



SERVICE TRAITEUR – SALLE DE RECEPTION

Menu A

L'Apéritif maison (Mousseux avec ou sans crème de Cassis)
et son assortiment de zakouski chauds et froids (5 pièces par personne)

Barbecue :

Brochette de Porc
Brochette de Bœuf
Merguez
Saucisse de Campagne
Lard Grillé
Pilon de Poulet au Paprika et Miel

Accompagnés :

Assortiment de Crudités et Salades
Pommes de Terre en Chemise
Sauces froides
2 Sauces Chaudes (ratatouille, sauce archiduc ou poivre vert)
2 Légumes Chauds (haricots verts aux oignons rissolés, gratin de chou-fleur à l'emmental)
Pains et Beurre

Le Dessert ou Réduction de Douceurs

Le Café

49 € par personne TVAC

Comprenant le mobilier, le nappage, l'eau, le vin blanc, le vin rouge et le personnel jusqu'à la fin du repas.
(pour une durée de 4h00 de service)

Menu B : Menu A + Boudins aux Fines Herbes + Spareribbs + Pavé de Bœuf

53 € par personne TVAC

Menu C : Menu A + Jambon à l'Os mariné aux Herbes + Côtes d'Agneau

59 € par personne TVAC

Menu D : Menu A + Entrecôte + Gambas ou Scampi

65 € par personne TVAC

Prix enfant :

Moins De 12 ans 30€/enfant

Plus de 12 ans 38€/enfant

Location de la salle :

Le Restaurant

240 euros tvac

Les salles Strepy/Thieu

200 euros tvac

La Réserve

300 euros tvac

La Grange

500 euros tvac

Supplément après 4h00 de service :

- *Boissons (prix à la consommation) ;*
- *Personnel 25 €/h/serveur TVAC.*