

Nous vous remercions pour votre intérêt pour notre établissement.
Ce document comprend toutes les informations relatives à l'organisation de votre mariage.

Il est rédigé à titre indicatif et nous restons à votre entière disposition pour personnaliser au mieux votre demande.



Nous vous prions de croire en l'assurance de notre considération et mettons tout en oeuvre pour que

votre mariage soit le plus beau jour de votre vie.



Pour l'organiser, cela vous prendra beaucoup de temps, ne serait-ce que pour la gestion des invitations, de la décoration, de l'ambiance, etc...

Nous pouvons vous aider en confectionnant un repas sur mesure en fonction de vos attentes.

Grâce à nos idées de repas et tant que traiteur passionné, nous vous garantissons des saveurs uniques, adaptables selon vos goûts.







RÉCEPTION

Chaque réception commence par l'accueil de vos invités.

Notre service traiteur <u>s'adapte à tous vos besoins</u> du cocktail familial au vin d'honneur jusqu'à 500 convives.

Découvrez nos formules forfaitaires prévues pour une réception d'une durée de 1h30 à 2h00 comprenant le service :

Le Mousseux

Le Crémant d'Alsace

Le Chant d'Eole

Le Champagne

Chaque formule comprends les softs et les jus

LES MISES EN BOUCHES

Forfait classique

4 zakouskis froids et 3 zakouskis chauds par personne

Forfait dégustation

2 zakouskis froids, 2 zakouskis chauds et 3 dégustations froides par personne

Exemples Zakouskis chauds (selon le marché)

- . L'aile de poulet marinée à la chinoise
- . Le véritable croque-monsieur
- . Le mini panzerotti à la ricotta
- . Le camembert pané
- . Le cromesquis au risotto
- . Le tempura de scampis
- . Le samossa
- . Le feuilleté de saumon fumé
- . La roulade de lard aux pruneaux
- . La mini arancini

Exemples de dégustations froides (selon le marché)

- . La brochette de Coppa et Pecorino piquant
- . La tortilla au saumon fumé sur pic
- . La truffe de foie gras à la graine de pavot
- . Le rouget rôti au curcuma sur son lit de taboulé
- . Le jambon de parme et melon
- . Le cœur de palmier au jambon à l'os
- Le carpaccio de bœuf au condiment balsamique
- . La salade de crevettes grises en cocktail
- . Le magret de canard fumé et roquette
- . Le roulé de saumon fumé et chèvre au miel

Exemples Zakouskis froids (selon le marché)

- . Le mini pain céréale à la mousse de thon
- . Le moelleux au citron et aneth à la mousse de crabe
- . Le mini bagel au fromage frais et pesto rouge
- . La mini boule de campagne au jambon cuit du pays
- . Le mini blinis aux fines herbes et petites grises
- . Le chou emmenthal et caviar d'aubergines
- . Le pic de salami et olive
- . La cuillère tomate et mini mozzarella
- . Le toast de seigle au chèvre et sirop de liège
- . Le canapé de saumon fumé

POSSIBILITÉ D'AJOUTER:

Le plateau prestige

. Les Dim-sun à la vapeur

Les sushis

. L'avocat , surimi , thon rouge et saumon

L'assortiment de crudités

Carottes, céleri blanc , oignons, chou-fleur, etc.
Le tout accompagné de sauce cocktail et tartare.

Le plateau de cuillères

- . Les scampis au Ricard et fenouil
- . Les Saint-Jacques au chicon et safran,
- . Les queues d'écrevisses en sauce
- . Les ris de veau aux morilles, etc...

L'échoppe apéritive

- . Le mini hamburger de boeuf
- . Le mariné de saumon au soja braisé à la plancha
- Les vermicelles sautés aux légumes (végé)

Les mini potages

- . Le gaspacho
- . La vichyssoise
- . La crème de cresson aux crevettes grises
- . Le potage 'santé'
- . La soupe de concombre au yaourt
- . Le potage andalou, etc...





Les entrées froides

- . Le Gaspacho de tomates cœur de bœuf, mirepoix de légumes croquants et huile extra vierge (vegan)
- . La tomate à la burrata et au pesto, crumble au parmesan et olives vertes
- . La tourelle de jambon séché d'Italie, tomates séchées et mozzarella di 'Bufala', copeaux de parmesan
- et pesto rouge
- . Le carpaccio de bœuf mi-fumé, crémeux de grana padano et pointe de tartufata
- . La salade de céleri-rave en rémoulade et scampis rôtis, crème de curry madras et cressonnette
- . L'antipasti de charcuterie fine italienne, et focaccia aux herbes
- . La salade de magret de canard fumé « maison » à l'huile de noix, bleu d'Auvergne et croûtons
- . Le balluchon de saumon fumé farci de sa mix touille de crevettes grises à l'huile d'ail, crème de ciboulette
- . Le tartare de saumon aux graines de sésames torréfiées et câprons, salade de wakamé et émulsion au soja
- . Le sashimi de saumon fumé « maison », mousse de raifort, vinaigrette de cébette
- . Le mille-feuille de foie gras de canard et cacao, confit d'oignons rouges



Les potages

- . La crème de courgettes
- . Le crémeux de potimarron à l'émincé de joue de porc
- . La fleurette de brocoli et crevettes roses
- . Le potage de chou-fleur et croûtons
- . La soupe de chicons et petites grises (en saison)
- . La bisque d'homard parfumé au cognac



Les entrées chaudes

- . Le risotto aux gambas et girolles à l'huile de crustacés
- . La nage safranée de dos de cabillaud, mange tout et shiitake
- . Les ravioles de champignons et pointe de truffe à la crème de parmesan, jeunes pousses d'épinards et tomates séchées
- . La fricassée de scampis au curry rouge, lait coco et légumes croquants
- . La caille grillée et pesto vert, baume de chou-fleur et sauce poivrade
- . Le mijoté de riz aux légumes verts et filet maigre grillé, huile de parmesan
- . La mille-feuille de pâtes fraîches à la mousse de saumon, scampis et ricotta, coulis de crustacés
- . La croustade de filet de rouget et fromage blanc aux fines herbes, fondue de poireaux, beurre blanc citronné
- . La brioche de foie gras poêlé aux 5 épices, compote d'ananas et vanille, mignonette de caille
- . Les noix de Saint-Jacques rôties à la fleur de sel, risotto de céleri boule et parmesan
- . Le médaillon de sole farci à la mousse de saumon et coriandre, courgettes, coulis de basilic

Le Trou Normand

- . Citron
- . Fraises
- . Melon
- . Framboises
- . Violette
- . Cerises
- . Fruits de la passion

Autres parfums sur simple demande

Ajout d'alcool





Les plats

- . La papillote de légumes de saison, vapeur de pommes de terre (vegan)
- . La poitrine de volaille farcie aux écrevisses, crème de poivrons et son gratin de pommes de terre
- . Le dos de daurade royale, purée de pommes de terre aux dés de courgettes, légumes de saison
- . Le filet pur de porc grillé, pomme Macaire au Chimay, sauce au poivre vert et estragon
- . La cuisse de canard confite aux herbes fraîches, sauce aux morilles séchées
- . Le suprême de pintadeau façon grand-mère (champignons, lardons, grelots), gratin de pommes de terre à la raclette
- . Les aiguillettes de magret de canard mi- fumé, sauce sucré salé à l'ail confit, chaussons de pleurotes
- . Le pluma de porc Iberico confit, sauce madère et ses légumes d'antan
- . Le pavé de bœuf grillé, sauce aux courgettes ailées et crème, mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive
- . Le carré d'agneau rôti, jus corsé à l'ail confit, mijoté de carottes au gingembre
- . Les filets de sole et saumon fumé, beurre blanc citronné, mini légumes de saison, pommes de terre vapeur
- . Le filet pur de veau juste cuit, crème de moutarde de Meaux, brochette de grenailles
- . Le dos de lotte et tartufata, fondue de poireaux et langoustines

Les fromages

- . Le toast de brie chaud et poire à la cannelle
- . Le crottin de chavignol au miel, petite salade croquante et pignons de pin
- . La brick au Herve chaud, chutney de saison, salade rucola
- . L'assortiment de fromages affinés
- . Le buffet fromages et fruits frais





Les desserts

- . La mousse au chocolat et écorce d'orange
- . Le crumble aux pommes et amandes
- . Le quatuor de verrines sucrées

(mousse au chocolat noir, blanc, tiramisu au spéculoos et panna cotta à la violette)

- . Le sablé breton et chiboust aux 2 citrons
- . La crème brûlée à la vanille de Madagascar
- . Le bavarois citron et basilic, coulis de framboises
- . Le nougat glacé aux fruits confits et amandes
- . La soupe de fraises à la menthe et glace vanille (en saison)
- . La pièce montée
- . Le wedding cake
- . Le buffet de desserts (crêpes party, mousse au chocolat blanc, mousse au chocolat noir, crème brûlée, mini desserts, salade de fruits frais)

Après le repas

Le café, le thé et le décaféiné

Les mignardises

- . La tartelette chiboust
- . Le royal
- . La mousseline ganduja aux marrons glacés
- . Le fraisier
- . La forêt noire
- . La feuillantine de noisettes en massepain
- . La truffe au chocolat blanc et cacao



BUFFET FROID



Chemin de Champagne

- . L'assortiment de pâtés et terrines maison ;
- · Le rôti de bœuf blanc-bleu-belge à la fleur de sel;
- · Le carré de porcelet au cumin cuit à basse température ;
- · Le pilon de poulet mariné au curry et paprika;
- · Le jambon cuit braisé au naturel;
- · Le cobourg fumé;
- · Le pain de viande du chef aux aromates ;
- · Le panaché de charcuteries et salaisons (5 sortes)

Terre et Mer

- . Le saumon cuit au court bouillon façon belle-vue;
- · Le filet de truite fumée artisanale;
- · La terrine du pêcheur suivant l'inspiration du moment ;
- · La tomate aux crevettes grises;
- · La pêche au thon;
- · Le jambon séché d'Italie;
- · Le rôti de bœuf blanc-bleu-belge à la fleur de sel;
- · Le carré de porcelet au cumin cuit à basse température ;
- · Le pâté du chef;
- ·La terrine en croute;
- · Le panaché de charcuteries et salaisons (5 sortes)



BUFFET FROID



Tentation

- . L'assortiment de pâtés et terrines maison ;
- · Le rôti de bœuf blanc-bleu-belge à la fleur de sel;
- · Le carré de porcelet au cumin cuit à basse température ;
- · Le pilon de poulet mariné au curry et paprika;
- · Le jambon cuit braisé au naturel;
- · Le cobourg fumé;
- · Le pain de viande du chef aux aromates ;
- · Le panaché de charcuteries et salaisons (5 sortes)

Excellence

- . Le saumon cuit au court bouillon façon belle-vue;
- · Le filet de truite fumée artisanale ;
- · La terrine du pêcheur suivant l'inspiration du moment ;
- · La tomate aux crevettes grises;
- · La pêche au thon;
- · Le jambon séché d'Italie;
- · Le rôti de bœuf blanc-bleu-belge à la fleur de sel;
- · Le carré de porcelet au cumin cuit à basse température ;
- · Le pâté du chef;
- · La terrine en croute;
- · Le panaché de charcuteries et salaisons (5 sortes)



TOUS NOS BUFFETS SONT ACCOMPAGNÉS:

DE PETITS PAINS SPÉCIAUX ET BEURRE, DE 3 SAUCES FROIDES, DE VINAIGRETTE.

DE 2 FÉCULENTS TELS QUE : TABOULÉ AUX SAVEURS ORIENTALES, POMMES DE TERRE AUX HERBES, PENNE AU PESTO, ETC...

∙D'UN ASSORTIMENT DE CRUDITÉS ET SALADES (3 SORTES) TELS QUE : •RÉMOULADE DE CÉLERI- BOULE, COLESLAW, MESCLUN DE SALADE, CAROTTES RÂPÉES.



BARBECUE



Menu A

- . Brochette de porc
- . Brochette de bœuf
- . Merguez
- . Saucisse de campagne
- . Lard grillé
- . Pilon de poulet au paprika et miel

Menu B

- . Menu A +
- . Boudin blanc aux fines herbes
- . Spare ribs
- . Pavé de boeuf

Menu C

- . Menu A +
- . Jambon à l'os mariné aux herbes
- . Côte d'agneau

Menu C

- . Menu A +
- . Entrecôte
- . Gambas ou scampis

TOUS NOS BARBECUES SONT ACCOMPAGNÉS: • D'UN ASSORTIMENT DE CRUDITÉS ET SALADES; • DE SAUCES FROIDES; • DE PAINS ET BEURRE, • DE POMMES DE TERRE EN CHEMISE; • DE SAUCES CHAUDES (RATATOUILLE OU POIVRE VERT) • DE 2 LÉGUMES CHAUDS

EN SUPPLÉMENT : GRATIN DAUPHINOIS OU PURÉE DE CHARLOTTE GRATINÉE AU CHIMAY



Cette formule originale vous permet de varier la présentation et la composition de vos réceptions :

Nos différentes échoppes proposent en effet une palette de mets typiques issus des contrées de votre choix.

Le prix est établi en fonction du nombre d'échoppes.

Pour 3 échoppes classiques

Italienne

- . Le jambon de parme, pancetta, spianata piquante
- · Les antipasti de légumes marinés et confits à l'huile d'olive ;
- · La salsa de tomates mozzarella à l'huile d'olive et pesto ;
- · La salade de roquette, vinaigrette balsamique et copeaux de parmesan;
- · La pizza
- · Le risotto au parmesan et champignons des bois ;
- · L'escalope de dinde panée.

CHOIX DES PATES:

- Les pennes trois sauces :
 (crème de pesto rouge, arrabbiata, 4 fromages et tartufata)
- · La lasagne bolognaise





Grand Nord

- . Le saumon entier cuit au court-bouillon de petits légumes et fumet de poisson ;
- · Le saumon fumé à la sciure de chêne et de hêtre ;
- · Le filet de truite fumée au citron vert ;
- · Le tartare de saumon, miel d'acacia et aneth;
- · Les petits blinis tièdes accompagnés d'une crème fleurette aigre ;
- · La tomate aux crevettes grises;
- · Le fritto Misto (friture de poissons mixtes);
- · Les scampis rôtis aux épices (à décortiquer) ;
- · La salade de poulpe à l'ancienne;
- · La matelote de poisson à l'ostendaise ;
- · Salades, sauces froides

Saveur autour du Saumon

- · La raviole de saumon, sauce homardine (chaud);
- · Le saumon fumé extra doux et ses garnitures ;
- · Le blini, crème aigre et citron ;
- · En tartare d'Ecosse au miel et aneth;
- · En belle vue, cuit au court bouillon d'aromates;
- · En carpaccio au vinaigre de gingembre et oignons frits ;
- · Mini pavé de saumon cuit à la plancha;
- · Salades, sauces froides

Asiatique

- · Le poulet au lait coco et curry rouge, basilic thaï;
- · L'émincé de porc à l'aigre doux, ananas et poivrons ;
- · Le riz sauté;
- · Les nouilles sautées aux légumes ;
- · Les beignets de scampis, sauce aigre doux





Périgourdine

- · La terrine de foie gras de canard faite maison ;
- · Le pâté d'oie en croûte « Richelieu » ;
- · L'émincé de magret de canard fumé ;
- · La salade de gésiers confits ;
- · La rillette d'oie;
- · Le parmentier de cuisses confites ;
- · Le foie gras poêlé devant les invités, petite sauce de saison ;
- · Les confits;
- · Le pain brioche.

Espagnole

- · La paella aux fruits de mer et volaille;
- · Le gaspacho andalou;
- · Le chorizo;
- · Le jambon serrano « 18 mois »;
- · Les anneaux de calamars marinés à l'huile ;
- · Les anchois marinés à l'ail;
- · La tortilla de potatoes au four.

Berbère

- · Le couscous aux 3 viandes, Semoule à l'Orientale (merguez, pilons de poulet, côtes d'agneau);
- · La salade de pois chiche;
- · La kefta à la coriandre;
- · L'harissa.

Belge

- · La frisée aux lardons et croûtons au vinaigre de framboise ;
- · Le jambon fumé aux fruits;
- · La terrine de campagne et son confit du moment ;
- · Le boudin blanc, compotée de pommes au sucre roux ;
- · La salade liégeoise et son émincé de saucisse de campagne ;
- · Les véritables boulets à la Liégeoise ;
- · Le Waterzooi de Volaille ;
- · Frites, trois sauces froides.





Grecque

- · La moussaka d'agneau et aubergines à la tomate fraîche ;
- · Les anneaux de calamars frits;
- · Les brochettes d'agneau snackées devant vous ;
- · Les pâtes grecques, crème tomatée à l'ail et brunoise de légumes du soleil ;
- · La traditionnelle salade grecque (olive, feta, tomate et concombre);
- · Le tarama;
- · Le tzatzíki;
- · La feuille de vigne;

Tex Mex

- · Le chili con carne (viande hachée de bœuf cuite et épicée, haricots rouges, sauce tomate, oignons et poivrons rouges);
- · Le tacos, cheddar;
- · Les spare ribs caramélisés au miel;
- · Le guacamole;
- · Le pilon de poulet mariné et rôti;
- · La sauce Salsa;
- · La sauce au yaourt et herbes;
- · Le mesclun de salade
- · La tortilla chips.

Porchetta

· Le cochon de lait entièrement désossé et saumuré, aromatisé d'épices italiennes et farci de viande de filet.

Le tout accompagné d'un buffet de crudités et salades, pommes de terre en chemise, sauces froides, pain et beurre.



EN SUPPLÉMENT:

GRATIN DAUPHINOIS, 2 LÉGUMES CHAUDS, RATATOUILLE, SAUCE ARCHIDUC OU POIVRE VERT.

REMARQUE:

SI VOUS DÉSIREZ ORGANISER UN SECOND REPAS LE SOIR (SOUS FORME PAR EXEMPLE D'UN BUFFET FROID OU D'ÉCHOPPES), UNE RISTOURNE SERA APPLIQUÉE AUX INVITÉS PARTICIPANT AUX 2 REPAS.



LES MENUS ENFANTS



Les entrées

- · Le jambon braisé;
- · Les croquettes au fromage;
- · La tomate aux crevettes;
- · La pêche au thon;
- · L'assiette de saumon fumé;
- · Le jambon de parme et son éventail de melon.

Les plats

- · L'escalope de veau;
- · Le filet de poulet et compote de pommes ;
- · Le steak haché;
- · Le filet de saumon;
- · Le pavé de bœuf;

Accompagnement: frites ou pâtes...



LA SOIRÉE

Les accompagnements

Echoppes du soir :

- . La pitta garnie de viande Gyros accompagnée de chou blanc, oignons et sauces diverses ;
- . Le cornet de pâtes (2 sauces : bolognaise, 4 fromages) ;
- . Le cornet de frites (2 sauces au choix);
- . Le chili con carne avec cheddar, guacamole;
- . L'hamburger (Fromage, salade, tomates)

Sandwichs:

Assortiment de ½ mini sandwichs mous garnis :

- . Saumon fumé, cream cheese;
- . Emincé de Brie, salade de blé et cerneaux de noix ;
- . Jambon à l'os braisé, moutarde à l'ancienne ;
- . Mousse de Crabe à la ciboule de Chine ;
- . Mousse de thon et pêche;
- . Etc...

Assortiment de Crêpes suédoises roulées au :

- . Saumon fumé, fromage frais aux fines herbes ;
- . Cheddar, suprême de dinde, cressonnette ;
- . Tomate mozzarella, basilic et pesto;
- . Etc...

Pains multicéréales:

- . Brie sirop de Liège ;
- . Pancetta, Jambon fumé.



LA SOIRÉE

Les accompagnements

Quiches:

- -Lorraine
- -Aux poireaux
- -Au Saumon fumé et épinards.

Les paniers de soirée :

Composé de 100 mini sandwichs fourrés.

- Le « classique » : avec fromages et charcuteries ;

- Le « p<mark>restige » : ave</mark>c fromages, charcuteries et poissons ;

La soupe à l'oignon

Le dessert:

- La pièce montée en Glace ou en Gâteau
- Le buffet de desserts (minimum 80 personnes)
- Les mignardises sucrées :

Eclair au chocolat, Eclair au Moka, Javanais, Moka, Merveilleux, Chou au chocolat, Chou au Moka, Croûte aux fruits, ...

Wedding cake par vos soins (service à table)

L'open Bar

Au litre pour la journée.

- .Eau plate et pétillante, coca
- Jus d'orange, jus de tomate, tonic
- Jupiler (au fût)
- .Blanche de Hoegaarden (au fût)
- .Bières spéciales

LES VINS



Les vins Blancs

. Tarani (Sauvignon blanc)

Igp vin de Comté du Tolesan, vinovalie

- . Sirio Trebbiano Abruzzo (vin italien)
- . Tarani (Chardonnay)

Igp vin de Tolesan, vieillit en fût de chêne

- . Fleur du Sud (Chardonnay)
- .Pinot blanc (Schmitt et Carrer)
- . Claude Val (Sauvignon)
- . Cuvée Portage (Pays d'Oc)

Les vins Blancs Moelleux

. Démon Noir (Sud Ouest)

Les vins Rosés

- . Sirio Ceruasolo Abruzzo (vin italien)
- . Cuvée Portage (Pays d'Oc)
- . L'insouciante Bio (Côte du Rhône)

Les vins Rouges

. Démon Noir (Malbec)

Igp Vin du Comté de Tolesan, vinovalie

- . Claude Val
- . Fleur du Sud (Pinot Noir)
- . Château les hiver grillets (Première côte de Blaye)
- . Domaine Lauribert (AOP Côte du Rhône)

Grenache Syrah

. Sirio Montepulciano Abruzzo (vin italien)



LES CONDITIONS

Location des salles

Par jour et sans limite d'heure Salles séparables de 20 à 500 personnes

Le samedi

L'ensemble des facilités du domaine dont :

- . La Grange
- . Les Ecuries
- . La cour intérieure

Du dimanche au vendredi

En fonction des salles mises à votre disposition

<u>L'animation musicale:</u>

L'animation musicale peut être prévue par nos soins (sans limite d'heure)

Le DJ se mettra en rapport avec vous pour l'organisation de la soirée.



Ces prix comprennent tables, chaises, couverts, nappage, préparation de la salle, dressage des tables, frais de nettoyage, de chauffage, d'électricité.

Le service est compris dans le prix de nos menus. Celui ci est compté à partir de la fin du repas et également pendant la durée du cocktail si votre choix ne s'oriente pas vers une formule forfaitaire, le coût est de 28€/heure par serveur.

Le nombre de serveurs diminuera en fonction de l'avancement de la soirée. A titre indicatif, on prévoit en principe un serveur pour environ 15 à 20 personnes pour le repas.

NB : Possibilité d'ajouter un chapiteau attenant aux salles moyennant un supplément, de louer des housses de chaises (5,00€/pièce)



LES CONDITIONS

Les conditions générales et les dispositions pratiques

Nous dressons gratuitement et sans engagement un devis personnalisé. (Uniquement sur rendez-vous)

Les tarifs que nous pratiquons peuvent varier selon l'indice à la consommation.

Tous nos prix s'étendent TVA comprise. La facture sera établie sur le nombre de personne annoncé et le solde sera réglé au plus tard un mois après le banquet. Il est interdit d'utiliser des mini confettis pour animer vos soirées. Nous vous demandons de respecter les décibels sonores autorisés (si dj par vos soins) afin d'éviter les nuisances sonores pour le voisinage. Les éventuelles amendes reçues pour non respect de ces conditions seront dues par les contractants.

L'acompte versé équivalent au montant de la location de salle, faisant preuve de validation de la réservation ne sera pas remboursé en cas d'annulation. Un mois avant la date du banquet un acompte d'environ 70% vous sera demandé. Deux semaines avant la date, le nombre définitif d'invités doit être communiqué ainsi que la disposition des tables.

. Les contractants reconnaissent et acceptent que la responsabilité du traiteur se limite strictement à la fourniture des services de restauration et d'organisation de l'événement tel que convenu dans le contrat.

Les contractants sont responsables de la surveillance et de la sécurité de leurs biens personnels ainsi que de ceux appartenant à des tiers présents lors de l'événement. Le traiteur ne pourra en aucun cas être tenu responsable des actes de vol, de vandalisme, ou de toute autre forme de dommage causé aux biens des contractants ou à ceux des tiers.

En conséquence, les contractants renoncent à toute réclamation, action en responsabilité ou demande de dédommagement à notre encontre pour tout préjudice résultant du vol ou de la dégradation des biens précités, commis par quiconque présent lors de l'événement. Cette clause d'exonération de responsabilité est réputée acceptée et comprise par les

contractants dès la confirmation de prestation de services.

Tous dégâts causés seront facturés (dessins sur les nappes, casse, etc)

Coordonnées bancaires

BNP PARIBAS FORTIS
IBAN BE04 0016 1021 2831
CODE BIC GEBABEBB

La Ferme du Coq QUELQUES PHOTOGRAPHIES!











