

# Menu banquets 2019

**Apéritif Classique: mousseux nature ou avec vin de Muscat et crème de cassis, 3 zakouskis froids et 3 zakouskis chauds (compris dans le prix du menu)**

**Apéritif prestige: crémant ou cocktail à base de rhum, 3 zakouskis froids et 3 zakouskis chauds "prestige": +6€**

## A.

- L'éventail de filets de rouget, bouillabaisse, spaghettis de courgettes au pesto de tomates
- Le pressé de foie gras de canard, mangue et pain d'épices (+3€)
- Le bonbon de saumon fumé aux écrevisses et émietté de saumon frais, crème aigrette à la ciboulette
- L'assiette périgourdine: " foie gras, gésiers confits, magret fumé, pâté en croûte", mesclun à l'huile de noisettes
- La brochette de scampis poêlés marinée au soja, carotte et concombre façon Thaï, coriandre et citron vert, sauce Ponzu
- Le filet de bar de ligne sur peau brûlé au chalumeau, brunoise de légumes glacés, vinaigrette au cidre doux et oignons rouges
- Le duo de saumon, l'un façon gravlax, l'autre snacké sur un lit de pommes Granny
- La crème brûlée aux panais, tranché de magret de canard fumé, mesclun de jeunes pousses
- La salade César revisitée, bacon et poulet fumé, parmesan, vinaigrette maison aux anchois
- L'émietté de cuisse de canard confite et magret fumé, oignons verts, chips de patates douces, réduction au vinaigre de xérès et sauce Hoisin
- Le tartare d'espadon et crevette Nobashi, eau de concombre et gingembre, caviar de Hareng fumé
- Le mi-cuit de thon rouge, sorbet citron vert et yuzu, légumes croquants et tuiles de sésame
- La suggestion de saison (supplément éventuel selon la suggestion)

## B.

- Nos potages de saison : "asperges, potiron, courgettes..."
- La crème Dubarry aux dés de saumon fumé maison
- La soupe de poissons à la rouille et aux croûtons
- La crème andalouse au Porto
- La bisque de homard à l'Armagnac
- Le velouté de butternut et banane épicée, petits croûtons
- Le bouillon thaï, et sa raviole de canard confit (+1.5€)

## C.

- Le ris de veau, pomme de terre vendangeur, compotée d'oignon doux, jus de veau(+3€)
- Le nem de cuisse de canard confite maison, Parmentier à la noisette, crème de foie gras
- Le demi-homard snacké , riz sauvage aux herbes fraîches, sauce à l'armoricaine(+3€)
- Le risotto aux petits pois et coppa, émulsion au parmesan, gambas au paprika fumé
- Le dos de cabillaud en croûte de basilic et citron vert, fregola crémeuse, bouillon thaï au curry rouge
- Les St Jacques poêlées, risotto crémeux, cromesquis manchego/chorizo, cappuccino à la carotte
- Les Ravioles d'écrevisses et ricotta, royale d'épinards et biscayenne, chips de poireaux frits
- Le filet de dorade en écailles de courge, beurre blanc aux crevettes grises
- Le foie poêlé, compotée de banane au poivre de Sichuan, pain aux figues séchées façon pain perdu(+3€)
- La poêlée de gnocchis à la chair de saucisse au fenouil, crème à la tartufatta
- Vegan : spaghetti de légumes croquants et nouilles de riz comme un pad thaï, bouillon coco/cacahuètes
- La suggestion de saison (supplément éventuel selon la suggestion)

## D.

- Sorbet « Maison » : banane vanillée citronnée, Mojito, citron vert, pomme verte, poire, pêche blanche, à la kriek, 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
- La ballottine de coucou de Malines, crème de petit salé, pomme de terre Macaire
- Le filet de canette laqué à la Kriek, cromesquis de cuisses confites, légumes-fruits de saison
- Le croustillant de volaille farcie aux pommes et foie gras, purée de patate douce, bigarade aux griottes
- Le tian de gigot d'agneau basse température farci à la tartufatta, gratin de légumes confits
- Le filet de porcelet, Parmentier de céleri rave, déclinaison de carottes et jus corsé
- Le suprême de pintadeau en croûte de parmesan et pignons de pin farci au comté, sauce au Marsala
- Le filet de bar, couscous perlé, piperade au basilic et pousses d'épinards
- Le portefeuille de veau à la mozzarella, aubergine et jambon de Parme, sauce Sambre et Meuse
- Le pavé de saumon béarnaise, légumes confits et grillés, mousseline aux herbes fraîches
- Végan : miam burger d'aubergines grillées et caviar d'aubergines sauce carottes et tomates confites, fallafels poêlés à l'huile d'olive
- La suggestion du mois (supplément éventuel selon la suggestion)

## F.

- La tartelette sablée au Chaource, figues séchées,
- Les samossas au " Pas de Bleu" 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 (+1.5€) ou assiette garnie (+1.5€)

## 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 mousse vanille, biscuit coco, glaçage au citron vert
- La symphonie de desserts, comme un café gourmand...
- Les choux maison craquelin, pâtisserie, feuilleté praliné choucho 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

**Sont compris : Apéritif, Vins « La Campagnette » à discrétion, softs (pendant le repas), Café et mignardise (1 pièce)**  
**demandez notre carte de vins supérieurs, supplément à partir de 5€/bouteille**

**Mignardises maison (+2 pièces/pers) + 1€**

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

### **Prix :**

40€	AEG
45€	ADEG ou ABEG
47€	AEFG
49€	CDEG ou BCEG
50€	ABDEG
51€	CEFG
52€	ABEFG ou ADEFG
54€	BCDEG
56€	ACEG
56€	BCEFG ou CDEFG
61€	ACDEG ou ABCEG
63€	ACEFG
67€	ACDEFG ou ABCEFG
72€	ABCDEFG

### **Nos prix s'entendent :**

- Par personne et pour un minimum de 15 menus adultes
- Salle, service pendant le repas \*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€ par lettre par personne)
- Le menu 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, la facturation finale se fait d'après ce nombre
- Compte Be 22-800-22-44840-47
- Tél : 081634004 Gsm: 0494616188  
[www.lacampagnette.be](http://www.lacampagnette.be) [info@lacampagnette.be](mailto:info@lacampagnette.be)

## **Allergènes ou modification de plat**

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 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: paiement bancontact ou en espèce le jour de votre réception ou 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

Menus 5 services : service compris pendant 6 heures

Menus 6 services : service compris pendant 7 heures

Menus 7 services : service compris pendant 8 heures

## **Après le service compris :**

-supplément de 20€ par heure et par membre de personnel, boissons en supplément à la pièce

Ou

-forfait boissons et service compris pendant 4 heures supplémentaires : 10€ par personne

(vins, softs, jupiler) 6€/enf

le forfait boissons est obligatoire si il y a une soirée dansante

Aucune boisson, ni nourriture venant de l' extérieur ne sera acceptée sans demande préalable

## **Possibilité de formules adaptées pour après le repas :**

- Forfait café (pendant 1 heure hormis le café compris après le repas) et tarte :

- 1 morceau par personne : 3€/pers - 2 morceaux par personne : 4€/pers

- Sandwiches classiques: 1.75€/pièce

- Petit pain prestige: 2.25€/pièce

- Pain surprise classique (pain de mie) : 45€

- Pain surprise découverte (petits pains) : 60€

- Buffet fromages de chez Maître Corbeau : 9€/personne

- Buffet sandwiches classiques : 7.5€/personne

## **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 250€. Si vous désirez le réserver, nous vous demandons de régler un acompte de 90€ en espèces. Le solde lui sera remis en mains propres le soir de votre réception. En cas d'annulation, les 90€ 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)

**Heure de fermeture sans soirée dansante: 1 heures 30 du matin**

**Heure de fermeture avec soirée dansante: 3 heures du matin**

## **Décoration:**

Des milieux de table artificiels ainsi que quelques décorations sont mises gratuitement à votre disposition.

Tout vol ou dégradation entraînera une facturation

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 ) à partir de 2€/pers

## Menu pour les enfants

### A. Les fondus au fromage

Le jambon d'Ardennes et melon

La pêche au thon et sa petite salade

### B. La crème de tomate

Le potage aux légumes verts

Le velouté de volaille aux petits légumes

### C. La cassolette de scampis au coulis de tomate

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, pâtes sauce tomate ou frites, compote

La cuisse de poulet, frites et salade ou compote

L'hamburger, frites et salade

Les boulettes sauce tomate, frites

Le dos de saumon sur un lit d'épinards, purée de pommes de terre

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€

## Formules buffets froids Banquets 2019

- **Apéritif :** Blanc de blanc nature ou avec vin de Muscat et cassis  
Jus d'orange et softs  
3 Zakouskis froids et 3 zakouskis chauds  
**Apéritif Prestige:Crémant, 3 zakouskis froids "Prestige" et 3 zakouskis chauds "Prestige" (+6€/pers)**
  
- **Buffet froid classique:**  
Filet de bœuf, Carré de porc, Assortiment de poissons fumés(elbot, truite, saumon) Assortiment de charcuteries, Roulades de jambon Argenteuil, Saumon en Belle-Vue, Cochon de lait farci, Assortiment de terrines de poissons, Jambon d'Ardennes et melon, Ananas aux crevettes, Pamplemousses au crabe, Assortiment de terrines de viandes et pâtés, Œufs "mimosa" , Assortiment de salades, crudités et sauces.  
**ou**  
**Buffet froid italien**  
**ou Buffet de tapas (uniquement en formule suivi d'un buffet chaud)**
  
- **Dessert:** Pièce montée en glace, gâteau ou bavaois (pour toutes circonstances) ou Symphonie de desserts (sur assiette)  
Possibilité d'un buffet desserts +3€/pers

Prix : 36€ : Buffet classique ou italien  
42€ : Buffet froid classique et crustacés :  
huîtres, scampi, écrevisses, gambas, médaillons de homard et de langoustines  
48€ : Buffet froid classique ou italien ou tapas suivi d'un buffet chaud  
54€: buffet froid classique et crustacés suivi d'un buffet chaud

**Apéritif, Vins « La Campagnette » à discrétion, softs, Café et mignardise (1 pièce)**

**Mignardises maison (+2 pièces/pers) +1€**

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

### Nos prix s'entendent :

- Par personne et pour un minimum de 50 adultes
- Salle, service pendant le repas et TVA comprise
- 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, la facturation finale se fait d'après ce nombre
- Un acompte de 400€ est demandé lors de la réservation de la salle (Be 22-800-2244840-47), somme qui est déduite de l'addition finale et reste acquise en toute circonstance (annulation), un deuxième acompte correspondant à 50% de la somme totale vous est demandé 10 jours avant la réception

Le solde: paiement bancaire, virement ou espèces au plus tard dans les 5 jours après votre réception

- Tél : 081634004 Gsm: 0494616188

[www.lacampagnette.be](http://www.lacampagnette.be) [info@lacampagnette.be](mailto:info@lacampagnette.be)

## Formules buffets chauds Banquets 2019

### Formule Barbecue classique

#### *Assortiment de :*

- Assortiment de brochettes marinées (porc, volaille, bœuf, agneau)
- Tranche 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, salades mixtes, tomates, concombres, macédoine de légumes, taboulé, pommes de terre froides, pâtes froides)

Assortiment de sauces froides

**36€/pers**

**apéritif, 3 zakouskis froids, 3 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

**39€/pers**

**apéritif, 3 zakouskis froids, 3 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 italien

- Pennes et tagliatelles fraîches
- Ravioles 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

**35€/pers**

**apéritif, 3 zakouskis froids, 3 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 Romaine parfumé à la sauge, crème légère au gorgonzola
- Petite nage de poissons au safran, julienne de légumes

Légumes de saison

Gratin dauphinois

**35€/pers**

**apéritif, 3 zakouskis froids, 3 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 petite entrée:*

Assiette d'hors d'œuvres campagnard +8€/pers

Assiette hors d'œuvres terre et mer +10€/pers

Antipasti +9€/pers