

# Menus « Mariage » 2023

Apéritif Classique (Blanc de blanc nature ou avec vin de Muscat et crème de Cassis, softs)

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

Apéritif Découverte (Blanc de blanc nature ou avec vin de Muscat et crème de Cassis, softs)

4 Zakouskis froids et 4 zakouskis chauds découvertes : **14€/pers**

Apéritif Prestige (Blanc de blanc nature ou avec vin de Muscat et crème de Cassis, softs)

4 Zakouskis froids et 4 zakouskis chauds prestiges : **16€/pers**

Durée des apéritifs : 2 heures

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

Vous désirez remplacer le Blanc de blanc par du Crémant d'Alsace : supplément de 4€/pers

Forfait jupiler : supplément de 2€/pers

Supplément de 4€ pour les personnes présentes uniquement au vin d'honneur

## A.

- Le filet de rouget poêlé, spaghetti de courgettes, pignons de pin et parmesan, coulis de tomates confites, focaccia au caviar d'artichaut \*
- Le filet de saumon brûlé au chalumeau, émincé de chou blanc mariné au sésame torréfié, vinaigrette acidulée aux agrumes, sauce Ponzu
- Le pressé de foie gras poêlé et pain d'épices, citron confit, gelée et brioche aux figes (+3€)
- Émincé de légumes croquants façon thaï, scampis poêlés, pickles de mangue, avocat et noix de cajou\*
- La croquette de joue de porc confite, émincé de chicons et radis, pickles d'oignons, sauce tartare
- 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 » à l'huile de noix, salade Waldorf et flûte de chèvre frais
- Le mi-cuit de thon rouge, pomme et concombre, gelée de pomme verte, vinaigrette aux herbes fraîches
- Le carpaccio de bœuf Holstein légèrement fumé, rémoulade de céleri rave, mayonnaise truffée, chou-fleur en 2 façons
- La déclinaison de saumon : gravlax/betterave rouge – fumé au Jack Daniels – rillettes/crème de wasabi
- Salade « Caprese » revisitée, émiètté de burrata, poulet fumé maison et asperges grillées\*

## B.

- La crème de cresson à la maquée des Ardennes
- Le velouté aux panais, jambon Serrano et graines de courge
- La crème de carottes au lait de coco légèrement épicée
- Le hoche-pot de légumes à la chair de saucisse italienne
- La crème andalouse au Porto
- La crème Dubarry aux dés de saumon fumé Maison
- Le potage aux chicons, dés de jambon et croûtons gratinés
- La crème d'asperges (d'avril à juin)
- La crème de potiron (d'octobre à décembre)

## C.

- L'oignon de Roscoff cuit dans la graisse d'oie, grillon de ris de veau, garniture grand-Mère (+3€)
- Les ravioles de foie gras, crème de cèpes et royale d'épinards
- Le demi-homard snacké, écrasé de pommes de terre fumées, fèves et petits pois, mousseline au Riesling (supplément suivant le prix du moment)
- Le risotto au fenouil, chair de saucisse italienne et crème à la tartufata
- Le cœur de cabillaud en croûte de pesto, piperade au basilic, feuilleté à l'anchoïade, sauce vierge
- Les St Jacques poêlées, risotto crémeux, cromesquis manchego/chorizo, cappuccino à la carotte
- Le filet de dorade en écailles de courge, compotée de chou vert et petit salé, beurre blanc au caviar d'anchois
- La tarte tatin de pommes caramélisées, foie gras poêlé, bigarade au cidre doux (+3€)
- Le confit d'agneau en croûte d'oignons et parmesan, Parmentier de pommes de terre, haricots sautés à la coppa
- Les ravioles italiennes ricotta-épinards, tomates cerises sautées à l'huile d'olive, roquette et crème balsamique\*
- Le trio de poissons gratinés, mousseline à la rouille, biscayenne de homard

D. **Sorbet « Maison »** : Daiquiri ananas, banane vanillée citronnée, mojito, citron vert, pomme verte, pêche blanche, framboise, mangue/gingembre..

**E.**

- Le demi poussin rôti farci au foie gras, pomme amandine, sauce aux raisins de Muscat
- Le pavé de bœuf Angus grillé à la plancha, frites de patates douces, sauce Madère
- Le filet de canette, galette de pomme de terre, légumes-fruits de saison, réduction à la kriek
- Le couronne d'agneau rôtie en chapelure d'herbes, tarte fine aux navets glacés, confit d'épaule, réduction au Porto et romarin
- Le porcelet en croûte de panko, cube de lard grillé, mille-feuilles de pommes de terre à la tartufata, réduction à la trappiste belge et sirop de Liège
- L'enroulé de pintadeau en croustillant de petit salé, Parmentier de butternut, nem de cuisse confite au foie gras, réduction au vinaigre de figues
- Le suprême de volaille jaune en croûte de parmesan et pignons de pin farci au manchego, purée de céleri rave, sauce au Marsala
- Le dos de cabillaud en croûte de pesto, poireaux brulés au chalumeau, mousseline de pommes de terre, jus de crustacés au paprika fumé
- Le mignon de veau, lasagne de légumes du sud, cromesquis à l'ail doux, jus réduit au thym
- Le pavé de saumon, mousseline à la ciboulette, légumes sautés au wok, sauce Sambre et Meuse

**F.**

- Les samossas de chèvre aux figues séchées, jeunes pousses aux raisins de Corinthe
- L'aumônière tiède de Herve, poires caramélisées au romarin
- La brioche façon pain perdu au Bouquet des Moines, crème au sirop de Liège
- Le fondant au Reblochon et jambon d'Ardennes, mesclun, vinaigrette à la noisette
- 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 symphonie de desserts, comme un café gourmand...
- Le sablé moelleux aux pommes caramélisées, glace vanille bourbon
- Le cheesecake à la poire, glace au spéculoos
- Le Paris-Brest du chef, glace expresso
- La brioche façon pain perdu, banane caramélisée, noix de pécan glace vanille
- La tranche d'ananas flambée au rhum, canelé bordelais au citron vert, glace coco

**Café et une mignardise (+2 mignardises +3€)****Vins « La Campagnette » et softs à discrétion pendant le repas**

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

	Moins de 25 adultes	Plus de 25 adultes
AEG	44€	42€
CEG	48€	44€
ABEG ou ADEG	50€	48€
AEFG	54€	52€
BCEG ou CDEG	54€	52€
ABDEG	56€	54€
CEFG	58€	56€
ABEFG ou ADEFG	60€	58€
ACEG	62€	60€
ACDEG ou ABCEG	66€	64€
ACEFG	72€	70€
ACDEFG ou ABCEFG	76€	74€
ABCDEFG	82€	80€

- Prix par personne et pour un minimum de 15 menus adultes

- pour un même et unique menu pour l'ensemble des convives (double choix possible pour le A, C et E, supplément de 2€ par personne par service)

- possibilité de forfait vin supérieur, demandez nos propositions

- les plats avec un \* conviennent pour les végétariens ou peuvent être adaptés

- Suite à la situation actuelle et aux nombreuses augmentations des prix des marchandises, des produits peuvent être supprimés où subir une augmentation

« La Campagnette » Tel : 081/634004

[www.lacampagnette.be](http://www.lacampagnette.be) [info@lacampagnette.be](mailto: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** (blanc de blanc nature ou au vin de muscat et cassis, softs)

4 Zakouskis chauds et 4 zakouskis froids prestige : **16€/ad 8.5€/enf**

Durée des apéritifs : 2 heures

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

Vous désirez remplacer le Blanc de blanc par du Crémant d'Alsace : supplément de 4€/pers

Forfait Jupiler : supplément de 2€/pers

Supplément de 4€ pour les personnes présentes uniquement au vin d'honneur

## Nos Buffets froids

(min 50 adultes)

### **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'Ardennes 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, 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**

- en glace (vanille/chocolat/moka ou vanille/fraise/passion ou tiramisu glacé au spéculoos)
- 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

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

**Mignardises Maison** (+2 pièces/pers) +3€

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

**Possibilité de forfait bières pour l'apéritif**

### Prix :

40€ : Buffet froid classique ou buffet froid italien / 22€ enf

Suppl crustacés huîtres, scampi, écrevisses, gambas,  
médaillons de homard, langoustines prix sur demande

52€ : Buffet froid classique ou italien ou tapas suivi d'un buffet chaud / 30€ enf

Tarif enfant buffet = de 4 à 12 ans

## 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	22€	18€
Buffet sandwiches Luxe	14€	10€
Buffet burger	12€	9€
Buffet chaud classique ou italien	18€	14€
Buffet barbecue	20€	16€
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

+ verre d'accueil (mousseux nature ou avec vin de Muscat et crème de cassis : 3€/pers

Vous désirez inviter vos amis uniquement pour la soirée dansante et la pièce montée

formule verre d'accueil / pièce montée et forfait boissons de 21h à 3h du matin 25€/pers

# Buffets Chauds « Mariage »

## Formule Barbecue classique

Assortiment de :

- 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, galette de pommes de terre, 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 : 20.00€ pour les invités du soir/12€ enf  
16.00€ 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

+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

Prix : 18.00€ pour les invités du soir/10€ enf  
14.00€ 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 : 18.00€ pour les invités du soir/10€ enf  
14.00€ pour les invités du midi/8€ enf

# Formules pour les enfants

## Apéritif enfant

Apéritif classique 6.5€

Apéritif découverte 7.5€

Apéritif prestige 8.5€

Le choix de l'apéritif enfant est le même choix que les adultes

Prix de 4 à 12 ans

En dessous de 4 ans l'apéritif est gratuit et au-delà de 12 ans le tarif adulte est appliqué

## Menu enfant

A. La croquette au fromage

Le jambon - melon

Le croque jambon-fromage ou saumon fumé-mozza

B. La crème de tomates

Le potage vert

C. La cassiolette de scampi au beurre à l'ail

La tarte fine aux lardons et oignons

La croquette de volaille façon vol au vent

D. Sorbet (même choix que dans le menu adulte)

E. L'escalope de dinde panée, pâtes sauce tomate ou frites, compote

La cuisse de poulet, compote, frites

Le burger, frites et salade

Les boulettes sauce tomate, frites

Le Fish & chips

Le vol au vent, frites

Le mac & cheese

Le spaghetti bolognaise

F. Le moelleux au chocolat

La coupe 2 boules vanille, crème fraîche et fraises

La pièce montée (comme dans le menu des adultes)

Boissons comprises pendant le repas

EF	16€
BEF	20€
AEF	22€
CEF	24€
ABEF ou ADEF	26€
BCEF ou CDEF	28€
ABDEF	30€
ACEF	30€
ABCEF ou ACDEF	34€
ABCDEF	38€

Formules adaptées aux enfants de 4 à 12 ans

Possibilité d'adapter la formule pour les ados de 13 à 16 ans +5€

Menu p'tit loulou (0-3ans) p'tit mac&cheese ou p'tit spaghetti bolo / 1 boule de glace 10€

## Forfait boissons soirée

0-3 ans : gratuit

4-12 ans : 10€

Plus de 12 ans : tarif adulte

# Nos conditions de vente

## Nos prix s'entendent :

- Par personne et pour un minimum de 15 menus adultes
- Salle, service et TVA comprise
- Nappage et serviette en tissu blanche
- Pour un même et unique menu pour l'ensemble des convives

## 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 entrainera un supplément de 5€/plat changé.

## Services annexes :

### Décoration :

Vous pouvez bien sûr décorer entièrement votre salle, si vous désirez que nous nous occupions de la décoration, nous vous proposons plusieurs formules :

- Décoration complète classique ou champêtre (chemin de table, fleurs naturelles, bougeoirs, bougies, rondins, perles, plumes et autres petites décors...) style et couleurs à définir ensemble : à partir de 2,5€/pers
- Possibilité de commander des milieux de table en fleurs naturelles chez notre fleuriste « La rose des sables » (pour table rectangulaire à partir de 15€/pc, pour table ronde à partir de 25€/pc, pour table d'honneur à partir de 50€/pc)
- Housse de chaise gris anthracite 2€/chaise
- Lettres Lumineuse « LOVE » 100€
- Arche décorée 50€ / arche à décorer 30€
- Petit vase supplémentaire pour mettre sur les manges-debout assorti à la déco de table 7.5€/pc
- Si vous louez des housses de chaises à un prestataire extérieurs mais que vous désirez que nous les enlevions un supplément de 0.75€/personne vous sera demandé, vous pouvez bien entendu les retirer vous-même.

### Sonorisation et divers :

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 400€. (Sous réserve de leur disponibilités)  
En cas d'annulation tardive du DJ, une indemnité de 100€ vous sera demandée.
- 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)
- Dreambox photo 350€ (800 photos 5x15 ou 400 photos 10x15, installation, personnalisation et envoi des photos à l'organisateur)
- Location rétroprojecteur et écran 25€

### Suppléments :

Toute location ou prestation extérieure (type décoration, housse de chaise, arche, photobox, château gonflable, chanteur ...) doit être signalée lors de nos rendez-vous et peut occasionner un supplément de frais de fonctionnement (si présence anticipative ou tardive du personnel, électricité, ...), l'évacuation de surplus de déchet peut également être facturé