

Menu banquets 2023

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" en verrine durée 1h : +6.5€/pers

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 figues (+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, émietté 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
- VEGAN*: Lasagne de légumes du sud ou Déclinaison d'aubergines, couscous perlé, ratatouille&falafels

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'Ardenne, 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 bavaois... (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

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

TVA, salle, service et personnel compris pendant le repas (voir conditions)

Mignardises maison (+2 pièce/pers) +3€

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

	Moins de 25 adultes	Plus de 25 adultes
AEG	50€	48€
CEG	54€	52€
ABEG ou ADEG	56€	54€
AIEFG	60€	58€
BCEG ou CDEG	60€	58€
ABDEG	62€	60€
CEFG	64€	62€
ABIEFG ou AIEFG	66€	64€
ACEG	68€	66€
ACDEG ou ABCEG	72€	70€
ACEFG	77€	75€
ACIEFG ou ABCEFG	82€	80€
ABCIEFG	87€	85€

- 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
- vous désirez inviter des personnes uniquement à l'apéritif (1h) ou pour le dessert (heure d'arrivée à convenir :
- Apéritif classique 8.5€/pers
- Apéritif prestige 15€/pers
- Forfait dessert + café et mignardise 12€/pers
- 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 ou subir une augmentation

Menu Découverte

Apéritif classique, 2 zakouskis froids et 2 zakouskis chauds

Le filet de bar brûlé au chalumeau, émincé de chou blanc mariné au sésame torréfié, vinaigrette aux agrumes, sauce Ponzu

ou

La croquette de joue de porc confite, émincé de chicons et radis, pickles d'oignons, sauce tartare

ou

La suggestion du moment

...

Le suprême de volaille jaune en croûte de parmesan et pignons de pin, farci au manchego, purée de céleri rave, sauce au

Marsala

ou

Le pavé de bœuf Angus grillé à la plancha, frites de patates douces, sauce Madère

ou

La suggestion du moment

...

Le fondant au chocolat,

ou

Le sablé moelleux aux pommes caramélisées, glace vanille bourbon

ou

Pièce montée en glace vanille-chocolat-moka ou vanille-fraise-passion

46€/pers

Apéritif, zakouskis, vins, softs, café et mignardise

Service compris pendant 4 heures

Pour un même et unique menu pour l'ensemble des convives

Possibilité de menu double choix avec un supplément de 2€/service/personne

Formule disponible dès 25 adultes

Possibilité d'ajouter le sorbet du moment (+6€) et/ou le potage de saison (+6€)

Menu pour les 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€

A. La croquette au fromage

Le jambon - melon

Le croque jambon-fromage ou saumon fumé-mozza

B. La crème de tomates

Le potage aux légumes du moment

C. La cassolette 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)

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€

Apéritif & zakouskis et softs compris pendant le repas

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)

Numéro de compte Sprl la campagnette Be 22-800-2244840-47 (nom et date en communication)

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 bancontact 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

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 pendant 4 heures supplémentaires (pour toutes les personnes) : 12€ par personne (Vins, softs, Jupiler) 6€/enfant

À partir de 30 adultes le forfait boisson comprend également le personnel, en dessous de 30 adultes le supplément de 25€ par heure vous sera demandé (soit 100€ pour les 4 heures)

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 : 2.5€/pièce ou Petits pains Prestige : 3€/pièce

- Buffet charcuteries et fromages : 12€/personne

- Buffet sandwiches classiques : 10€/personne

Une musique d'ambiance est disponible sur demande pendant le repas lors de tout type de réception, vous pouvez également amener votre petit baffle Bluetooth. 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 (tout dépassement entrainerai un supplément de 100€)

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, rondin de bois, fleurs naturelles, bougies, perles et petites décors) de 15 à 20 pers 50€ pour la table, au-delà de 20 pers 2.5€/pers (album sur notre page facebook)

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

Téléphone : 081/634004 GSM : 0497/464063

Formules Buffets froids « banquet 2023 »

A partir de 50 adultes

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 : +6.5€/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, saumon, jambon/melon, carpaccio de bœuf, tomates/mozzarella, assortiment de fromages italiens, saumon, 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, moules ...

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 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

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

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

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

Prix : Buffet classique ou italien : 45€/adulte – 22€/enfant (de 4 à 12 ans)

Buffet froid classique ou italien ou tapas suivi d'un buffet chaud (barbecue, italien ou classique)

58€/adulte – 30€/enfant (de 4 à 12 ans)

Supplément crustacés : prix sur demande

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

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 (vins, softs, jupiler et café) et personnel compris pour 4h supplémentaires : 12€/adulte – 6€/enfant
le forfait boissons est obligatoire s'il y a une soirée dansante
- 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
- 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)
Sprl la campagnette BE22800224484047 (merci d'inscrire votre nom et la date de l'évènement en communication)

Formules buffets chauds « Banquet 2023 »

À partir de 25 adultes

Formule Barbecue classique

Assortiment de :

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

Poêlée de pommes de terre aux oignons et lardons, galette de pommes terre, 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

Prix adulte : 45€ Prix enfant : 22€ (de 4 à 12 ans)

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 compris 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 viande hachée et 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 adulte : 42€ Prix enfant : 22€ (de 4 à 12 ans)

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 compris pendant 4 heures, salle

Formule buffet chaud classique

Choix de deux plats parmi :

- Le filet mignon de porcelet, réduction à la trappiste belge et sirop de Liège
- 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

Prix adulte : 45€ Prix enfant : 22€ (de 4 à 12 ans)

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 compris pendant 4 heures, salle

Vous désirez précéder votre buffet chaud d'une entrée :

Assiette hors d'œuvre de la mer +14€/pers ou Antipasti +12€/pers

Entrée enfant (fondu au fromage) : +6€/enf

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

Après le service compris, supplément de 25€/h par serveur et boissons en supplément à la pièce

ou forfait boissons (jupiler, vin, soft, café) pour 4h supplémentaires : 12€/ad - 6€/enf

À partir de 30 adultes le forfait boisson comprend également le personnel, en dessous de 30 adultes le supplément de 25€ par heure vous sera demandé (soit 100€ pour les 4 heures)

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