



salons
Cortina

2025 – 2026

NOËL & FIN D'ANNÉE

www.salonscortina.be – Lauwestraat 59, 8560 Wevelgem – 056 41 25 22 – info@salonscortina.be

CÉLÉBREZ NOËL ET LA FIN D'ANNÉE CHEZ SALONS CORTINA

Profitez de Noël et du Nouvel An chez Eccellenza. Nous nous occupons de l'expérience culinaire dans une ambiance agréable afin que vous puissiez profiter sans souci de la plus belle et la plus chaleureuse période de l'année.

INFORMATIONS PRATIQUES ET RÉSERVATION

Réservation

- La réservation est simple:
Veuillez appeler le **+32 56 41 25 22** ou envoyer un courriel à **info@salonscortina.be**
Nous privilégions les réservations par courriel afin d'éviter tout malentendu.
- **Important!** Les réservations ne seront considérées comme définitives qu'après paiement sur le compte bancaire suivant: **BE 42 7360 1510 1954**
- Avant d'effectuer le virement, nous vous prions de bien vouloir nous contacter pour vérifier la disponibilité des places. Les réservations effectuées avant le **1er novembre** doivent être réglées au plus tard le 1er novembre. Les réservations à partir du **1er novembre** doivent être réglées dans un délai de 8 jours suivant la réservation..

Veuillez indiquer lors du virement :

le nom sous lequel la réservation a été effectuée - le numéro de réservation -
la date du dîner - votre numéro de téléphone

- Pour toute modification, merci de nous contacter en utilisant toujours le même nom et numéro de réservation.
- Le choix des plats principaux, pour les adultes comme pour les enfants, doit être communiqué au moment de la réservation.

Annulation

- **Jusqu'au 1er décembre** : remboursement intégral.
- **À partir du 1er décembre** : le montant sera restitué sous forme de bon d'achat.
- **Annulation jusqu'à 7 jours avant l'événement** : 50 % du montant sera restitué sous forme de bon d'achat.
- **Annulation dans les 7 jours précédant l'événement** : aucun remboursement possible..



RÉVEILLON DE NOËL



Mercredi 24 décembre 2025 à 18h30



Menu avec boissons jusqu'à 00h00 (**sans** danse)
Adultes 94,00 €

Menu avec boissons jusqu'à 02h00 (**avec** danse)
Adultes 109,00 €

Menu avec boissons
Enfants (0 – 2 ans) gratuit
Enfants (3 – 6 ans) 40,00 €
Enfants (7 – 13 ans) 50,00 €



Avec la visite du Père Noël

RÉVEILLON DU NOUVEL AN



Mercredi 31 décembre 2025 à 18h30



Menu avec boissons jusqu'à 00h00 (**sans** danse)
avec, pour clôture, un verre de bulles
Adultes 125,00 €

Menu avec boissons jusqu'à 04h00 (**avec** danse)
Adultes 168,00 €

Menu avec boissons
Enfants (0 – 2 ans) gratuit
Enfants (3 – 6 ans) 60,00 €
Enfants (7 – 13 ans) 70,00 €



Feestgadgets op tafel



Om middernacht een glaasje bubbels



Late night snack: puntzak verse frietjes

NOËL



Jeudi 25 décembre 2025 à 11h30



Menu avec boissons jusqu'au café (**sans** danse)
Adultes 88,00 €

Menu avec boissons jusqu'à 17h00 (**avec** danse)
Adultes 94,00 €

Menu avec boissons
Enfants (0 – 2 ans) : gratuit
Enfants (3 – 6 ans) : 40,00 €
Enfants (7 – 13 ans) : 50,00 €



Avec la visite du Père Noël



Avec un magicien

JOUR DE L'AN



Donderdag 1 januari 2026 om 11u30



Menu avec boissons jusqu'au café (**sans** danse)
Adultes 88,00 €

Menu avec boissons jusqu'à 17h00 (**avec** danse)
Adultes 94,00 €

Menu avec boissons
Enfants (0 – 2 ans) : gratuit
Enfants (3 – 6 ans) : 40,00 €
Enfants (7 – 13 ans) : 50,00 €



Avec un magicien

APÉRITIF

Comtesse Brut Marie-Julie avec des amuse-bouches festifs du chef

OUVERTURE FESTIVE : PARADE DE HOMARDS

Demi-homard par personne avec pâtes grecques et beurre aux herbes

ENTRÉE

Vous pouvez vous servir librement dans notre foodhall rempli de délicieux hors-d'œuvres

Huîtres – La perle de la mer: Huîtres fraîches ouvertes – vinaigrette au vinaigre de vin rouge et échalote – poivre – citron

Fruits de mer “Deluxe”: Langoustines – crevettes roses “pandalus” – crevettes grises de la mer du Nord non décortiquées – moules espagnoles marinées – palourdes et couteaux marinés – moules en tartare maison – bigorneaux – crevettes cocktail dans une sauce douce

Crustacés chauds “Marinières”: Bulots tièdes de Brest dans un court-bouillon épicé – moules de Zélande à l’ail et sauce au beurre persillé – gambas “Pil-Pil” – pot-au-feu de vongoles & couteaux au vin blanc

Saumon norvégien: Saumon poché “baveuse” – gravad lax maison – saumon fumé artisanal – mousse de saumon à l’avocat – assortiment de garnitures : sauce cocktail – oignon rouge – œufs cuits et écrasés

Comptoir “Nordique”: Anguille fumée – maquereau fumé – hareng mariné au sherry rouge – anchois à l’ail – mousse de truite au caviar de hareng

Comptoir “Japonaise”: Sashimi de saumon – sashimi de thon – chips de crevettes avec tartare de saumon – chips de crevettes avec tartare de thon – salade wakamé – sauce soja – sauce asiatique épicée – mayonnaise au wasabi

Tapas de saison: Coquille Saint-Jacques gratinée – cocotte de poisson à la sauce homard – rôsti au poitrine de porc et fromage Reblochon – cannelloni en pâte feuilletée au comté et jambon de Breydel

Nos classiques: Variation de croquettes au fromage et aux crevettes – vol-au-vent au poulet de ferme – vol-au-vent de poisson

Foie Gras: Truffe de foie gras et pavot – chou à la ganache de foie de canard – verrine de foie gras d’oie – pain kramiek

Soupes maison: Cappuccino de homard à l’Armagnac – soupe de légumes frais de saison avec crème légèrement fouettée – Emmental râpé – croûtons – persil haché – assortiment de pains frais & beurre de ferme

Charcuterie artisanale et délices du Sud: Salami fin “pur porc” – jambon serrano “reserva” – pâté fermier régional – rillettes de porc – saucis-ses sèches & fumées – poitrine de porc lentement cuite – viande principale – salami “Fuet” (aux herbes provençales, noix, tomates séchées...)

Antipasti italiennes: Olives italiennes – peperino farci au fromage – oignons au vinaigre de vin rouge – oignons au balsamique – artichaut à l’huile d’olive – courgettes grillées – champignons grillés – cornichons – tartare de tomate du Sud – toast de focaccia frais – tapenade – tomates séchées – vinaigrettes : ciboulette, balsamique, pesto vert

Bar végétarien & pâtes: Penne aux champignons des bois et crème à la truffe – farfalle arrabiata aux légumes provençaux – nouilles aux légumes sautés et quorn

Bar à salades: Salade caprese à la mozzarella de bufflonne – salade Caesar – salade grecque à la feta – taboulé aux légumes fins – deux salades de saison

Plats de fin d’année: Pâté de faisan – pâté de sanglier – confitures – pain aux noix – carpaccio au foie gras de canard & sauce Cumberland – tartiflette au Reblochon, lardons et oignons – raclette



PLAT PRINCIPAL

Merci de bien vouloir communiquer votre choix lors de la réservation – servi à table

Veau mijoté lentement

Sauce à la crème et au cognac – garniture hivernale – mini-croquette de pommes de terre

OU

Filet de saumon norvégien au four

Sauce Chablis – risotto aux légumes d’hiver – broccolini

OU

Portobello farci (végétarien)

Risotto – huile aux herbes



DESSERT

Desserts chauds populaires: Crêpes fraîchement cuites – gaufres de Bruxelles – sabayon fraîchement battu – crème brûlée – pastel de nata – garnitures assorties : différents sucres, crème chantilly, coulis, sauce chocolat chaud...

Mini-pâtisseries: Mini-tartelettes aux fruits de saison – mini sablé breton aux fruits rouges – tarte au citron – macarons – tarte brésilienne – boules de Berlin – brownie au chocolat artisanal – chou

Bar à pousser-café: Irish Coffee - Italian Coffee - Baileys Coffee

Pâtisseries de grand-mère: Tarte au riz – tarte aux pommes – tarte à la confiture – tarte frangipane – flan

Verrines “Eccellenza”: Mousse au chocolat blanc & chocolat noir – mousse au Baileys – parfait framboise et mousse au chocolat blanc avec fruit de la passion – tiramisu – panna cotta aux fruits rouges

Desserts glacés: Assortiment de crèmes glacées – sorbets – parfait glacé – café glacé – garnitures assorties : meringue, brésilienne, smarties, bonbons colorés, copeaux de chocolat...

Fraîcheur saine: Comptoir avec salade de fruits frais coupés

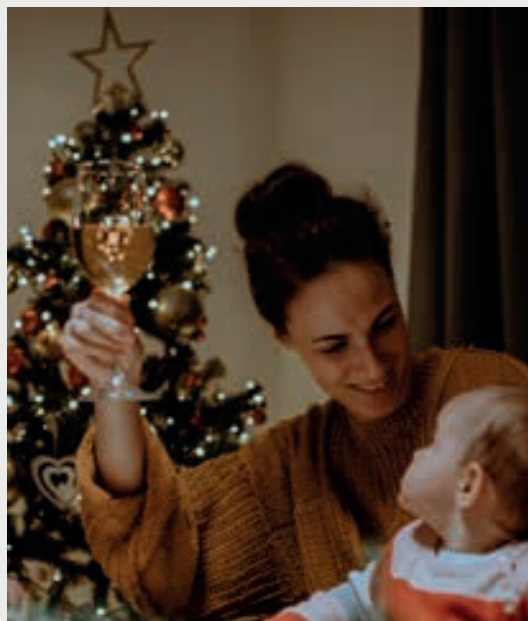
Candy corner

Sélection de fromages (toujours 3 variétés): Exemple : Brugse Blomme – Brie – Comté – Fourme d’Ambert – accompagnés de noix, raisins secs, raisins, gelée, petits pains frais & beurre de ferme

Extras festifs: Bûche framboise – bûche chocolat – chocolat à casser – marshmallow – spek d’Anvers – churros avec sauce speculoos



MENU ENFANTS



APERITIF

Champagne pour enfants accompagné de chips

ENTRÉE

Croquette au fromage

BUFFET

Les enfants peuvent se servir au buffet

PLAT PRINCIPAL

Assortiment de poulet croustillant et boulettes à la sauce tomate – compote de pommes – frites belges fraîches

DESSERT

Les enfants peuvent se servir au buffet de desserts

SALLE DE JEUX

Les enfants peuvent s'amuser à volonté dans notre salle de jeux

BOISSONS COMPRISES

- Sélection Brut "Comtesse Marie-Julie"
- Kir Les Grands Seigneurs
- Jus d'orange
- Vins sélectionnés : blanc, rouge ou rosé
- Vins sans alcool
- Bières : Stella Artois, Hoegaarden, Tripel Karmeliet, Victoria, Leffe Brune, Kriek Belle-Vue, Jupiler 0,0%, Leffe Blonde 0,0%
- Eaux : plate et pétillante
- Boissons rafraîchissantes : Pepsi, Pepsi Max, limonade, Ice Tea, Schweppes Tonic, 7UP
- Café ou sélection de thés de grand-mère

AMÉLIOREZ VOTRE DÎNER

Optez pour un peu de pétillant en plus avec :

Sélection champagne Grand Cru "Jean Milan"

40,00 €/bouteille



— IDÉE CADEAU —

Surprenez quelqu'un avec un bon cadeau Eccellenza!

Qui n'aime pas une expérience culinaire raffinée ?
Avec le bon cadeau Eccellenza, vous n'offrez pas simplement un pré-
sent gourmande qui fera danser les papilles.
Il peut être utilisé dans tous nos établissements.

Les achats peuvent se faire via www.eccellenza.be
ou simplement en scannant le QR code ci-dessous.



Vous préférez un exemplaire physique et élégant de notre bon cadeau ?

Il peut être retiré dans l'un de nos 6 établissements ci-dessous ou envoyé par courrier recommandé,
idéal pour offrir de manière festive pendant les fêtes de fin d'année.

- **Salons Cortina**
Lauwestraat 59, 8560 Wevelgem
056 41 25 22
- **Hostellerie Klokhof**
Sint -Anna 2, 8500 Kortrijk
056 22 87 04
- **Kasteel d'Aertrycke**
Zeeweg 42, 8820 Torhout
050 17 01 98
- **Cleen Schardauw**
Izegemsestraat 59, 8880 St. -Eloois -Winkel
0476 41 74 19
- **Villa Kruiscalsyde**
Brugsesteenweg 143, 8740 Pittem
051 97 01 30
- **Het Koetshuys (bijhuis van Kasteel d'Aertrycke)**
Zeeweg 42, 8820 Torhout
050 22 19 29

— HÔTEL —

Rendez la période de fin d'année extraordinaire avec un séjour dans notre charmant hôtel.

Nos chambres sont équipées de toutes les commodités nécessaires. Le matin, nous vous choyons avec
un buffet petit-déjeuner. Pendant la période des fêtes de fin d'année, profitez d'un séjour chez nous à
partir de 145 € par chambre, petit-déjeuner inclus.

Une nuit chaleureuse, un petit-déjeuner copieux et l'ambiance festive des fêtes.
C'est la recette pour une expérience inoubliable.

Réservez dès aujourd'hui via info@salonscortina.be ou appelez le +32 56 41 22 25



Buffet Royal

Chaque dimanche à 11h30, nous vous accueillons pour notre célèbre **royal buffet** pour seulement **81 € par personne**. nous commençons par un **apéritif** et des finger foods raffinés, suivis **d'un impressionnant show de homard**. ensuite, vous pouvez vous servir à notre **buffet de hors-d'œuvres luxueux**. puis, choisissez parmi trois **plats principaux** soigneusement préparés et terminez avec un **buffet de desserts** dans notre foodhall chaleureuse.

l'après-midi est placé sous le signe de **l'expérience** : profitez d'un **show de vin rouge**, du **rituel royal du sabreur**, **d'animations pour les enfants** et de **la musique de notre dj** résident jusqu'à 17h30. Une après-midi festive pleine de plaisirs culinaires et de divertissements pour petits et grands.



Votre fête aux Salons Cortina

Salons Cortina est le lieu idéal pour tous **vos événements festifs et professionnels**. qu'il s'agisse d'**une fête familiale, d'une communion, d'un mariage, d'un séminaire ou d'un événement d'entreprise**, nous veillons à ce que chaque détail soit parfaitement soigné. nos salles de réception chaleureuses et notre jardin magnifique peuvent accueillir des groupes **de 20 à 1000 personnes**, pour des dîners intimes ou de grandes célébrations.

De plus, nous proposons **diverses formules sur mesure**, allant d'un menu complet de fête à un événement de communion ou de printemps, afin que chaque événement soit entièrement adapté à vos souhaits.

Chez salons cortina, chaque fête devient une expérience inoubliable.



PROUD MEMBER OF
ECCELLENZA

