



# BROCHURE MARIAGE

Le plus beau jour de vos rêves tout en élégance!

Lauwestraat 59, 8560 Wevelgem  
[www.salonscortina.be](http://www.salonscortina.be)  
[info@salonscortina.be](mailto:info@salonscortina.be)  
+32 56 41 25 22



# MENU DE MARIAGE ÉLÉGANCE

A partir de 60 adultes



## VIN D'HONNEUR FESTIF

Par beau temps, nous proposons le vin d'honneur dans notre jardin / terrasse, dédié(e) à la salle que vous avez choisie. Toutes les boissons restent incluses.

Inclus:

- l'apéritif de votre choix
- Jus d'orange
- Mocktail
- 2 tartinables & toasts sur les tables de vin d'honneur

**Toutes les boissons ci-dessous sont incluses:**

- Sélection Brut "Comtesse Marie-Julie" – jus d'orange - mocktail
- Vins sélectionnés, blanc, rouge ou rosé
- Vins et bières sans alcool
- Bières sélectionnées telles que Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue...
- Eaux et softs
- Café 'Grootmoeders' ou sélection de thés

Possibilités de vin d'honneur (toujours avec 2 tartinables et toasts sur tables de vin d'honneur)	01h00 avec 3 amuse-bouches	01h30 avec 5 amuse-bouches	02h00 avec 7 amuse-bouches
Sélection brut "Comtesse Marie-Julie"	Inclus	+ € 10,00 p.p.	+ € 15,00 p.p.
Sélection cava "Chic" - méthode traditionnelle	+ € 12,00 p.p.	+ € 20,00 p.p.	+ € 28,00 p.p.
Sélection champagne Grand Cru Blanc de Blancs "Jean Milan"	+ € 19,00 p.p.	+ € 31,00 p.p.	+ € 42,00 p.p.

### Que diriez-vous de prolonger votre réception avec l'entrée servie dans le style walking dinner ?

Vos invités profitent de 3 plats dans la liste ci-dessous tout en déambulant sereinement et à leur gré. Une fois les 3 plats servis, ils prennent place à table pour le plat principal.

- Gamba tiède d'Argentine- tomate - burrata
- Carpaccio de bœuf - roquette - parmesan
- Trio de saumon - fumé - gravlax – en tartare
- Tartare de bœuf – pomme Pont Neuf
- Déclinaison de tomates - burrata - crème de basilic
- "Steak tartare" de carotte
- Bouchées de cabillaud – sauce tartare maison
- Filet de bar cuit sur peau - risotto
- Duo de croquettes (fromage et crevettes)
- Saumon grillé – tombée d'épinards
- Parmentier – mousseline de pomme de terre
- Mini vol au vent de poulet - mousseline
- Mini vol au vent de poisson de nos côtes - mousseline
- Scampi – pâtes grecques – saveurs du Sud
- Mijoté de joues de porc – sauce à la Leffe brune
- Tartiflette - Reblochon (disponible de nov. à fév.)
- Asperges à la flamande (disponible d'avril à juin)
- Pâtes à la crème de truffe
- Friture de sushi aux légumes cuisinés – mayo au wasabi
- Bœuf belge 'Blanc bleu' rôti - béarnaise + € 2,50 p.p.
- Mini coquille St-Jacques + € 2,50 p.p.



## OUVERTURE FESTIVE AVEC 'LA PARADE DES HOMARDS'

Un demi-homard 'baby' par personne accompagné de pâtes grecques et beurre d'herbes  
+ € 11,00 p.p.



## ENTRÉE

### Entrées froides

(un seul choix par groupe de plats)

#### Les grands classiques

- Carpaccio de bœuf belge 'Blanc Bleu' - roquette - copeaux de parmesan - pesto frais
- Délices de saumon de Norvège (fumé - mariné - en tartare) - sauce crème à l'aneth
- Filet de sprat fumé - écrasé de pomme de terre - sauce hollandaise - mesclun d'herbes

#### Sélection printemps & été (15 mars - 15 septembre)

- Gamba d'Argentine (tiède et décortiquée) - déclinaison de tomates - crème de burrata - basilic
- La salade des gourmets - 'Bella Italia' (Vitello tonato - jambon Italien - burrata)
- Asperges fraîches - jambon 'Duroc' grande réserve - huile de basilic (mars à juin)
- Asperges à la flamande - saumon fumé - radis - mayonnaise d'herbes (mars à juin)

#### Sélection automne & hiver (15 septembre - 15 mars)

- Carpaccio de biche - crème de truffe - shimeji marinés (octobre-décembre)
- Magret de canard fumé - dés de foie gras d'oie - mangue - salade roquette + € 4,00 p.p.
- Terrine de foie gras d'oie - chutney de figues - pain cramique + € 7,50 p.p.
- Petite salade - caille rôtie - betterave - noix - gorgonzola

#### Sélection végétarienne

- Déclinaison de tomates - burrata - crème de basilic
- Sushi aux 3 légumes - salade de wakamé - dip au wasabi
- Halloumi - perles de couscous - olive royale - pesto

## Entrées chaudes

(één keuze per gezelschap)

### Les grands classiques

- Scampis "Black Tiger" - risotto aux pleurotes – sauce aux herbes aromatiques
- Saumon norvégien - Fettucini de légumes – sauce Chablis
- Filet de limande sole - à l'Ostendaise - champignon - tomate - moules - beurre blanc
- Joues de porcelet 'Ibérico' laquées - crème de petits pois – crumble de chorizo
- Ravioli farci aux ris de veau – crème à la truffe + € 4,50 p.p
- Soufflé de homard - sauce au Montrachet – salicornes + € 5,00 p.p
- Demi homard canadien (550 gr) - rôti au four – beurre d'herbes + € 11,00 p.p

### Sélection printemps & été (15 mars - 15 septembre)

- Filet de saumon norvégien (mars à juin)  
asperges fraîches – sauce hollandaise (crevettes grises = + 3,50 €/pers.)
- Loup de mer (mars à juin)  
croûte de tomate et basilic - asperges poêlées – sauce au beurre citronné
- Filet de bar  
risotto aux jeunes épinards – asperge verte – sauce au beurre nature
- Noix de St-Jacques - salicornes – champignons shimeji - beurre blanc + € 5,00 p.p.

### Sélection automne & hiver (15 septembre - 15 mars)

- Filet de bar - crème de topinambour – sauce crémeuse au Champagne
- Gamba d'Argentine (décortiquée) - wok de légumes et vermicelles - sauce au curry thaï
- Barbue - duxelles de champignons - jus de crustacés + € 5,00 p.p.
- Noix de St-Jacques à la Brabançonne - crème de truffe - crumble de noisettes + € 5,00 p.p.

### Sélection végétarienne

- Asperges vertes rôties – sauce au Tahini – copeaux d'amandes
- Steak de chou-fleur – épinards – crème de pickles
- Toast aux champignons 'recette traditionnelle' - aumônière de volaille
- Champignon Porto Bello – farci – épinards – fromage de chèvre – pignons de pin
- Ragout de champignons – œuf de ferme poché – croutons

## BUFFET D'ENTRÉES

(à partir de 100 personnes )

+ € 20,00 pp

Choyez vos invités avec le prestige d'un espace gourmand incomparable rempli d'une abondance d'entrées froides et chaudes. Curieux d'en connaître le contenu ? Alors n'hésitez pas à jeter un œil à notre formule Buffet Royal



## PLAT PRINCIPAL (un seul choix par groupe de plats – Le plat principal est toujours servi avec repasse)

### Les grands classiques

- Bœuf belge, race “blanc bleu” – garniture de saison – sauce au choix
- Filet pur de bœuf – crème à la truffe – champignons – sauce au vin rouge + € 5,00 p.p.
- Filet mignon de porcelet à la Bourguignonne – légumes rôtis – sauce moutarde douce
- Pluma de porcelet – petits oignons – sauce à la moutarde douce- suprême de pintade + € 5,00 p.p.  
Garniture de saison – sauce crème à la fine Champagne
- Filet poulet fermier français – petits légumes – sauce estragon
- Picanha de veau– Chimichurri – garniture de légumes - bordelaise
- Longe de veau – légumes rôtis – jus à l’estragon + € 5,00 p.p.
- Pêche du jour - ‘stoemp’ de pomme de terre des polders – jeunes poireaux – sauce au Chablais

### Sélection printemps & été (15 mars - 15 septembre)

- Gigot d’agneau - cuisson à basse température – légumes primeurs – jus d’agneau au romarin
- Filet de kangourou – sauce au poivre de Sichuan – salade fraîcheur
- Coucou de Malines - petits légumes glacés – sauce crémeuse au cerfeuil et à l’estragon + € 3,00 p.p.
- Carré de porcelet Ibérico – en douce cuisson - jus au romarin + € 3,00 p.p.
- Coquelet – rôti au four - ragout de haricots – sauce crème à l’estragon
- Dos de cabillaud - jeunes épinards – écrasé de pomme de terre – sauce hollandaise + € 5,00 p.p.

### Sélection automne & hiver (15 septembre - 15 mars)

- Magret de canard en cuisson douce – légumes racines – sauce au foie gras d’oie
- Caille farcie - légumes d’automne – sauce crémeuse aux champignons shimeji + € 4,00 p.p.
- Estouffade de gibier – pomme caramélisée – endive douce + € 3,00 p.p.
- Biche – structures de céleri rave – aïelles – jus sauvage au balsamique + € 5,00 p.p.
- Dos de cabillaud - en croûte de champignons sauvages - mousseline de salsifis + € 5,00 p.p.

### Sélection végétarienne

- Cannelloni - ricotta - épinards – crème de poivron
- Aubergine farcie - feta - quinoa - poivron
- Carotte - façon “steak tartare” - salade – frites de patate douce
- Halloumi – mariné – légumes rôtis

### Garniture de pomme de terre au choix

(un seul choix par groupe de plats)

- Pommes grenailles rôties au four
- Gratin de pomme de terre
- Mini croquettes de pomme de terre artisanales

### Sauces au choix

(un seul choix par groupe de plats)

- Sauce bordelaise
- Sauce béarnaise
- Sauce crème aux champignons des bois
- sauce au poivre doux et Cognac
-



## DESSERT (un seul choix par groupe de plats – Toujours servi avec repasse)

- Variation de 4 petites douceurs (mini dame blanche - sablé breton - crème brûlée – dessert en verrine “Eccellenza”)
- Crème glacée vanille pour toutes occasions - sauce au chocolat chaud - coulis – crème chantilly
- Coupe Negresco: crème glacée vanille – sauce chocolat chaud - mousse au chocolat - advocaat chantilly – amandes torréfiées
- Pavlova - meringue – fruits de saison – glace aux amandes – pistaches torréfiées
- Soufflé glacé au Grand Marnier
- Cointreau – fruits de saison – crème glacée vanille
- Carpaccio d’ananas – sorbet citron – menthe – coulis de fruits rouges
- Biscuit léger à la vanille – crème suisse aux framboises - meringue italienne
- Gâteau glacé ‘pièce montée’ et assortiment d’accompagnements + € 7,00 p.p.
- Buffet Royal de douceurs (pour plus de détails, consultez notre formule Buffet Royal) + € 10,00 p.p.

## CAFÉ OU SÉLECTION DE THÉS

Pour accompagner le dessert à table, le café est également servi à table.  
Si vous optez pour le buffet de desserts, le café se trouvera également au buffet.

## SNACKING DE FIN DE SOIRÉE

- Cornet de frites - mayonnaise
- Petit pain saucisse – moutarde – oignon frit + € 2,50 p.p.

## TARIFS

Menu avec vin d’honneur festif, 1 entrée, plat principal et dessert – boissons et animation dansante jusqu’à 3h00	€ 107,00 p.p.
Menu avec vin d’honneur festif, 2 entrées, plat principal et dessert – boissons et animation dansante jusqu’à 3h00	€ 117,00 p.p.
Menu avec vin d’honneur festif, 1 entrée en Walking dinner, plat principal et dessert – boissons et animation dansante jusqu’à 3h00	€ 127,00 p.p.
Forfait boissons (en complément du dîner) en soirée avec animation dansante jusqu’à 4h00 (DJ non inclus)	+ € 5,00 p.p.
Forfait boissons (en complément du dîner) en soirée avec animation dansante jusqu’à 5h00 (DJ non inclus)	+ € 10,00 p.p.
Menu de fête prestataire (DJ, photographe, maître de cérémonie), boissons incluses	€ 50,00 p.p.
Location de l’installation sonorisation et lumières	Voir ‘forfait réception’ page 23

# MENU DE MARIAGE “CLASSY”

Réalisable du lundi au vendredi inclus - A partir de 40 adultes



## VIN D'HONNEUR FESTIF

Par beau temps, nous proposons le vin d'honneur dans notre jardin / terrasse, dédié(e) à la salle que vous avez choisie. Toutes les boissons restent incluses.

Inclus:

- Sélection Brut "Comtesse Marie-Julie"
- Jus d'orange
- Mocktail
- 2 tartinables et toasts sur tables de vin d'honneur
- 3 amuse-bouches, selon l'inspiration du Chef

### ENTRÉE (un seul choix par groupe de plats)

- Carpaccio de bœuf - roquette - parmesan -
- Duo de saumon (fumé - gravlax)
- Scampi 'Black Tiger' - pasta Fregola - sauce crème aux saveurs méridionales

### PLAT PRINCIPAL (un seul choix par groupe de plats - Le plat principal est toujours servi avec repasse)

- Filet de poulet fermier - légumes de saison - sauce fine Champagne - grenailles rôties
- Médaillon de mignon de porcelet - légumes rôtis - sauce crème aux champignons - grenailles rôties
- La pêche du jour - 'Stomp' - jeunes poireaux - sauce Chablis

### DESSERT (un seul choix par groupe de plats)

- Variation de 4 petites douceurs (mini dame blanche - sablé breton - crème brûlée - dessert en verrine "Eccellenza")
- Biscuit léger à la vanille - crème suisse aux framboises - meringue italienne
- Buffet royal de gourmandises (pour plus de détails, consultez notre formule Buffet Royal) + € 10,00 p.p.
- Gâteau glacé "pièce montée et assortiment d'accompagnements" + € 7,00 p.p.

## SNACKING DE FIN DE SOIRÉE

- Cornet de frites - mayonnaise

## TARIFS

Menu avec vin d'honneur festif, entrée, plat principal et dessert - boissons et animation dansante jusqu'à 3h00	€ 99,00 p.p.
Forfait boissons (en complément du dîner) en soirée avec animation dansante jusqu'à 4h00 (DJ non inclus)	+ € 5,00 p.p.
Menu de fête prestataire (DJ, photographe, maître de cérémonie), boissons incluses	€ 50,00 p.p.
Location de l'installation sonorisation et lumières	Voir 'forfait réception' page 23

### Toutes les boissons ci-dessous sont incluses:

- Sélection Brut "Comtesse Marie-Julie"
- Jus d'orange
- Mocktail
- Vins sélectionnés, blanc, rouge ou rosé
- Vins et bières sans alcool
- Bières sélectionnées telles que Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue...
- Eaux et softs
- Café 'Grootmoeders' ou sélection de thés

# MENU DE MARIAGE “EXCELLENCE”

À partir de 100 adultes



## VIN D'HONNEUR FESTIF

Par beau temps, nous proposons le vin d'honneur dans notre jardin / terrasse, dédié(e) à la salle que vous avez choisie. Toutes les boissons restent incluses.

Inclus :

- L'apéritif de votre choix
- Jus d'orange
- Mocktail
- 2 tartinables et toasts sur tables de vin d'honneur

**Toutes les boissons ci-dessous sont incluses:**

- Sélection Brut "Comtesse Marie-Julie"
- Jus d'orange
- Mocktail
- Vins sélectionnés, blanc, rouge ou rosé
- Vins et bières sans alcool
- Bières sélectionnées telles que Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue...
- Eaux et softs
- Café 'Grootmoeders' ou sélection de thés

Possibilités de vin d'honneur (toujours avec 2 tartinables et toasts sur tables de vin d'honneur)	01h00 avec 3 amuse-bouches	01h30 avec 5 amuse-bouches
Sélection brut "Comtesse Marie-Julie"	inclus	+ € 10,00 p.p.
Sélection cava "Chic" - méthode traditionnelle	+ € 12,00 p.p.	+ € 20,00 p.p.
Sélection champagne Grand Cru Blanc de Blancs "Jean Milan"	+ € 19,00 p.p.	+ € 31,00 p.p.

### OUVERTURE FESTIVE AVEC "LA PARADE DES HOMARDS"

Un demi-homard 'baby' par personne accompagné de pâtes grecques et beurre d'herbes

**+€ 11,00 p.p.**



# UNE ABONDANCE DE DÉLICES DANS ESPACE GOURMAND INCOMPARABLE

## **Huîtres - la perle de la mer**

Huîtres ouvertes au moment - vinaigrette au vinaigre de vin rouge et échalote - poivre - citron

## **Fruits de mer “Deluxe”**

Langoustines - Crevettes roses ‘Pandalus’ - Crevettes grises de nos côtes entières - Moules d’Espagne marinées - Couteaux et vénus marinés - Moules en sauce tartare maison- Bigorneaux Jumbo - Crevettes Party en sauce douce

## **Crustacés cuisinés à la Marinière**

Bulots bretons tièdes au court-bouillon épicé – Petites moules de Zélande à l’ail – sauce au beurre persillé – Gamba ‘pili-pili’ – Pot au feu de vongole et couteaux au vin blanc

## **Saumon de Norvège**

Saumon poché “Baveuse” - Gravlox ‘maison’- Saumon fumé artisanal – mousse de saumon et avocat - Assortiment de garnitures : Sauce cocktail - Oignon rouge – œufs mimosa - ...

## **Comptoir “Nordique” et “Japonais”**

Anguille fumée - Maquereau fumé - Hareng mariné au xérès - Anchois à l’ail - Mousse de truite et caviar de hareng - Saumon en sashimi - Sashimi de thon – Croustille et tartare de saumon – Croustille et tartare de thon - Salade de Wakamé - dressing soja – sauce relevée aux huîtres et mayonnaise au wasabi

## **Foie Gras**

Truffe de foie gras et pavot – Petit chou à la ganache de foie gras de canard - Verrine de foie gras d’oie – pain cramique

## **Tapas de saison**

Saint-Jacques gratinées – Cassolette de poisson sauce Homardine – Rösti au lard et Reblochon – Roulé feuilleté au Comté et jambon de Breydel

## **Nos classiques incontournables**

Déclinaison de croquettes au fromage et aux crevettes – Vol au vent de poulet fermier – Vol au vent de poisson

## **Soupes ‘Maison’**

Cappuccino de Homard à l’Armagnac – Potage du jour aux légumes frais de saison et crème semi-fouettée - Emmental râpé – croûtons – persil haché – Petits pains variés cuits au moment et beurre de ferme

## **Charcuteries artisanales & délices du Sud**

Salami délicat ‘pur porc’ – Jambon Serrano ‘Reserva’ - Pâté fermier typique de nos campagnes – Rillettes de porcelet – Saucisses sèches et fumées - Ventrèche en douce cuisson - Tête pressée - Saucisson “Fuet” aux herbes provençales, aux noix, tomate séchée...

## **Antipasti italiens & Salad bar**

Olives italiennes - Peperino farci au fromage – Oignons au vinaigre de vin rouge – petits oignons au balsamique – Petits quartiers d’artichaut à l’huile d’olive - Courgette grillée - Champignons grillés - Mini cornichons - Tartare de tomates du sud - Toast focaccia croustillant – tapenade

## **Le bar ‘végétarien’ et le bar à pâtes**

Pennes aux champignons des bois et crème de truffe – Farfalles à l’Arrabiata et légumes à la provençale – Wok de légumes accompagnées de nouilles et Quorn (protéines végétales)

## **Le ‘Salad Bar’**

Salade Caprese à la Mozzarella di Bufala – Salade César – Salade grecque à la Feta – Taboulé aux petits légumes – Deux variétés de salade de saison – Tomates séchées au soleil – Dressings : vinaigrette de ciboulette, balsamique, pesto vert

## PLAT PRINCIPAL (un seul choix par groupe de plats – Le plat principal est toujours servi avec repasse)

### Les grands classiques

- Bœuf belge, race “blanc bleu” – garniture de saison – sauce au choix
- Filet pur de bœuf – crème à la truffe – champignons – sauce au vin rouge + € 5,00 p.p.
- Filet mignon de porcelet à la Bourguignonne – légumes rôtis – sauce moutarde douce
- Pluma de porcelet – petits oignons – sauce à la moutarde douce
- Suprême de pintade - garniture de saison – sauce crème à la fine Champagne + € 5,00 p.p.
- Filet poulet fermier français – petits légumes – sauce estragon
- Picanha de veau– Chimichurri – garniture de légumes - bordelaise
- Longe de veau – légumes rôtis – jus à l’estragon + € 5,00 p.p.
- Pêche du jour - ‘stoemp’ de pomme de terre des polders – jeunes poireaux – sauce au Chablis

### Sélection printemps & été (15 mars - 15 septembre)

- Gigot d'agneau - cuisson à basse température – légumes primeurs – jus d'agneau au romarin
- Filet de kangourou – sauce au poivre de Sichuan – salade fraîcheur
- Coucou de Malines - petits légumes glacés – sauce crémeuse au cerfeuil et à l’estragon + € 3,00 p.p.
- Carré de porcelet Ibérico – en douce cuisson - jus au romarin + € 3,00 p.p.
- Coquelet – rôti au four - ragout de haricots – sauce crème à l’estragon
- Dos de cabillaud - jeunes épinards – écrasé de pomme de terre – sauce hollandaise + € 5,00 p.p.

### Sélection automne & hiver (15 septembre - 15 mars)

- Magret de canard en cuisson douce – légumes racines – sauce au foie gras d'oie
- Caille farcie - Légumes d’automne – sauce crémeuse aux champignons shimeji + € 4,00 p.p.
- Estouffade de gibier – pomme caramélisée – endive douce + € 3,00 p.p.
- Biche – structures de céleri rave – airelles – jus sauvage au balsamique + € 5,00 p.p.
- Dos de cabillaud en croûte de champignons sauvages - mousseline de salsifis + € 5,00 p.p.

### Sélection végétarienne

- Cannelloni - ricotta - épinards – crème de poivron
- Aubergine farcie - feta - quinoa - poivron
- Carotte - façon “steak tartare” - salade – frites de patate douce
- Halloumi – mariné – légumes rôtis

### Garniture de pomme de terre au choix

((un seul choix par groupe de plats)

- Pommes grenailles rôties au four
- Gratin de pomme de terre
- Mini croquettes de pomme de terre artisanales

### Sauces au choix

(un seul choix par groupe de plats)

- Sauce bordelaise
- Sauce béarnaise
- Sauce crème aux champignons des bois
- sauce au poivre doux et Cognac
-



## BUFFET ROYAL DE GOURMANDISES

### Petits desserts chauds incontournables

Petites crêpes réalisées au moment – Gaufres de Bruxelles - sabayon monté à la minute - crème brûlée - pastel de nata – Garnitures : sucres assortis, chantilly, coulis, sauce au chocolat chaud ...

### Mini pâtisseries

Tartelettes aux fruits de saison - mini sablé Breton et fruits rouges - mini tarte au citron - macarons - tartelette brésilienne - Boules de Berlin - brownie artisanal au chocolat – petits choux

### Le Bar Pousse café

Irish Coffee - Italian Coffee - Baileys Coffee

### Les desserts de grand-mère

Gâteau de riz – tarte à la confiture – tarte frangipane – flan pâtissier

### Les verrines sucrées “Eccellenza”

Mousse au chocolat blanc et noir - mousse au Baileys – parfait aux framboises – mousse au chocolat blanc et fruit de la passion - tiramisu - panna cotta aux fruits des bois

### Desserts glacés

Variation de crèmes glacées - sorbet - parfait glacé - café glacé  
Garnitures d'accompagnement : meringue, brésilienne, Smarties, bonbons disco, copeaux de chocolat...

### Délicieusement sain

Comptoir composé de salade de fruits fraîchement coupés

### Candy corner

### Sélection de fromages (toujours 3 sortes renouvelées)

Par exemple : Tomme de Bruges - Brie - Comté - Fourme d'Ambert ...  
Agrémentés de noix, raisins frais et secs, gelée, petits pains frais et beurre de ferme

### Café ou thé en libre-service

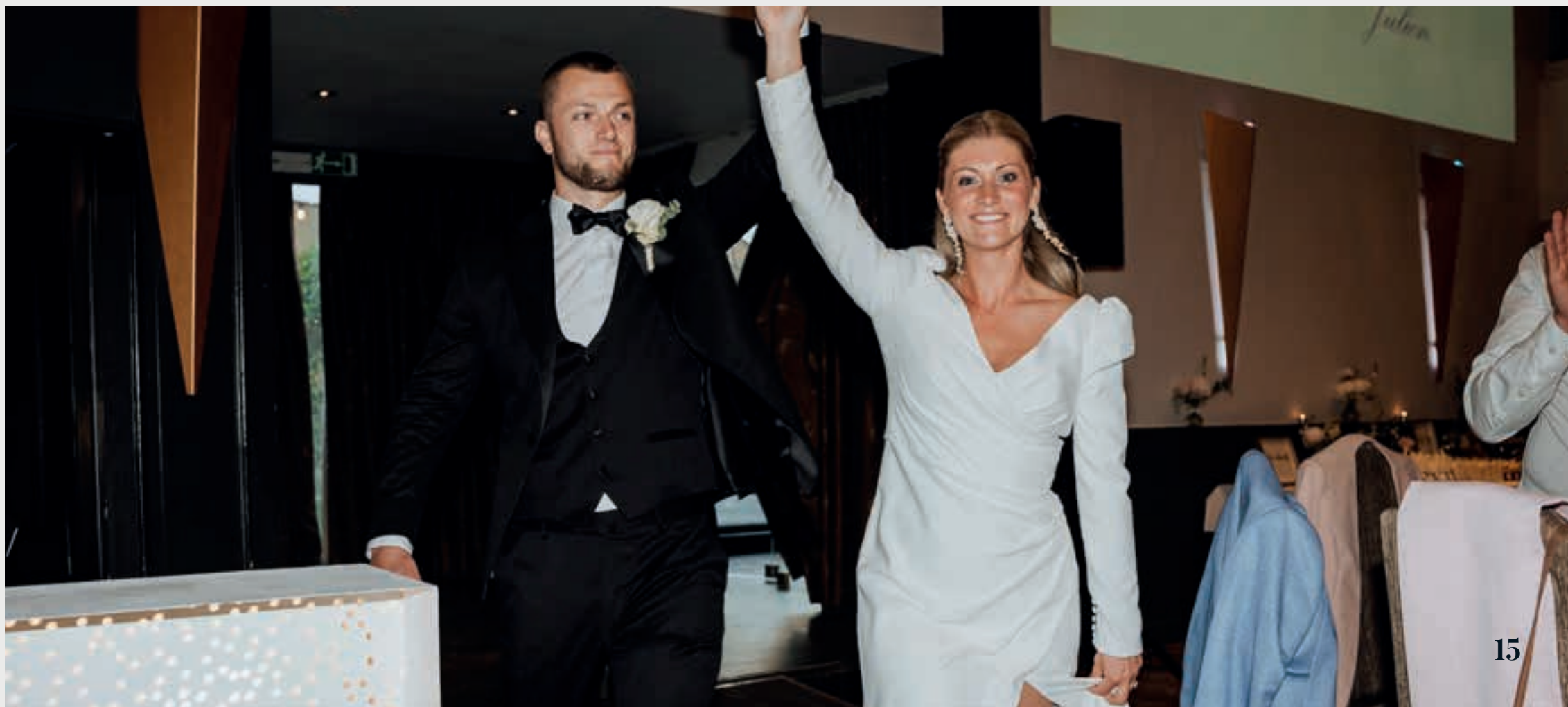
## SNACKING DE FIN DE SOIRÉE

- Cornet de frites - mayonnaise
- Petit pain saucisse – moutarde – oignon frit

+ € 2,50 p.p

## TARIFS

Buffet de mariage – boissons et animation dansante jusqu'à 3h00	€ 129,00 p.p.
Extension avec la parade des Homards	+ € 11,00 p.p.
Menu de fête prestataire (DJ, photographe, maître de cérémonie)	€ 50,00 p.p.
Forfait boissons (en complément du dîner) en soirée avec animation dansante jusqu'à 4h00 (DJ non inclus)	+ € 5,00 p.p.
Forfait boissons (en complément du dîner) en soirée avec animation dansante jusqu'à 5h00 (DJ non inclus)	+ € 10,00 p.p.
Location de l'installation sonorisation et lumières	Voir 'forfait réception' page 23



# LES ENFANTS PARTICIPENT À LA FÊTE



## MENU ENFANT

### Le vin d'honneur festif des enfants

- Champagne pour enfant, softs
- Chips
- 2 amuse-bouches enfant (ex : pilon de poulet, mini pain saucisse, boulettes fromage, mini-croque)

### Entrée (un choix par groupe de plats)

- Croquette de fromage et petite salade fraîcheur
- Saumon fumé et petite salade fraîcheur
- 1/2 portion du menu adulte

### Plat principal (un choix par groupe de plats)

- Nuggets de poulet
- Hamburger au bœuf
- 1/2 portion du menu adulte
- Tous les plats sont servis avec mousse de pomme et frites fraîches

### Dessert (un choix par groupe de plats)

- Petite glace enfant et gourmandise surprise
- Buffet de desserts \*

## ANIMATIONS POUR ENFANTS

Salle de jeu, château gonflable & aire de jeux extérieure  
Possibilité de réserver la prestation de clown, magicien, maquillage enfants...  
N'hésitez pas à nous demander nos références.

## TARIF ENFANTS

Menu all-in - 0 à 2 ans inclus	Gratuit *
Menu all-in - 3 à 6 ans inclus	€ 35,00 p.p.
Menu all-in - 7 à 13 ans inclus **	€ 45,00 p.p.

\* Les enfants de moins de 2 ans mangent avec leurs parents

\*\* À partir de 14 ans, s'appliquent les mêmes tarifs que pour les adultes



# FORMULES ÉTENDUES



# VIN D'HONNEUR

Pour les personnes invitées uniquement au vin d'honneur

## Le vin d'honneur des enfants

Champagne pour enfant, chips et 2 amuse-bouches enfant	€ 12,50 p.p.
--	--------------

## Le vin d'honneur des adultes

Possibilités de vin d'honneur	01h00 et 3 amuse-bouches	01h30 et 5 amuse-bouches	02h00 et 7 amuse-bouches
Sélection brut "Comtesse Marie-Julie"	€ 21,00 p.p	€ 31,00 p.p	€ 40,00 p.p
Sélection cava "Chic" - méthode traditionnelle	€ 27,00 p.p	€ 37,00 p.p	€ 41,00 p.p
Sélection champagne Grand Cru Blanc de Blancs "Jean Milan"	€ 34,00 p.p	€ 45,00 p.p	€ 50,00 p.p

## Il vous est possible d'agrémenter votre vin d'honneur des comptoirs suivants:

### "Pan con tomate" et jambon Serrano + 4,50 € p.p.

- Jambon Serrano "reserva" tranché devant vous sur la trancheuse Berkel
- Toast croustillant de focaccia
- Tapenade de tomates du sud

### Bar à huîtres + 5,00 € p.p.

- Deux huîtres prévues par personne

### Comptoir 'saumon' + 6,00 € p.p.

- Saumon fumé
- Gravlax
- Mousse de saumon

### Comptoir 'à la japonaise' + 8,00 € p.p.

- Croustille de tartare de saumon
- Croustille de tartare de thon
- Sashimi de saumon
- Sashimi de thon
- Salade de Wakamé - dressing soja - dip piquant & mayonnaise au wasabi

### Comptoir 'Foie gras' + 8,00 € p.p.

- Truffe de foie gras
- Petit chou au foie gras d'oie
- Petite verrine de parfait au foie gras
- Confit d'accompagnement – pain cramique



## SWEET & DANCE

Pour vos invités conviés uniquement au dessert et à la soirée dansante  
Accueil à partir de 21h30 (après concertation)

### Petit verre de bienvenue

Inclus :

- Sélection brut « Comtesse Marie-Julie »
- Jus d'orange
- Cocktail sans alcool

### Dessert

- Le dessert que vous avez choisi

### Snacking de fin de soirée

- Cornet de frites - mayonnaise
- Petit pain saucisse – moutarde – oignon crispy + 2,50 € p.p.

## AFTERNOON TEA

Entre 12h00 et 16h00

Profitez d'un moment en toute quiétude, dans un cercle intime,  
avant le début de la réception

### Petit verre de bienvenue

- Sélection brut "Comtesse Marie-Julie"

### Petits pains et garnitures salées

- 4 petits pains garnis par personne
- Roulés feuilletés au jambon et fromage
- 2 salades de pâtes selon la saison
- Le potage du jour

### Dessert

- Cake quatre-quarts

## TARIFS

Formule 'Sweet & Dance' – dessert – danse jusqu'à la fin de la soirée	€ 50,00 p.p.
Formule Afternoon Tea	€ 45,00 p.p.

### Toutes les boissons ci-dessous sont incluses depuis l'apéritif jusqu'à la fin de la réception:

- Sélection brut 'Comtesse Marie-Julie', Jus d'orange, mocktail
- Une sélection de vins (blanc, rosé ou rouge)
- Vins sans alcool
- Bières telles que : Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue, Victoria, Tripel Karmeliet, Leffe Brune, Jupiler 0,0%, Leffe 0,0%
- Eaux et softs
- Café 'Grootmoeders' ou sélection de thés

# GÂTEAU GLACÉ DE RÉCEPTION

Sublimez votre réception avec un gâteau à la crème glacée personnalisé.

Cela est parfaitement réalisable, à partir de 25 personnes, pour une 'pièce montée', avec illustration complète... Disons, pour faire simple, que nous nous adaptons à toutes vos envies!

La taille de votre gâteau est réalisable en combinaison avec le buffet de desserts.

## Choisissez parmi les saveurs suivantes :

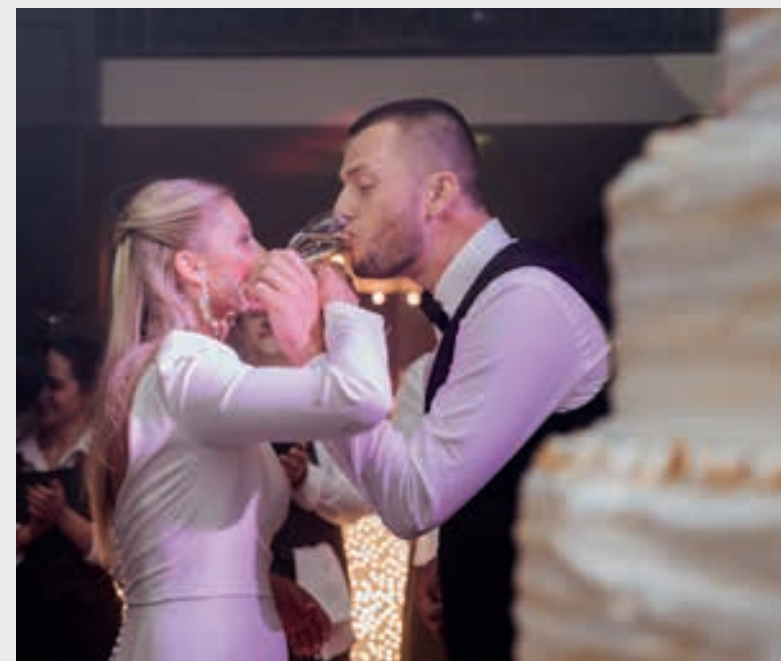
- Vanille (crème glacée à la vanille bourbon - meringue – base pralinée)
- Fraise (crème glacée à la vanille bourbon - crème glacée fraise – base pralinée)
- Chocolat (crème glacée à la vanille bourbon - crème glacée chocolat – base pralinée)
- Fruit de la passion (crème glacée à la vanille bourbon - sorbet fruit de la passion – base pralinée)

## Toujours agrémenté des garnitures suivantes sur table :

- Coulis de fruits rouges
- Sauce chocolat
- Crème semi fouettée
- Salade de fruits

## TARIFS

Prix par personne	€ 7,00 p.p.
Gâteau à trois étages en clôture du buffet de desserts	€ 250,00



## LES VINS À LA CARTE

Préférez-vous un peu plus d'effervescence ou de montée en gamme que les fines bulles et autres vins prévus dans la formule que vous avez choisie:

### Fines bulles

Cava "Chic", Méthode traditionnelle, brut (Espagne)

25,00 €/bottle

### Champagne, notre sélection

Jean-Milan Grand Cru, Blanc de Blancs (France)

40,00 €/bottle

### Vin blanc

Las Hermanas, Bodegas Luzon, Blanco, Maccabeo (Espagne)

19,00 €/bottle

Eagle Creek, Chardonnay (USA, Californie)

19,00 €/bottle

Makutu Bay, Sauvignon Blanc (Nouvelle-Zélande)

22,00 €/bottle

Le Soleil Nantais, Muscadet (France)

28,00 €/bottle

Saint Véran, Bourgogne (France)

32,00 €/ bottle

La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis (France)

34,00 €/ bottle

La Croix de Carbonnieux, Pessac Léognan, (France)

42,00 €/ bottle

Les Adelines, Pouilly Fumé, Loire (France)

34,00 €/ bottle

### Vin rouge

Carsons, Cabernet Sauvignon – Shiraz (Australie)

19,00 €/bottle

Las Hermanas, Bodegas Luzon, Sélection Monastrell (Espagne)

22,00 €/bottle

Santa Carolina, Pinot noir Reserva (Chili)

28,00 €/bottle

Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc (France)

33,00 €/bottle

Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol (France)

33,00 €/bottle

Zédé de Labégorce, Margaux (France)

45,00 €/bottle

Château Croque Michotte, Saint-Émilion - Grand Cru (France)

55,00 €/bottle

Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc (Frankrijk)

€ 33,00/fles

Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol (Frankrijk)

€ 33,00/fles

Zédé de labégorce, Margaux (Frankrijk)

€ 45,00/fles

Château Croque Michotte, Saint-émilion - Grand Cru (Frankrijk)

€ 55,00/fles



# FORFAIT RÉCEPTION

## NOS EXTRAS (Toujours inclus)

- Portier "en tenue" accueillant vos invités avec élégance\*
- Notre service de navette emmène vos invités du parking jusqu'à l'entrée\*
- Parade en ligne lors du service du vin blanc
- Spectaculaire décantation du vin rouge\*
- Sabrage original aux côtés des fêtards de fines bulles au moment du dessert
- Notre décoration de table contemporaine
- Les cartes de Menu disposées sur table
- En tant que mariés, la nuit à l'hôtel vous est gracieusement offerte

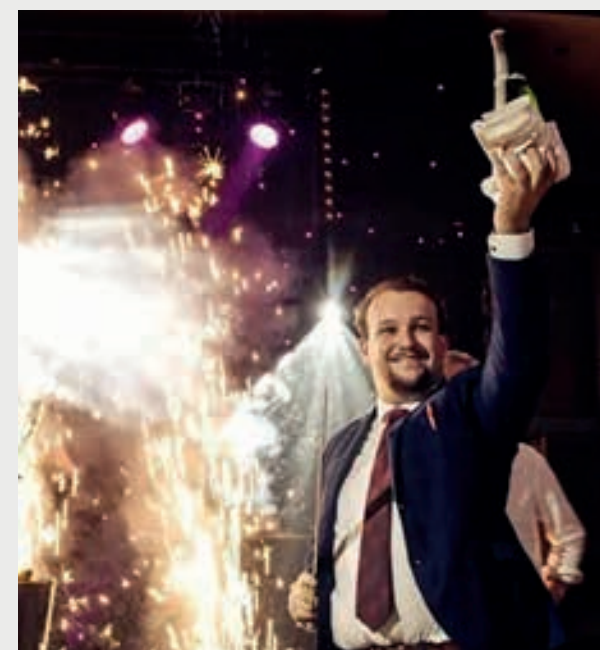
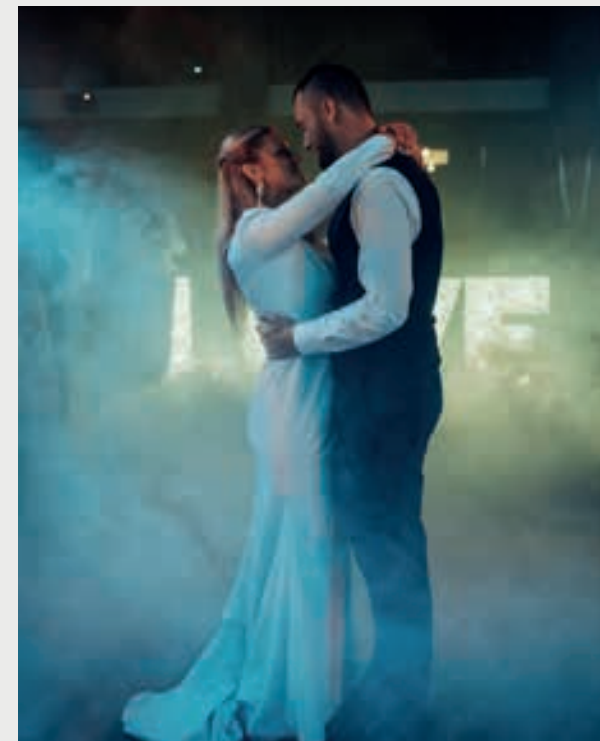
\* pour des réceptions à partir de 60 personnes

## INSTALLATION SON ET LUMIÈRES & SPECTACLE

- Feu d'artifice intérieur lors du sabrage
- Musique de fond personnalisée
- Installation de son, lumières et diffuseur de fumée de dernière génération
- Configuration projecteur High tech (Pour le salon Escoffier)
- TV 85 pouces équipé de connexion HDMI (Pour la salle Limoges & la salle Sèvres)
- Installation laser (Pour le salon Escoffier)
- Micro sans fil

## TARIFS

Salon de réception Escoffier	€ 690,00
Salon de réception Limoges	€ 300,00



## BON À SAVOIR

### Cérémonie en intérieur

Organisez votre cérémonie dans l'une de nos salles ou dans notre jardin.

Inclus : micro sans fil, 100 chaises, projecteur ou tv mobile connexion câble HDMI

Location salle Sèvres (max. 80 personnes)	€ 450,00
Location salle Limoges (max. 100 personnes)	€ 550,00
Location salle Bocuse (max. 180 personnes)	€ 650,00
Dans notre jardin	€ 750,00

### Vestiaire

Vous avez le choix entre un vestiaire surveillé ou non surveillé. Un membre de notre personnel peut être mis à disposition permanente si vous optez pour la surveillance constante du vestiaire

Vestiaire non surveillé	Gratuit
Vestiaire surveillé	€ 300,00

### Hôtel intégré et petit-déjeuner

Les invités peuvent passer la nuit dans notre hôtel intégré. Salons Cortina dispose de 26 chambres équipées du confort nécessaire. Le matin, vous pourrez profiter d'un copieux petit-déjeuner servi sous forme de buffet, éventuellement avec des invités supplémentaires. Consultez les tarifs des chambres d'hôtel ci-dessous :

Chambre Single (1 personne)	3 disponibles	€ 125,00
Chambre Twin (2 personnes)	9 disponibles	€ 140,00
Chambre Dubbel (2 personnes)	10 disponibles	€ 140,00
Chambre Triple (3 personnes)	3 disponibles	€ 175,00
Chambre Famille (4 personnes)	1 disponibles	€ 220,00
Petit-déjeuner pour invités supplémentaire*	* A nous communiquer à l'avance	€ 29,00 p.p.

### Et le lendemain...

Le lendemain de votre mariage, profitez d'un agréable moment lors d'un repas avec vos amis proches et votre famille. Nous vous accueillons à 12h00 avec un apéritif et quelques fingerfoods, suivis d'un buffet composé de plats chauds et froids et d'un cornet de frites. Nous terminons avec un café ou un thé et quelques douceurs.

Huwelijksbrunch inclusief dranken (van 12u00 - 14u00)	€ 50,00 p.p.
---	--------------

## Pour faire la fête plus longtemps que prévu?

Vous pouvez faire la fête jusqu'à 5h00 au plus tard.

Après l'heure prévue, les boissons seront facturées à la carte et le personnel d'Eccellenza chargé du service des boissons vous est facturé 42,00 € par heure commencée/serveur (TVA incluse).

## Disposition des tables

Afin d'assurer le bon déroulement des festivités et d'assurer une disposition optimale des tables, nous vous demandons de nous fournir toutes les informations au plus tard 15 jours avant la réception. La table d'honneur peut être dressée pour 18 personnes maximum. Les tables peuvent être dressées pour un minimum de 6 personnes et un maximum de 12 personnes. Nous vous demandons de

## Discours, animations, projections, installations musicales...

Les temps consacrés aux discours et autres animations sont toujours convenus à l'avance afin de garantir la haute qualité des plats servis. Si une animation supplémentaire est nécessaire (grimages, clown...), n'hésitez pas à nous demander nos possibilités ! Nous disposons de nombreuses références. Lorsque vous envisagez une projection avec votre propre PC, il est recommandé de

l'essayer au préalable. Toujours avec un câble HDMI. Pensez à apporter votre propre connecteur. Est-il possible d'égayer votre repas avec un DJ ? Choisissez votre propre DJ ou consultez nos par-

## Conditions

Notre salle de réception ne peut être réservée que si plus de 100 adultes sont présents à la soirée avec dîner (enfants non compris). Si vous choisissez le salon Escoffier, le nombre manquant de personnes sera facturé au tarif plein. En cas de nombre inférieur, nous sommes dans l'obligation de facturer ce nombre minimal requis.

## Stationnement et accessibilité

Notre parking spacieux est disponible gratuitement et peut accueillir environ 240 voitures. Nous sommes facilement accessibles via la E403, à seulement 10 minutes de Courtrai, 20 minutes de Lille et 30 minutes de Bruges.

## Conditions de paiement

Votre réservation n'est définitive qu'après versement d'un acompte de 2000 € et confirmation de notre responsable commercial. Tous les paiements s'effectuent par virement bancaire sur le compte BE 42 7360 1510 1954. Tous les prix incluent le service et la TVA. Les prix peuvent être ajustés si la situation du marché ou économique change de manière significative



# NOS SALLES

## Escoffier

À partir de 120 adultes – max. 450 personnes : dîner + piste de danse – 489 m<sup>2</sup>



## Limoges

Jusqu'à 150 personnes – max. 120 personnes : dîner + piste de danse – 180



## Sèvres

Jusqu'à 100 personnes (astuce : idéal pour votre cérémonie en interne) – max. 70 personnes : dîner + piste de danse – 100 m<sup>2</sup>



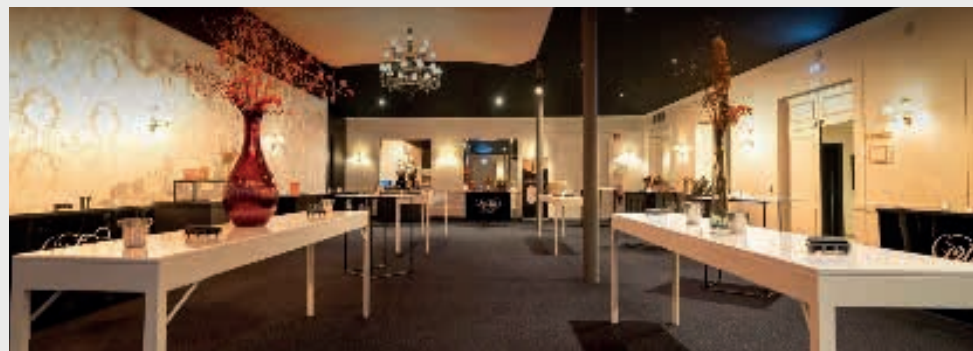
## Melvin

À partir de 20 personnes – max. 30 personnes : dîner – 66 m<sup>2</sup>



## Bocuse

Réception et hall de buffet - 180 m<sup>2</sup>



## Tuinen

Escoffier - Melvin  
Terras Sèvres/limoges







# ECCELLENZA

GROOTS IN FEESTEN

