

Menu banquets

Apéritif classique : Mousseux nature ou avec vin de Muscat et crème de cassis, 2 zakouskis froids et 2 zakouskis chauds durée 45 min (compris dans le prix du menu).

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

Apéritif prestige : Crémant, 3 zakouskis froids et 3 zakouskis chauds "prestige" durée 1h : +6€/pers

A.

- L'éventail de rougets poêlé, rémoulade de céleri rave, réduction au vinaigre de Xérès et 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-feuille de foie gras et Granny Smith, gelée de pommes vertes, 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 tomates confites, sablé aux épices et guacamole
- L'assiette périgourdine : " foie gras, gésiers confits, magret fumé Maison, confiture d'oignons-ramboises", mesclun à l'huile de noisettes
- 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 Nobashi en pâte Kadaïf
- 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 (+5€)
- 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 cochon de lait légèrement caramélisé au miel d'acacia, Parmentier de butternut et oignons rouges
- 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 farcie 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 Maître 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 chou chou 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

Apéritif, forfait vins « La Campagnette », eaux, softs, café et mignardise (1 pièce)

Demandez notre carte de vins supérieurs, supplément à partir de 6€/bouteille

Mignardises maison (+2 pièces/pers) +2€

NB : les bières consommées pendant le repas ne sont pas comprises sauf exception

Prix :

46€	AEG (choix parmi les plats proposés ci-dessus)
50€	CEG
52€	ADEG ou ABEG
54€	AEFG
56€	CDEG ou BCEG
58€	ABDEG
58€	CEFG
60€	ABEFG ou ADEFG
62€	BCDEG
64€	BCEFG ou CDEFG
64€	ACEG
70€	ACDEG ou ABCEG
72€	ACEFG
76€	ACDEFG ou ABCEFG
80€	ABCDEFG

Nos prix s'entendent :

- Par personne et pour un minimum de 15 menus adultes
- Salle, service compris pendant le repas, TVA comprise
- Pour les banquets en dessous de 25 adultes, un supplément de 50€ est demandé pour les frais de fonctionnement
- Pour un même et unique menu pour l'ensemble des convives **(possibilité d'un double choix pour le A,C,E avec un supplément de 1.5€ par lettre par personne)**
- Suite à la situation actuelle et aux nombreuses augmentations des prix des marchandises, des produits peuvent être supprimés ou subir une augmentation, merci de nous contacter 15 jours avant votre événement
- Menu pour les banquets « Club » (sportif, groupe de pensionnés, repas de saint Eloy, Sainte Cécile,...) à partir de 44€/pers
- Veuillez consulter nos conditions de vente sur notre site

Allergènes ou modification de plat

Possibilité de menus végétariens, végan, 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 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 entrainera un supplément de 5€/plat changé.

Modalités de 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 toute circonstance (annulation)

Pour les banquets de plus de 50 personnes, un deuxième acompte correspondant à 50% de la somme totale vous est demandé 10 jours avant la réception

Le solde : pour tout paiement dont le solde est inférieur à 1000€, paiement bancaire ou en espèce le jour de votre réception. Solde supérieur à 1000€ possibilité de virement au plus tard dans les 5 jours après votre réception

Numéro de compte Be 22-800-2244840-47

* Service pendant le repas (personnel)

Menu 3 services : service compris pendant 4 heures

Menu 4 services : service compris pendant 5 heures

Menu 5 services : service compris pendant 6 heures

Menu 6 services : service compris pendant 7 heures

Menu 7 services : service compris pendant 8 heures

L'heure de début de service correspond à l'heure d'arrivée indiquée lors de votre réservation, au delà des heures de service comprises, le personnel est en supplément

Après le service compris :

-Supplément de 25€ par heure et par membre de personnel, boissons en supplément à la pièce

Toute heure entamée sera facturée

ou

-Forfait boissons et personnel compris pendant 4 heures supplémentaires (pour toutes les personnes) :

12€ par personne (Vins, softs, Jupiler) 6€/enfant

Le forfait boissons est obligatoire s'il y a une soirée dansante

Aucune boisson, ni nourriture venant de l'extérieur ne sera acceptée sans demande préalable excepté les chips pour l'apéritif

Possibilité de formules adaptées pour après le repas :

- Forfait café et tarte : 1 morceau par personne : 3.5€/pers 2 morceaux par personne : 4.5€/pers

- Sandwiches classiques : 2€/pièce

- Petits pains Prestige : 2.5€/pièce

- Buffet fromages de chez Maître Corbeau : 12€/personne

- Buffet sandwiches classiques : 10€/personne

Une musique d'ambiance est disponible sur demande 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 275€

- Vous pouvez 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)

Heure de fermeture sans soirée dansante : 1 heure du matin

Heure de fermeture avec soirée dansante : 3 heures du matin

Décoration :

Nous vous proposons plusieurs formules afin de décorer votre salle, vous pouvez également vous occuper de la décoration. Si vous ne prévoyez pas de décoration, nous installons quelques bougeoirs

Les nappes et les serviettes sont en tissu et blanches.

Housse de chaise gris anthracite 2€/chaise

Décoration complète (chemins de table, fleurs naturelles, bougies, plumes et perles) de 15 à 20 pers 50€ pour la table, au-delà de 20 pers 2.5€/pers

Site internet : www.lacampagnette.be Email : info@lacampagnette.be

Téléphone : 081/634004 GSM : 0497/464063

Formules Buffets froids « banquet »

Apéritif classique : Mousseux nature ou avec vin de Muscat et crème de cassis, 2 zakouskis froids et 2 zakouskis chauds durée 45 min (compris dans le prix du menu).

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

Apéritif prestige : Crémant, 3 zakouskis froids et 3 zakouskis chauds "prestige" durée 1h : +6€/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, 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'espardon, porchetta, salades de pâtes froides, crème brûlée au parmesan, foccacia/tapenade, assortiment de légumes grillés à l'huile d'olive, olives, assortiment de 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 (barbecue, barbecue terre et mer, italien, classique)

Desserts

Pièce montée pour toutes circonstances au choix

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

- gâteau (savoie crème fraîche et fruits frais)

- bavarois (duo chocolat ou framboise/passion)

Ou

Symphonie de desserts comme un café gourmand (sur assiette)

Ou

Buffet desserts +4€/pers

Apéritif, forfait vins « La Campagnette », softs, café et mignardise

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

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

Prix : 45€ : Buffet classique ou italien

55€ : Buffet froid classique avec crustacés :

Huîtres, scampi, écrevisses, gambas, médaillons de homard et de langoustines

57€ : Buffet froid classique ou italien ou tapas suivi d'un buffet chaud

65€ : Buffet froid classique avec crustacés suivi d'un buffet chaud

Nos prix s'entendent :

- Par personne et pour un minimum de **50 adultes**
- Salle, service (4 heures ou 5 heures suivant la formule) pendant le repas et TVA comprise
Après le service compris supplément de 25€/h par serveur et boissons en supplément à la pièce
ou
forfait boissons et personnel compris pour 4h supplémentaires : 12€/pers
- Le choix du buffet et le nombre de participants doivent être communiqués 10 jours avant la date de la réception
- Tout changement du nombre de convives doit être signalé au plus tard 2 jours avant la réception par téléphone, la facturation finale se fait d'après ce nombre

Formules buffets chauds « Banquet »

À partir de 25 adultes

Formule Barbecue classique

Assortiment de :

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

Poêlée de pommes de terre aux oignons et lardons, sauces chaudes (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, taboulé, pommes de terre froides, pâtes froides)

Assortiment de sauces froides

42€/pers

Apéritif (mousseux nature ou avec vin de Muscat et crème de cassis), 2 zakouskis froids, 2 zakouskis chauds, buffet, dessert servi sur assiette (voir G formule repas chaud), vins et softs pendant le repas, service pendant 4 heures, salle

Formule barbecue "terre et mer"

En supplément de la formule barbecue classique

- Mini brochettes de scampi
- Mini tournedos de saumon

+5€/pers

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

40€/pers

Apéritif (mousseux nature ou avec vin de Muscat et crème de cassis), 2 zakouskis froids, 2 zakouskis chauds, buffet, dessert servi sur assiette (voir G formule repas chaud), vins et softs pendant le repas, service pendant 4 heures, salle

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

Croquette à l'ail doux et assortiment de légumes de saison

42€/pers

Apéritif (mousseux nature ou avec vin de Muscat et crème de cassis), 2 zakouskis froids, 2 zakouskis chauds, buffet, dessert servi sur assiette (voir G formule repas chaud), vins et softs pendant le repas, service pendant 4 heures, salle

Vous désirez précéder votre buffet chaud d'une entrée :

Assiette hors d'œuvre de la mer +14€/pers

Antipasti +12€/pers

Cette formule comprend 1 heure de service en plus = 5 heures