une durée d'une heure et demi à maximum 2 heures, incluant le personnel de salle et de cuisine, ainsi que le matériel de réception. - tables hautes non incluses – celles-ci peuvent être louées à € 20,00 par pièce (design ou avec housse stretch et top). Les boissons alcoolisées sont calculées sur base d'une consommation de 2,5 verres p.p.

Cocktail « Standard » :

*Vin blanc & rouge, Jus d'orange,
Eau pétillante et plate
4 amuse-bouche par personne
(sur base de mises en bouche à € 1,10/pièce – voir liste)
Chips & Peanuts*

Forfait sur base de 40 personnes : € 28,35 par pers.
Forfait sur base de 90 personnes : € 24,45 par pers.

Cocktail « Classique » :

*CAVA « Blanc de Blancs » Brut
Jus d'orange, Eau pétillante et plate
4 amuse-bouche par personne
(sur base de mises en bouche à € 1,10/pièce – voir liste)
Chips & Peanuts*

Forfait sur base de 40 personnes : € 29,85 par pers.
Forfait sur base de 90 personnes : € 24,95 par pers.

Cocktail « Sélection » :

*Champagne Maison Brut,
Jus d'orange, Eau pétillante et plate
4 amuse-bouche par personne
(sur base de mises en bouche à € 1,10/pièce – voir liste)
Chips & Peanuts*

Forfait sur base de 40 personnes : € 33,85 par pers.
Forfait sur base de 90 personnes : € 29,95 par pers.

Tous les prix susmentionnés s'entendent hors TVA 12 et/ou 21 %.

Les Boissons

Toutes les suggestions qui vont suivre sont calculées sur base d'une heure et demie de réception et sont toujours accompagnées de jus d'orange et d'eau minérale. Les boissons alcoolisées sont calculées sur base d'une consommation de 2,5 verres p.p.

Chacune d'entre elles peuvent être combinées et proposées dans d'autres proportions. De ce fait, les prix ci-dessous sont indiqués à titre d'information.

Les Vins

Soit 2,5 verres prévus par personne + eaux et jus

Vin blanc et rouge Maison, Kir vin blanc € 8,75

Les Champagnes et Mousseux

Soit 2,5 verres prévus par personne + eaux et jus

CAVA - Louis Drescher	Blanc de Blancs	€ 9,40
Champagne Sélection Maison	Champagne Vranken Brut	€ 14,35
La flûte de Champagne		€ 6,00

Les Punchs

Cocktail Maison à base de Campari/Martini € 5,90

Cocktail Créole Punch ou Ti'punch € 6,90

Les Bières

Nous proposons ici, un choix de 4 types de bières dans la sélection suivante :

Jupiler – Silly - Belgoo - Vedett – Grimbergen - Leffe blonde et brune - Westmalle - Bières artisanales de Timmermans ou Lindemans (Kriek, Faro, Gueuze, Framboise). € 8,50

A partir de 150 personnes, nous pouvons vous servir certaines de ces bières au fût.

Le personnel de service et/ou de cuisine ainsi que le matériel n'est pas inclus dans les prix susmentionnés sauf pour les forfaits all-in.

Tous les prix susmentionnés s'entendent hors TVA.

Les amuse-bouche froides

Pour un cocktail d'une heure et demi maximum, il faut prévoir une base de 4 zakouski ou 3 zakouski et 2 mini-sandwiches. La liste suivante n'est pas limitative et sera adaptée aux saisons.

Nos porcelaines froides :

€ 1,10/pièce

Dans différentes mini récipients, vous trouverez :

Tartare de saumon - Tomate/mozzarella - Crabe royal – Spirale de saumon fumé et omelette aux épinards - Roulade de saumon au beurre moutardé – Duo de saumon aux pommes – Mousse de betteraves rouge et Anguille fumé - Duo de Brie et Poire et sauce de sirop de Liège - Œufs brouillés aux fines herbes et crevettes - Magret de canard fumé - Mousse de chicon et pétoncle – Mousse de Choux Fleurs aux Crevettes grises - Maatjes de Hollande – Rillettes d'oie...

Nos bouchées & tartelettes :

€ 1,10/pièce

**Conviennent parfaitement pour les livraisons (ne nécessitent pas de retour de matériel).
Les plateaux avec couvercle sont facturés à € 4,30 pièce.**

* Nos bouchées : Chèvre aux parfums divers - Profiterole au crabe - Saumon fumé sur pain au levain - Canapé brun au Maredsous et jambon - Focaccia au carpaccio de bœuf - Ciabatta au Roquefort et noix – Carré pain blanc au Mozzarella, Jambon Ardennais et Pesto, ...

* Nos Tartelettes : Fromage aux fines herbes et jambon ardennais - Crevettes - Tarama - Poulet au guacamole.

* Bagels fourrés – différent goûts

Nos verres à cocktail :

€ 1,10/pièce

Bavarois de tomate et ricotta - Mousse de courgette et anguille - Cocktail de crevettes grises et roses - Emincé de poulet au guacamole - Jambon Ardennais, boule melon et sauce à la mangue...

Nos cuillères à bouche froides & autres :

€ 1,60/pièce

Foie gras d'oie et sa gelée de Porto - Anguilles au vert - Cocktail de crevettes grises - Blinis au saumon et crème aigre - Crème brûlée au foie gras - Emincé d'elbot au crème aigre et cresson...

Nos réductions de pâtisserie et autre douceurs (minimum 50 pièces) :

€ 1,45/pièce

Pâtisserie : Mini tartelettes et bavarois aux fruits - Javanais - Misérables – Mini boule de Berlin – Merveilleux – Cornet à la crème ...

Nos douceurs en verres : Bavarois aux Framboises – Mousse au Chocolat – Mousse de Fruit de la Passion et Mangue

Tapas sur tables d'appoint :

€ 3,25 par personne

Un assortiment de tapas présenté dans différents rapiers se trouve sur chaque table d'appoint et remplace l'assortiment de chips et noisettes salés.

Sélectionné dans : Tapenades diverses et bâtonnets de Grisini – Filets d'Anchois à la Provençale – Cœurs d'artichaut – Cœurs de Palmier – Nachos et sauce adaptée – Saltufo (Salami Italien aux Truffes et Parmesan) – Olives aux épices – Dés de Féta à l'huile d'olives vierge – Petits cubes de Chorizo – Tête pressée - Manchego, ..

Notre panier de crudités :

€ 26,00/panier

Le grand panier de crudités et sa sauce d'accompagnement (+/- 30 personnes) :

Têtes de chou-fleur - bâtonnets de carottes et céleris - radis - tomates cerises...

Le contenu du grand panier sera réparti sur plusieurs petites assiettes lors d'un forfait all-in.

Les amuse-bouche chaudes

Nos bouchées chaudes :

€ 1,10/pièce

Bouchée aux crevettes - Quiche à la feta et aux olives - Mini gâteau de fromage - Roulade Haché – Mini-pizza – Mini Croque-Monsieur – Hamburger - Profiterole au chèvre et sirop de Liège – Surprise Poire et Bleu – Mini Risotto – Mini Tartiflette – Feuilleté en Cœur au Saumon – Gâteau en Feuilleté au poisson – Boulettes maison – Petit Croquant à l'Escargot & Beurre à l'ail, ..

Nos chauds de luxe :

€ 1,60/pièce

* Les zakouskis asiatiques : Mini nems à la sauce aigre-douce – Yakitori - Samosa aux Légumes – Sticks de Poulet, ..

* Les porcelaines chaudes (dans différentes mini-porcelaines) :

Scampi et sa sauce tomate piquante - Poulet aux pleurotes - Gratin de crevettes - Huître au Champagne - Champignon au beurre d'ail - Chèvre chaud panné...

* Autres : Foie gras en pâte à filo - Pâte à bric au Nazareth- Queue de scampi en beignet - Accra de poissons...

Nos soupes :

€ 1,10/pièce

Gazpacho (froid) - Crème de tomate à la banane (froid ou chaud) - Crème de potiron et Porto - Crème de potiron et ses dés de fromage de chèvre - Bisque aux crevettes - Crème de chicon - Crème Dubarry

Nos cuillères à bouche chaudes :

€ 1,60/pièce

Le ris de veau sauce au Cognac - Coquille St-Jacques à la bière - Moules au safran - Lotte sauce paprika - Dos de pollack sauce nantua - Foie gras d'oie poêlé et sa vinaigrette assortie - Scampi aux zestes d'oranges...

*** D'autres zakouskis et amuse-bouche sont disponibles selon le marché et selon l'inspiration du Chef.**

*** Certains ingrédients précités sont disponibles en fonction de la saison.**

Pour avoir un assortiment de nos cuillers à bouche, nous vous demanderons d'en commander un minimum de 100 pièces.

Le personnel de service et/ou de cuisine ainsi que le matériel n'est pas inclus dans les prix susmentionnés sauf pour les forfaits all-in.

Tous les prix susmentionnés s'entendent hors TVA.

Les pains et sandwiches

Nous vous proposons une sélection parmi les suggestions suivantes et ce dans chaque catégorie de produit.

Les pains surprises charcuteries et fromages :

€ 80,00

Pains surprises en forme d'animaux fourrés avec 50 mini-sandwiches garnis.

Voici leurs garnitures : Salade de viande - Jambon Ardennais - Salami - Pâté - Gouda mi-vieux - Maredsous aux fines herbes - Poulet curry...

Les pains surprises poissons, charcuteries et fromages :

€ 86,00

Même composition et présentation que ci-dessus plus : Saumon fumé - Elbot fumé - Salade de crabe - Salade de thon - Salade de crevettes grises et roses...

Les pains de campagne avec des piccolos :

€ 70,00 ou € 75,00

Pains de campagne avec un assortiment de 30 mini-piccolos aux céréales.

Même assortiment que les pains surprises.

Les demi-sandwiches garnis :

Sandwiches réduction

€ 2,10/pièce

Sandwiches 12 cm

€ 2,50/pièce

Saumon fumé - Elbot fumé - Salade de crevettes grises - Salade de crabe - Mousse de thon - Truite fumée - Jambon Ardennais - Chorizo - Maredsous aux fines herbes - Gouda mi-vieux - Cheddar - Brie - ...

Egalement disponible : différents buffets Sandwichs avec par personne 4 ou 5 pièces de pain (coupées sur +/-12 cm) : un vaste assortiment de pains et ingrédients sont disponible.

Merci de consulter nos autres brochures ou de nous demander plus d'informations.

Le personnel de service et/ou de cuisine ainsi que le matériel n'est pas inclus dans les prix susmentionnés sauf pour les forfaits all-in.

Les paniers de fruits

Notre panier de fruits de saison :

€ 29,00/panier

Les fruits seront choisis selon la saison (+/- 12 personnes)

Notre panier de fruits exotiques :

€ 39,95/panier

Panier avec un assortiment de fruits exotiques (+/- 12 personnes)

Si vous désirez garder les paniers dans lesquels sont présentés les crudités ou fruits, nous vous facturons un supplément de **€ 40,00** la pièce.

Tous les prix susmentionnés s'entendent hors TVA.