



Célébrez avec nous!

NOËL & NOUVEL AN 2026 – 2027



CONSEIL CADEAU

Rendez les fêtes de fin d'année encore plus festives
avec notre élégante giftbox, remplie d'un bon cadeau
culinaire et de quelques gadgets amusants.

Un cadeau qui fait toujours plaisir.

FÊTEZ NOËL ET LE NOUVEL AN AUX SALONS CORTINA

Nous vous proposons une expérience culinaire dans une ambiance chaleureuse, afin que vous puissiez profiter pleinement et sans souci de la plus belle et conviviale période de l'année.

INFORMATIONS PRATIQUES ET RÉSERVATION

Réservation

- Réservez facilement:
Appelez le **+32 56 41 25 22** ou envoyez un e-mail à **info@salonscortina.be**
Nous privilégions les réservations par e-mail afin d'éviter tout malentendu..
- **Attention!** Les réservations ne sont définitives qu'après paiement sur le compte suivant:
BE 42 7360 1510 1954
- Avant d'effectuer le virement, veuillez d'abord nous contacter afin de vérifier s'il reste des places disponibles.
- Les réservations effectuées **avant le 15 octobre** doivent être payées au plus tard le 15 octobre. Si nous n'avons pas reçu le paiement avant cette date, la réservation sera automatiquement annulée.
- Pour les réservations effectuées **à partir du 15 octobre**, nous vous demandons d'effectuer le paiement dans les 5 jours ouvrables suivant la réservation. Si nous n'avons pas reçu le paiement après 5 jours ouvrables, la réservation sera automatiquement annulée.
- Pour les réservations effectuées **à partir du 1er décembre**, le paiement est demandé immédiatement. Si nous n'avons pas reçu le paiement dans les 3 jours ouvrables, la réservation sera automatiquement annulée.
- Mentionnez lors du virement : nom de réservation – date du dîner – numéro de téléphone
- Pour toute **modification**, veuillez nous contacter.
Veuillez toujours utiliser le même nom et numéro de réservation.
- **Le choix du plat principal**, tant pour les adultes que pour les enfants, doit être communiqué lors de la réservation.

Conditions d'annulation

En cas d'annulation, le remboursement sera effectué sous forme de bon d'achat selon les conditions suivantes

- **Pour les réservations jusqu'au 15 novembre inclus** : bon d'achat correspondant à la totalité du montant.
- **Du 16 novembre au 15 décembre** : bon d'achat correspondant à 50 % du montant.
- **En cas d'annulation après le 15 décembre** : aucun remboursement.





RÉVEILLON DE NOËL

Jeudi 24 décembre 2026 à partir de 18h30

- € Formule (**sans** danse)
Boissons incluses jusqu'à 24h00
- Adultes € 94,00
- Formule (**avec** danse)
Boissons incluses jusqu'à 02h00
- Adultes € 109,00
- 🎅 Visite du Père Noël
- 👔 Dresscode: casual chic
- 🍷 Late night snack (pour la formule avec danse): Cornet de frites fraîches

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Jeudi 31 décembre 2026 à partir de 18h30

- € Formule (**sans** danse) Boissons incluses jusqu'à 24h00, avec une coupe de bulles pour clôturer la soirée
- Adultes € 129,00
- Formule (**avec** danse)
Boissons incluses jusqu'à 04h00
- Adultes € 170,00
- 🎁 Gadgets de fête sur les tables
- 👔 Dresscode: casual chic
- 🍷 À minuit, une coupe de bulles
- 🍷 Late night snack (pour la formule avec danse): Cornet de frites fraîches

JOUR DE NOËL

Vendredi 25 décembre 2026 à partir de 11h30

- € Formule (**sans** danse)
Boissons incluses jusqu'au café
- Adultes € 89,00
- Formule (**avec** dans)
Boissons incluses jusqu'à 17h00
- Adultes € 94,00
- 🎅 Visite du Père Noël
- 🍷 Avec magicien
- 👔 Dresscode: casual chic

JOUR DE L'AN

Vendredi 1er janvier 2027 à partir de 11h30

- € Formule (**sans** dans)
Boissons incluses jusqu'au café
- Adultes € 89,00
- Formule (**avec** dans)
Boissons incluses jusqu'à 17h00
- Adultes € 94,00
- 🍷 Avec magicien
- 👔 Dresscode: casual chic

MENU ENFANTS

Apéritif
Champagne pour enfants accompagné de chips

Buffet d'entrées
Les enfants se servent au buffet

Plat principal
Crunchy chicken & boulettes à la sauce tomate – compote de pommes – frites belges fraîches

Dessert
Les enfants se servent au buffet

- € Formule boissons incluses: **Réveillon de Noël – Jour de Noël – Jour de l'An**
- Enfants (0 –2 ans) gratuit
- Enfants (3 –6 ans) € 40,00
- Enfants (7 –13 ans) € 50,00
- € Formule boissons incluses **Réveillon du Nouvel An**
- Enfants (0 –2 ans) gratuit
- Enfants (3 –6 ans) € 60,00
- Enfants (7 –13 ans) € 70,00

APÉRITIF

Bouchées festives du chef accompagnées d'une coupe de Marquis du Souverain Brut ou de Tönissteiner Multivitaminesap, avec service à volonté.

OUVERTURE FESTIVE

Demi-homard par personne accompagné de pâtes grecques et de beurre aux herbes.

HALLE GOURMANDE UNIQUE ABONDANCE DE DÉLICATESSEN

Huîtres (la perle de la mer)

Huîtres fraîchement ouvertes |

Vinaigrette au vinaigre de vin rouge et échalotes | Poivre | Citron

Fruits de mer "Deluxe"

Langoustines | Crevettes roses 'Pandalus' | Crevettes grises de la mer du Nord non décortiquées | Moules espagnoles marinées | Palourdes, couteaux et crevettes cocktail marinés | Bigorneaux jumbo | Bulots | Moules accompagnées de tartare maison | Moules zélandaises chaudes dans une sauce au beurre, à l'ail et au persil | Anchois à l'ail

Saumon Norvégien

Saumon poché "baveuse" | Gravad lax maison | Saumon fumé artisanal | Mousse de saumon et avocat | Assortiment de garnitures : sauce cocktail, oignon rouge, œufs fermiers cuits écrasés...

Comptoir "Nordique"

Anguille fumée | Maquereau fumé | Hareng mariné au xérès rouge

Comptoir "Japonaise"

Sashimi de saumon | Sashimi de thon | Croquants au tartare de saumon | Croquants au tartare de thon | Salade wakamé | Sauce soja | Sauce orientale relevée | Wasabimayo

Foie gras

Truffe de foie gras et graines de pavot | Chou garni de ganache de foie de canard | Verrine de foie gras d'oie | Pain kramiek

Ambachtelijke charcuterie en Zuiderse delicatessen

Salami fin "pur porc" | Jambon Serrano "reserva" | Pâté fermier régional | Saucisses sèches & fumées | Rillettes de porc | Poitrine de porc cuite lentement | Mousse de jambon | Tête pressée | Salami "Fuet" (aux herbes de Provence, noix, tomates séchées...)

Nos classiques chauds

Croquettes au fromage | Croquettes de crevettes | Vol-au-vent de poulet fermier |
Plat de saison du chef | Coquille de la mer du Nord gratinée | Canneloni en pâte
feuilletée à l'Emmental et au jambon Breydel | Boudins blancs poêlés aux oignons
caramélisés & compote de pommes

Petites gourmandises

Variation permanente de 2 mini-plats différents tels que:
Carpaccio van rund | Vitello tonnato

Soupes maison

Cappuccino de homard à l'Armagnac | Soupe de légumes de saison du jour |
Crème semi-fouettée | Emmental râpé | Croûtons | Persil haché

Antipasti italiens

Olives italiennes | Peperino farci au fromage | Artichaut à l'huile d'olive |
Petits oignons au vinaigre de vin rouge | Petits oignons au balsamique | Cornichons |
Courgettes grillées | Tartare de tomates du Sud | Champignons grillés |
Toast de focaccia fraîche | Tapenade | Tzatziki | Tomates séchées |
Dressings : vinaigrette à la ciboulette, balsamique, pesto vert

Bar veggie & pâtes

Penne aux champignons des bois et crème de truffe | Farfalle arrabbiata aux légumes
provençaux | Pâtes grecques aux scampis dans une sauce méditerranéenne

Saladbar

Salade caprese à la mozzarella de bufflonne | Salade César | Salade grecque à la feta |
Taboulé aux légumes fins | Deux salades de saison | Salade d'œufs fermiers

Plats de fin d'année

Une sélection unique de plats supplémentaires spécialement élaborés
pour les fêtes de fin d'année.

PLAT PRINCIPAL

Votre choix doit être communiqué lors de la réservation – servi à table.

Mignon de veau rosé cuit lentement

Servi avec une fine sauce au champagne, un gratin dauphinois crémeux et
une sélection colorée de légumes d'hiver chauds

OU

Filet de saumon norvégien rôti au four

Agrémenté d'une sauce aux herbes fraîches du jardin, d'une mousseline
de pommes de terre et d'une fine fondue de poireaux

OU

Portobello farci au risotto de truffe

Un généreux portobello farci d'un risotto crémeux à la truffe, d'une délicate sauce
au parmesan et d'une sélection raffinée de légumes de saison chauds



ROYAL BUFFET DE DOUCEURS

Desserts chauds populaires

Petites crêpes fraîchement préparées | Crème brûlée | Gaufres bruxelloises | Sabayon fraîchement fouetté au vin blanc | Sabayon fraîchement fouetté à la bière Kriek | Pastel de nata | Mini strudel aux pommes | Garnitures : différents sucres, crème chantilly, coulis, sauce au chocolat chaude...

Mini-pâtisseries

Mini tarte à la banane | Mini Sablé Breton aux fruits rouges | Tartelette au citron | Macarons | Boules de Berlin | Tartelette brésilienne | Brownie artisanal au chocolat | Assortiment de choux à la crème

Bar pousse-café

Irish Coffee | Italian Coffee | Baileys Coffee

Gâteaux de grand-mère

Gâteau de riz | Tarte aux pommes | Tarte à la confiture | Tarte au flan | Tarte à la frangipane

Verrines dessert “Eccellenza”

Mousse au Baileys | Mousse au chocolat blanc & noir “Callebaut” | Parfait à la framboise | Mousse au chocolat blanc et fruit de la passion | Tiramisu | Panna cotta aux fruits des bois

Desserts glacés

Assortiment de glaces | Sorbet au citron | Parfait glacé | Café glacé
Garnitures : meringue, brésilienne, Smarties, copeaux de chocolat...

Délicieusement sain

Comptoir de salade de fruits frais découpés

Candy corner

Large assortiment de bonbons issus des bocaliers de grand-mère

Sélection de fromages (toujours au minimum 3 variétés)

Par ex. : Brugse Blomme, Brie, Comté, Fourme d'Ambert | Accompagnés de noix, raisins secs, raisins frais, gelée, petits pains fraîchement cuits et beurre fermier

Café de grand-mère ou sélection de thés “Or Tea?”

Plats de fin d'année

Une sélection unique de plats supplémentaires spécialement élaborés pour les fêtes de fin d'année.

BOISSONS INCLUSES

Marquis du Souverain Brut – Tönissteiner Multivitaminesap – Sélection de vins blancs, rouges ou rosés – Vins sans alcool – Stella Artois, Hoegaarden, Kriek Belle-Vue, Jupiler 0,0 %, Hoegaarden Rosé 0,0 % – Eau plate et eau pétillante – Pepsi, Pepsi Max, limonade, Ice Tea, Schweppes Tonic, 7UP – Café de grand-mère ou sélection de thés

UPGRADEZ VOTRE DÎNER

Envie d'un petit supplément d'éclat par rapport aux bulles et aux vins?

Découvrez ci-dessous notre sélection de vins soigneusement choisis avec lesquels vous pouvez upgrader votre formule : (veuillez le préciser lors de la réservation)

Bulles

Par bouteille

Cava Chic, Méthode Traditionnelle, brut (Espagne)

€ 25,00

Champagne de la maison

Charles Latour Brut "Grande Réserve" (France)

€ 45,00

Vins blancs

Milani Pinot Grigio Bianco delle Venzie DOC 2025 (Italie)

€ 22,00

Les Rochette Blanc 2025 - Côtes de Gascogne (France)

€ 23,00

L'or de Vignes "Chardonnay" 2024 - Pays d'Oc (France)

€ 23,00

Le Soleil Nantais, Muscadet (France)

€ 32,00

Saint Véran, Bourgogne (France)

€ 36,00

La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis (France)

€ 36,00

Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire (France)

€ 36,00

La Croix de Carbonnieux, Pesac Léognan (France)

€ 44,00

Vins rosés

Saveurs Occitanes Rosé Pays d'Oc (France)

€ 26,00

Le Cri Rosé "je vous en Gris Pays d'Oc (France)

€ 26,00

Vins rouges

Les Trois Lunes "100% Cabernet Sauvignon Reserve" 2022 (France)

€ 22,00

Stellenrust Estate "Kleine Rust" Red" - Shiraz & Pinotage (Zuid-Afrika)

€ 26,00

Las Hermanas "Monastrell" Syrah 2022 (Espagne)

€ 26,00

Astrale 2024 - Montepulciano d'Abruzzo DOC (Italie)

€ 26,00

Château Caronne Sainte Gemme (France)

€ 33,00

Château de la Commanderie (France)

€ 33,00

Zédé de labégorce, Margaux (France)

€ 45,00

Château Croque Michotte (France)

€ 59,00

HÔTEL

Profitez pleinement et sans souci des fêtes de fin d'année à l'Hôtel Salons Cortina. Faites de votre fête de Noël ou de fin d'année une expérience complète et prolongez la soirée en séjournant à l'hôtel. Détendez-vous dans un confort absolu et commencez le lendemain par notre généreux buffet petit-déjeuner.

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



IDÉAL POUR TOUTES VOS FÊTES: D'UNE PETITE CÉLÉBRATION À UN GALA GRANDIOSE

Chez Salons Cortina, chaque fête ou événement devient une expérience unique. Nous créons une expérience globale entièrement adaptée à vos souhaits. Nos salles élégantes allient ambiance, raffinement et flexibilité, permettant aussi bien aux réunions intimes qu'aux grandes célébrations de prendre toute leur dimension.

Vous pouvez également compter sur nous pour vos événements professionnels tels que réunions, ateliers, présentations et lancements de produits. Grâce à nos équipements modernes, à nos projecteurs intégrés et à notre situation paisible, nous garantissons un déroulement fluide et professionnel. Lorsque le temps est au beau fixe, nos magnifiques terrasses, jardins et notre tente nomade pleine de charme apportent une touche supplémentaire à votre événement. De plus, Salons Cortina est facilement accessible depuis Bruges, Gand, Courtrai et Lille, et dispose d'un vaste parking pouvant accueillir 250 voitures.

Chez Salons Cortina, tout est pensé autour de l'ambiance, de la qualité et d'une organisation sans souci, afin que vous et vos invités puissiez profiter pleinement d'une journée inoubliable.



SATURDAY *Avenue*

Une élégante formule buffet avec danse, ouverte tous les samedis soir à partir de 19h00

Formule avec danse, boissons incluses jusqu'à 2h00 € 83,00 p.p.
Formule dans une salle privée avec réception € 95,00 p.p.



BUFFET ROYAL

Chaque dimanche, profitez d'un généreux buffet de 11h30 à 17h00

Formule avec danse, boissons incluses jusqu'à 17h00 € 82,00 p.p.
Formule dans une salle privée avec réception € 95,00 p.p.

