

Menus « Mariage » 2021

Apéritif Classique (Blanc de blanc nature ou au vin de Muscat et cassis, softs)

4 Zakouskis chauds et 4 froids classiques : **12€/pers**

Apéritif Découverte (Blanc de blanc nature ou au vin de Muscat et cassis, softs)

4 Zakouskis chauds et 4 froids Découverte (verrines) : **14€/pers**

Apéritif Prestige : (Crémant, softs)

4 Zakouskis chauds et 4 zakouskis froids prestige : **18€/pers**

Possibilité d'ajouter un zakouski froid et un zakouski chaud +2€/pers en classique, découverte et prestige

Durée des apéritifs : 2 heures

A.

- L'éventail de rougets snackés, rémoulade de céleri rave, réduction au vinaigre de Xérès, tuile de coppa
- Le filet de saumon brûlé au chalumeau, émincé de chou blanc mariné au sésame torréfié, vinaigrette acidulée aux agrumes, sauce Ponzu
- Le mille-feuilles de foie gras et Granny Smith, gelée de pomme verte, brioche toastée (+3€avec vin approprié)
- Le bonbon de saumon fumé farci à la rilette de saumon frais, pomme et concombre, crème aigrette
- L'émietté de truite fumée, salade aux haricots façon Liégeoise, chantilly à la ciboulette (possibilité de remplacer la truite fumée par un éventail de volaille fumée)
- La brochette de scampi poêlés, bavarois de guacamole et tomates confites, sablé aux épices
- L'assiette périgourdine : " foie gras, gésiers confits, magret fumé maison, pâté en croûte, confiture d'oignons-framboises"
- Le filet de bar de ligne poêlé, brunoise de légumes glacés, vinaigrette au cidre doux et oignons rouges
- Le tranché de magret de canard fumé Maison, crème brûlée au foie gras, mesclun de jeunes pousses
- Le carpaccio d'espadon aux fruits de la passion, vinaigrette au Yuzu, crevette Nobachi en pâte Kadaif
- Le tartare de bœuf coupé au couteau, en saveur de paprika fumé, pickles de légumes, foccacia et déclinaison de choux fleur
- Le duo de saumon, l'un façon gravlax, l'autre snacké sur un lit de pommes Granny
- La suggestion de saison (supplément éventuel selon la suggestion)

B.

- Nos potages de saison : "asperges, potiron, courgettes, cresson..."
- Le velouté aux panais, jambon Serrano et graines de courge
- La crème de carottes au lait de coco légèrement épicée
- La soupe de poissons à la rouille et aux croûtons (+1.5€)
- La crème andalouse au Porto
- La bisque de homard à l'Armagnac (+1.5€)
- La crème Dubarry aux dés de saumon fumé maison
- Le potage aux chicons, dés de jambon et croûtons gratinés

C.

- Le ris de veau, fricassée de champignons et oignons grelots, jus de veau réduit (+3€)
- Le nem de cuisse de canard confite Maison, Parmentier à la noisette, crème de foie gras
- Le demi-homard snacké, mousseline de pommes de terre, beurre blanc à la ciboulette (+4€)
- Le risotto au butternut, chair de saucisses italiennes et gambas rôties au paprika fumé
- Le dos de cabillaud en croûte de basilic et citron vert, fregola moelleuse, bouillon thaï au curry rouge
- Les St Jacques poêlées, risotto crémeux, cromesquis manchego/chorizo, cappuccino à la carotte
- Le filet de dorade, ravioles de homard, compotée de chou vert, beurre blanc et caviar d'anchois
- Les lentilles du puy au thym et petit salé, foie gras poêlé, crème légèrement truffée (+3€)
- La poêlée de gnocchis, émincé de poulet légèrement fumé, crème à la tartufatta
- Le confit d'agneau en croûte d'oignons et parmesan, Parmentier de pommes de terre, haricots sautés à la coppa
- Les ravioles italiennes ricotta-épinard, tomates cerises sautées à l'huile d'olive, roquette et crème balsamique
- La suggestion de saison (supplément éventuel selon la suggestion)

D. Sorbet « Maison » : banane vanillée citronnée, Mojito, citron vert, pomme verte, poire, pêche blanche, framboise, mangue/gingembre...

E.

- Le demi poussin rôti farci à la duxelles de champignons, sauce fine champagne, pomme amandine
- Le pavé de bœuf Angus grillé à la plancha, frites de patates douces, sauce Madère
- Le filet de canette laqué à la Kriek, cromesquis de cuisses confites, légumes-fruits de saison
- Le tian de gigot d'agneau basse température farci à la tartufatta, gratin de légumes confits (Le carré d'agneau à la place du gigot +3€)
- Le cochon de lait légèrement caramélisé au miel d'acacia, Parmentier de butternut et oignons rouges croquants
- Le suprême de poulet jaune rôti sur peau, la cuisse confite au foie gras, couscous aux abricots, sauce bigarade
- Le suprême de pintadeau en croûte de parmesan et pignons de pin, farci au comté, sauce au Marsala
- Le dos de cabillaud en croûte de pesto rouge, spaghetti de courgette, émulsion au chorizo doux, crème de parmesan
- Le croustillant de volaille farci aux pommes et foie gras, purée de patates douces, bigarade aux griottes
- Le mignon de veau, lasagne de légumes du sud, polenta grillée, jus réduit au thym
- Le pavé de saumon béarnaise, légumes confits et grillés, mousseline aux herbes fraîches
- Végan : miam burger d'aubergines grillées et caviar d'aubergines, couscous perlé, fallafels poêlés
- La suggestion de saison (supplément éventuel selon la suggestion)

F.

- La tartelette sablée au Chaource, figues séchées
- Les samossas au Roquefort et poires grillées caramélisées
- La brioche façon pain perdu au Bouquet des Moines, crème au sirop de Liège
- Le pain grillé, chèvre, miel et thym, vinaigrette au cidre
- La tartelette au Brie de Meaux AOC en croûte feuilletée, abricots secs macérés au Muscat
- Le plateau de fromages (+2,5€) ou assiette garnie (+2,5€) sélectionnés par « Chez Maitre Corbeau »

G.

- La pièce montée en glace, gâteau ou bavarois... (pour toutes circonstances)
- L'omelette sibérienne à l'eau de vie de framboise, façon "vieux garçon"
- La mousse vanille, biscuit coco, glaçage au citron vert
- La symphonie de desserts, comme un café gourmand...
- Le chou Maison craquelin, pâtissière, feuilleté praliné chouchou et pop corn
- Le tiramisu glacé aux spéculoos (possibilité en pièce montée)
- La crème de passion, mousse d'ananas, sablé breton et neige de coco
- Le moelleux au chocolat, glace au lait d'amande
- Le carpaccio d'ananas, lingot glacé à la framboise, sauce rhum vanillée

Café et une mignardise (+2 mignardises +1,5€)

Vins « La Campagnette » et softs à discrétion pendant le repas

Forfait boissons soirée 12-18€ suivant la longueur de votre menu

Menus spéciaux pour les enfants

Prix :	38€	AEG
	43€	ADEG ou ABEG
	45€	AEFG
	47€	CDEG ou BCEG
	48€	ABDEG
	49€	CEFG
	50€	ABEFG ou ADEFG
	52€	BCDEG
	54€	ACEG
	54€	BCEFG ou CDEFG
	59€	ACDEG ou ABCEG
	61€	ACEFG
	66€	ACDEFG ou ABCEFG
	71€	ABCDEFG

Nos prix s'entendent pour les réceptions de mariage

- Par personne et pour un minimum de 15 menus adultes
- Tout compris : Salle, service et vins
- Pour un même et unique menu pour l'ensemble des convives (supplément de 1.5€/lettre/pers. pour un maximum de 2 plats différents)
- Tout changement doit être signalé au plus tard 2 jours avant la réception. La facturation se fait d'après ce nombre.
- Veuillez consulter nos conditions de vente sur notre site internet

« La Campagnette » Tel : 081/634004
www.lacampagnette.be info@lacampagnette.be

Formules Buffets « Mariage »

Nos apéritifs

Apéritif Classique (Blanc de blanc nature ou au vin de Muscat et cassis, softs)

4 Zakouskis chauds et 4 froids classiques : **12€/ad 6.5€/enf**

Apéritif Découverte (Blanc de blanc nature ou au vin de Muscat et cassis, softs)

4 Zakouskis chauds et 4 froids Découvertes (verrines) : **14€/ad 7.5€/enf**

Apéritif Prestige (Crémant, softs)

4 Zakouskis chauds et 4 zakouskis froids prestige : **18€/ad 7.5€/enf**

Durée des apéritifs : 2 heures

Possibilité d'ajouter un zakouski froid et un zakouski chaud au prix de 2€/pers

Nos Buffets froids

Buffet froid classique :

Filet de bœuf, rôti de porc, assortiment de poissons fumés (elbot, truite, saumon), assortiment de charcuteries, roulades de jambon Argenteuil, saumon en Bellevue, cochon de lait farci, terrines de poissons, jambon d'Ardenne et melon, ananas/crevettes, pamplemousses/crabe, assortiment de terrines de viandes et pâtés, Œufs « mimosa », assortiment de salades, crudités et sauces.

Ou

Buffet froid italien :

Assortiment de charcuteries italiennes, jambon/melon, carpaccio de bœuf, tomates/mozzarella, assortiment de fromages italiens, carpaccio d'espadon, porchetta, salades de pâtes froides, crème brûlée au parmesan, foccacia/tapenade, assortiment de légumes grillés à l'huile d'olive, olives, poulpes à l'huile ...

Ou

Buffet de tapas (uniquement en formule suivi d'un buffet chaud)

Différentes préparations de tapas « tour du monde » en verrines ou finger Food selon les produits de saison

Nos buffets chauds

Voir descriptif dans la page Buffets chauds

Desserts

Pièce montée pour toutes circonstances au choix

- en glace (vanille/chocolat/moka ou vanille/fraise/passion)

- gâteau (savoie crème fraîche et fruits frais)

- bavaois (duo chocolat ou framboise/passion)

Ou

Symphonie de desserts comme un café gourmand (sur assiette)

Ou

Buffet desserts +4€/pers

Forfait vins « La Campagnette » à discrétion, softs, café et mignardise compris

Mignardises Maison (+2 pièces/pers) +1.5€

NB : les bières consommées pendant l'apéritif et le repas ne sont pas comprises (sauf exception)

Prix : 38€ : Buffet froid classique ou buffet froid italien / 21€ enf

47€ : Buffet froid classique avec crustacés : huîtres, scampi, écrevisses, gambas, médaillons de homard, langoustines

51€ : Buffet froid classique ou italien ou tapas suivi d'un buffet chaud / 31.5€ enf

Tarif enfant de 4 à 12 ans

Pour un minimum de 50 adultes

Formule du soir « Mariage »

Ces formules sont uniquement disponibles lorsqu'elles sont précédées d'un menu ou d'un buffet

	<u>Invités du soir</u>	<u>Invités présents</u> <u>Au repas principal</u>
Buffet froid classique ou italien	20€	16€
Buffet sandwiches Luxe	14€	10€
Buffet sandwiches	10€	8€
Buffet chaud classique ou italien	16€	12€
Buffet barbecue	18€	14€
Pièce montée	5€	5€
Dessert sur assiette	6€	6€
Buffet desserts	9€	9€

Ces formules sont hors boissons (voir ci-dessous)

Min 50 personnes en supplément le soir pour bénéficier des 2 tarifs

Forfait boissons

Le Forfait boissons comprend le vin blanc, rouge et rosé, les softs (eau plate, pétillante, coca, coca light, limonade, orangeade), bières (Jupiler, Kriek, Blanche, Blanche rosée, Blanche citron) et le café

Jusqu'à 3h du matin : prix entre 12€ et 18€ suivant l'arrivée des invités et le choix de la formule

- invités présents au repas principal : 2€/h/pers à partir de la fin du repas principal et jusque 3h du matin

- invités du soir : 2€/h/pers dès leur arrivée et jusque 3h du matin

Supplément verre d'accueil (mousseux nature ou avec vin de Muscat et crème de cassis : 2,5€/pers

Buffets Chauds « Mariage »

Formule Barbecue classique

Assortiment de :

- Assortiment de brochettes marinées (porc, volaille, bœuf, agneau)
- Tranches de lard
- Pillons de poulet
- Spare-ribs
- Chipolata et merguez

Poêlée de pommes de terre aux oignons, sauce béarnaise et échalotes confites, oignons frits

Buffet de crudités (haricots verts, émincé de chou rouge, émincé de chou blanc, céleri rave, chou fleur en chaud froid, carottes râpées, melon, tomates, concombres, macédoine de légumes, taboulé, pommes de terre froides, pâtes froides)

Assortiment de sauces froides

Prix : 18.00€ pour les invités du soir/12€ enf
14.00€ pour les invités du midi/8€ enf

Formule barbecue "terre et mer"

En supplément de la formule barbecue classique

- Mini brochettes de scampi
- Mini tournedos de saumon

Prix : 21.00€ pour les invités du soir/12€ enf
17.00€ pour les invités du midi/8€ enf

Formule buffet chaud italien

- Pennes et tagliatelles fraîches
- Ravioles à la mortadelle
- Gnocchi aux tomates confites et roquette
- 3 sortes de sauces : sauce bolognaise, sauce carbonara, sauce 4 fromages
- Escalope de veau farcie à la mozzarella et au jambon de parme
- Escalope de volaille panée
- Légumes grillés à l'italienne
- Lasagne gratinée

Prix : 16.00€ pour les invités du soir/10€ enf
12.00€ pour les invités du midi/8€ enf

Formule buffet chaud classique

Choix de deux plats parmi :

- Le filet mignon de porcelet, réduction à la trappiste belge
- Le croustillant de volaille farci aux pommes et foie gras, bigarade au cidre doux
- Le portefeuille de veau à la mozzarella, aubergine et jambon de Parme, sauce Sambre et Meuse
- Petite nage de poissons au safran, julienne de légumes

Légumes et accompagnements de saison

Prix : 16.00€ pour les invités du soir/10€ enf
12.00€ pour les invités du midi/8€ enf

Menu pour les enfants

(Jusqu'à 12 ans)

Apéritif classique (2heures) 6.5€

Apéritif découverte ou prestige (2heures) 7.5€

A. Les fondus au fromage

Le jambon d'Ardennes et melon

La pêche au thon et sa petite salade

B. La crème de tomates

Le potage aux légumes verts

Le velouté de volaille aux petits légumes

C. La cassolette de scampi au coulis de tomates ou beurre à l'ail

Les cuisses de grenouilles au beurre d'ail

Les croquettes de volaille à la crème légèrement citronnée

D. Sorbet »Maison »

E. L'escalope de dinde panée, fetuccini, frites ou croquettes

La cuisse de poulet, frites et salade ou compote

Le steak haché de bœuf accompagné de son pain toasté, frites et salade

Les boulettes sauce tomate, pâtes, frites ou croquettes

Le dos de saumon sur un lit d'épinards

Les goujonnettes de cabillaud sauce tartare

Le vol au vent, frites

F. Le dessert

Boissons comprises pendant le repas

Prix : EF :	15€
BEF :	18€
AEF:	21€
CEF:	23,5€
ABEF ou ADEF :	24€
BCEF ou CDEF :	26.5€
ABDEF:	27€
ACEF:	29.5€
ABCEF ou ACDEF :	32.5€
ABCDEF :	35.5€

Nos conditions de vente

Nos prix s'entendent :

- Par personne et pour un minimum de 15 menus adultes
- Salle, service et TVA comprise
- Pour un même et unique menu pour l'ensemble des convives (possibilité d'un menu double choix avec un supplément de 1.5€ par lettre et par personne)

Paiement :

- Un acompte de 400€ est demandé lors de la réservation de la salle, somme qui est déduite de l'addition finale et reste acquise en toutes circonstances (annulation,...) BE22 800224484047 nom et date en communication du virement
En cas d'annulation tardive (inférieur ou égale à 4 mois) une indemnité forfaitaire de 600€ vous sera réclamée
- 10 jours avant la date de la réception, nous vous demandons de prendre rendez-vous à la Campagnette afin de nous communiquer le nombre de participants ainsi que le menu et de verser un deuxième acompte correspondant à 50% de votre facture totale
- Tout changement du nombre de convives doit être signalé par téléphone au plus tard 2 jours avant la réception, la facturation finale se fait d'après ce nombre, pas de remboursement prévu pour les personnes absentes pour quelque raison que ce soit.
- Le paiement du solde de votre mariage se fera maximum 10 jours après la date de la réception de votre facture. En cas de non-paiement dans ce délai, le montant sera majoré, par l'application de l'article 1152 du code civil, d'une indemnité forfaitaire fixée à 15% de toutes sommes restant dues. Cette indemnité sera due de plein droit et sans mise en demeure. En cas de non-paiement d'une facture celle-ci sera productive d'un intérêt contractuel de retard de 10% l'an dû de plein droit et sans mise en demeure préalable

Allergènes :

Possibilité de menus végétariens, sans gluten, sans lactose, sans fruits à coque...

Vous désirez des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers.

Nous attirons votre attention sur le fait que tous les ingrédients ne sont pas inscrits dans les appellations des plats et/ou que la composition des produits peut changer et qu'il est donc important de notifier une allergie à la réservation.

Tout changement non commandé au préalable pour une question d'allergie ou de goût personnel entraînera un supplément de 5€/plat changé.

Services annexes :

- Des milieux de table artificiels ainsi que quelques décorations peuvent être mises gratuitement à votre disposition. Tout vol ou dégradation entraînera une facturation

Possibilité de commander des milieux de table en fleurs naturelles chez notre fleuriste « La rose des sables » de 10 à 35€ par table

Les nappes et les serviettes sont en tissus et blanches. Vous pouvez toutefois agrémenter les tables grâce à des chemins de table de couleur :

Uni : 50cent/pers

Uni + Spéciaux : 1.50€ /pers

Housse de chaise gris anthracite 2€/chaise

Décoration complète : 2,5€/pers

- Une musique d'ambiance est prévue pendant le repas lors de tout type de réception, si vous désirez une soirée dansante :

- Nous pouvons sélectionner pour vous un DJ au prix de 350€.

Si vous désirez réserver la prestation d'un DJ, nous vous demandons de régler un acompte de 100€ à la réservation. Le solde lui sera remis en main propre le soir de votre réception. En cas d'annulation, les 100€ restent en sa possession.

- Vous pouvez bien évidemment choisir un DJ extérieur, il est alors important de vous assurer qu'il vienne avec le matériel adapté à la salle. Nous demandons une participation de 50€ afin de régler les coûts occasionnés par sa prestation (SABAM, électricité, attente du personnel lors du montage et démontage)

Signature des mariés :

