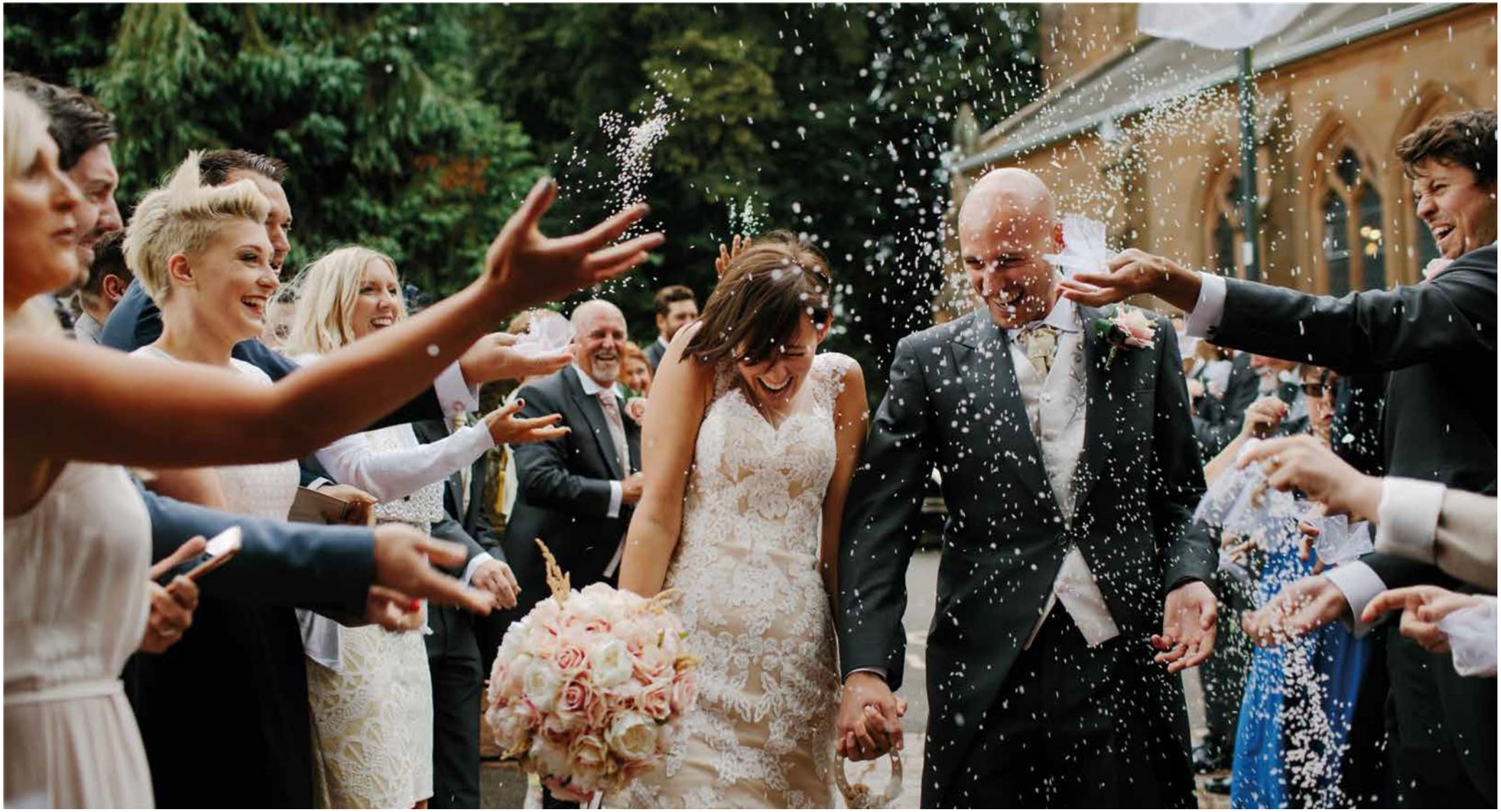

LES COURS

TRAITEUR DEPUIS 1991

Nous avons le plaisir de vous présenter nos propositions pour votre mariage.

Cette brochure n’est pas exhaustive.

Nous sommes à votre disposition pour confronter vos rêves et envies à nos larges possibilités.

Vous pouvez découvrir nos recettes et notre matériel lors d'un rendez-vous dans notre show-room de Battice.

Nous organisons aussi, deux fois par an, des rencontres "Instants Mariage" qui vous permettront de déguster quelques mets et vins et de découvrir l’étendue de nos services. Le Traiteur Les Cours se positionne en réel partenaire de votre journée.

Au-delà du choix des formules repas, nous vous conseillons pour le plan de table, le timing, le choix et l’occupation des espaces, …

Nous vous souhaitons une bonne découverte et nous réjouissons de vous convaincre de notre professionnalisme.

VOTRE MARIAGE EN QUELQUES ÉTAPES…

L'APÉRITIF

Assortiment de Zakouskis chauds et froids

Printemps / Été

Froids

- Panna cotta parmesan et asperges
- Macaron salé
- Sucette de saumon au gingembre et mayonnaise wasabi
- Guimauve melon-jambon de parme
- Gaspacho tomates, citronnelle et pickles d'oignons rouges
- Rillettes de cabillaud safranées et biscuit croquant
- Moule en biscuit, crevettes grises et safran
- Pomme moscovite, caviar de hareng fumé et crème aigre
- Saku de thon, wakamé et concombre
- Salade de fèves, anchois marinés et menthe

Chauds

- Roulade d'asperges et jambon de Parme
- Boulette kefta et sauce raïta
- Tartelette anchois tomate-basilic
- Croquille de petit gris de Bierwart
- Lentilles, tartare de bœuf et béarnaises
- Brouillade d'œufs et mouillette truffée
- Gougère au chorizo
- Gaufrette de pommes de terre, saumon fumé et Raifort
- Tempura de scampis au basilic

Automne / Hiver

Froids

- Bavarois de céleri et truite fumée
- Mousse de foie gras aux dattes
- Sucette de saumon au gingembre et mayonnaise wasabi
- Fregola sarda, lentilles beluga, chou rave et pignons de pin
- Pomme moscovite, caviar de hareng fumé et crème aigre
- Macaron salé
- Rillettes de cabillaud safranée et biscuit croquant
- Mousseline de topinambours et scampis à la vanille
- Guimauve au thé vert et magret de canard fumé
- Moule en biscuit, crevettes grises et safran

Chauds

- Bouillon thaï, citron kéfir et scampis
- Lard confit au sésame noir, gel de kalamansi
- Confit de bœuf à l'échalote, espuma de pommes de terre
- Coquille de petit gris de Bierwart
- Gaufrette de pommes de terre, maquereau fumé au poivre et crème battue
- Cuisse de caille caramélisée au miel et agrumes
- Gougère à la meule du plateau
- Lentilles, tartare de bœuf et béarnaise
- Huitre gratinée au gingembre

Coins Gourmands

- Antipasti : charcuteries et fromages italiens, légumes grillés, tomates mozzarella, vitello, carpaccio…
- Tapas : tortilla, pilons de poulets, poissons frits, calamars, boulettes de thon…
- Mezze : tarama, tzatziki, kefta, houmous, moutabal, feuilles de vignes…
- Ecailler : huitres, bulots, bigorneaux, crevettes…
- Périgord : magret de canard fumé, rillettes de canard, terrine de foie gras, foie gras poêlé et leurs accompagnements

)..... 2,60 €/pers

Options apéritives

- Zakouskis supplémentaires
- Assortiment de mignardises, macarons et chocolats

Boissons

Forfait de 2 heures 30 comprenant cocktail sans alcool, kir ou vin blanc, eaux, jus de pomme et d'orange, bière pils ainsi qu'une formule au choix

- Méthode traditionnelle brut
- Crémant d'Alsace Domaine Gresser
- Champagne Maison
- Softs seuls (si toutes boissons alcoolisées par vos soins

Bars Festifs (au choix)

- Bar à jus (jus de fruits, smoothies, jus de légumes, brochettes de fruits frais, panier de légumes, …)
- Bar " Apéritivo " (Spritz, Hugo, Americano, Bellini)

Apéritif Enfant

Apéritif avec softs, chips, pizzetta, pilons, nuggets (minimum 10 enfants)

LE REPAS DE NOCE

Dans un esprit écologique et par souci du meilleur goût, nous avons à cœur de travailler les produits du moment.
En accord avec la saison, certains mets peuvent ainsi être modifiés.

LE MENU SERVI À TABLE

Printemps/Été

Les Entrées Froides

- Aumônière de truite saumonée de Ligneuville, crème légère au raifort et tuile de pain croquante
- Tartare de thon rouge, gingembre, coriandre et mousse d'avocat **+2,20€**
- Gravlax de saumon à l'orange, salade d'asperges vertes et salicorne au sésame
- Marbré de foie gras et légumes racines en pickels
- Bavarois de céleri râve, scampis juste rôtis, infusion au thé vert
- Saumon mi-cuit, vinaigrette fruits de la passion et poivre du Népal
- Homard, panna cotta de bisque, vinaigrette au fenouil et huile d'argan

Les Entrées Chaudes

- Asperges à la flamande, beurre fondu, œufs écrasés, ciboulette
- Gambas grillées, sauce vierge, salade d'herbes fraiches
- Moelleux de solettes, cœur coulant de crustacés, crémeux de cresson
- Saumon mi-cuit, gaufre parmentière et crème légère au wasabi
- Risotto de homard, chorizo et artichaut

Les Plats

- Magret de canard au marsala et romarin, mousseline de céleri et grenailles au romarin
- Rumsteak d'agneau, fèves des marais, petits pois et chutney parfumé à la menthe
- Paleron de veau, poêlée de légumes à l'estragon
- Teres major de bœuf canadien, beurre aux herbes fraiches et tartelettes de légumes du sud
- Magret de canard au miel de lavande, citron vert et pomme Anna
- Paleron de veau, jus d'estragon et moutarde, légumes d'antan
- Agneau aux accents du sud et grenailles au romarin

Les Desserts

- Nougat glacé aux noisettes torréfiées et coulis de fruits rouges
- Profiteroles glacées à la vanille, sauce chocolat et amandes torréfiées
- Soupe de fraises au poivre de Sichuan, glace vanille et Kadaif
- Tiramisu aux pêches et verveine
- Assiette de fromages du plateau

Automne / Hiver

Les Entrées Froides

- Bavarois de céleri râve, scampis juste rôtis, infusion au thé vert
- Tartare de thon rouge, gingembre, coriandre et mousse d'avocat **+2,20€**
- Saumon Gravlax au Jack Daniels, asperges et mayonnaise au café
- Tartare de bœuf à la truffe d'été, jeunes pousses de radis et cresson
- Tranché de Saint-Jacques, huile de vanille et citron vert
- Carpaccio de biche et cèpes à l'huile de noix
- Tataki de thon rouge, légumes croquants façon thaî
- Marbré de foie gras, crémeux de châtaigne et crumble de pain noir aux fruits secs torréfiés

Les Entrées Chaudes

- Gambas grillées, sauce vierge, salade d'herbes fraiches
- Moelleux de solettes, cœur coulant de crustacés, crémeux de cresson
- Saumon mi-cuit, gaufre parmentière et crème légère au wasabi
- Risotto de homard, chorizo et artichaut
- Foie gras poêlé aux clémentines et yuzu
- Pain perdu de chèvre et miel

Les Plats

- Paleron de veau, poêlée de légumes à l'estragon
- Fillet de bœuf au poivre sobacha et café
- Pavé de biche et son jus de noix, coings fondants et racines glacées.
- Dos de cabillaud au four, écrasé de pommes de terre ciboulette, beurre blanc aux crevettes grises
- Paleron de veau, jus d'estragon et moutarde, légumes d'antan
- Emincé de biche et son jus aux noix, coings fondants et racines glacées aux airelles

Les Desserts

- Pomme façon tatin, biscuit feuilleté et glace mascarpone
- Tiramisu aux poires et spéculoos
- Tarte au chocolat, caramel beurre salé maison et crème anglaise
- Assiette de fromages du plateau

Les Potages

- Bouillon thaï et crevettes
- Soupe de courgettes au gingembre
- Potage glacé de petits pois et chorizo croustillant
- Velouté de pommes de terre aux huitres pochées
- Crème de patates douces, oignons rotis et pancetta

Les Fromages

- L'assiette de fromages du plateau et pain aux noix
- Le gratiné de bouquet des moines au sirop de Liège
- Herve doux gratiné et kumquat confit
- Crottin de Chavignol et compotée de griotte

Options

- Mise en bouche
- Potage
- Deuxième entrée
- Sorbet
- Fromage

SONT COMPRIS :

- Vaisselle, nappage
- 1 serveur pour 15 convives (mise en place et rangement des tables compris)
- Service des boissons à table

Le service est effectué sous cloche et un petit pain différent accompagne chaque met.

Le Menu végan / végétarien **+2,10€/pers**

- Gaspacho de tomates à la citronnelle et coriandre, pickles d'oignons rouges
- Falafels maison, riz sauté aux épices et carottes glacées
- Minestrone de fruits rouges au basilic

Le Menu Enfants

Les Entrées

- Fondus au parmesan
- Salade de billes de melon et jambon de Parme
- Panzerotti tomates et mozzarella
- Mini boudins blancs grillés, ketchup à la mangue

Les Plats

- Boulets à la liégeoise, brochettes de grenailles et compote maison
- Cordon bleu, coquillettes au fromage
- Petit weck de hachis parmentier
- Crapuleux Burger de bœuf

Le Dessert comme les Grands

Pour vos prestataires (photographe, vidéaste, DJ, …), comptez un menu classique si vous les installez à table. Il est aussi possible de prévoir un sandwich (5 €) s'ils préfèrent ne pas s'assoir parmi les invités.

LES GRILLADES

Viandes sur le Grill (Feu de bois ou plancha)

- Pièce de bœuf marinée à l'américaine
- Émincé de magret de canard
- Brochette de poulet basilic et chorizo
- Gigot d'agneau ail confit
- Papillote de saumon aux olives et au citron

Viandes à la Broche

- Agneau ou cochon de lait cuit sur broche

Buffet d'accompagnements

- Salade de chou à l'indienne
- Salade de céleri, pommes granny et vinaigre de cidre
- Salade de concombre, grenade, menthe et citron vert
- Salade de carottes à la marocaine
- Salade de haricots verts, tomates et jeunes oignons
- Salade de tomates 3 couleurs
- Salade de saison et vinaigrette moutarde
- Salade de fenouil aux agrumes
- Salade de pâtes grecques
- Salade d'ébly aux légumes grillés et pesto
- Taboulé parfumé à la menthe fraiche
- Grenailles au thym
- Sauces chaudes : poivre vert et provençale
- Assortiment de pains
- Sauces froides (cocktail, curry, tartare)

SONT COMPRIS :

- Mobilier de buffet, vaisselle, nappage
- 1 serveur pour 20 convives (mise en place et rangement des tables compris)
- Service des boissons à table

LES AUBETTES À THÈME

Saveurs d'automne

- Salade de lentilles et jambon fumé
- Mozzarella di Bufala fumée, orange, mâche et huile de noix
- Velouté de potimarron à la fève tonka
- Risotto aux champignons des bois et truffe
- Magret de canard à l'orange
- Cwen di gattes rissolées
- Poêlée de carottes et céleri au cumin
- Chicons braisés

Mille et une nuits

- Houmous
- Chakchouka
- Kefta
- Couscous légumes et merguez
- Tajine de poulet aux olives et citron confit
- Carottes à la marocaine
- Coings confits à la cannelle
- Pain turc

Couleurs d'été

- Gaspacho de tomates à la citronnelle
- Jambon de Parme et melon
- Pissaladière comme à Nice
- Tagliata de bœuf, roquette et parmesan
- Thon grillé à la plancha, agrumes et coriandre
- Grenailles au romarin et gros sel
- Poêlée de fenouil
- Salade rouge d'été : tomates, pastèque et menthe fraiche

Soleil levant

- Salade de bœuf thaï
- Gyoza de porc et poulet
- Soupe de poulet au basilic thaï et citron vert
- Emincé de porc à l'aigre doux
- Scampis sucrés-pimentés
- Riz cantonnais
- Pak Choi au sésame
- Salade de soja, concombre et carottes

Chez nous les belges

- Salade liégeoise et ses petits lardons au sirop
- Boudins aux pommes de nos vergers
- Moules marinières
- Boulets à la liégeoise
- Waterzooï de volaille à la gantoise
- Cwen di gattes
- Salade de chicons et mâche à la mayonnaise
- Tarte al d'jote

Tout le canard

- Poêlée de pommes de terre et gésiers confits
- Terrine de foie gras
- Terrine de canard en croûte
- Potage aux topinambours et canard grillé
- Parmentier de canard
- Frisée fine, fruits secs et huile de noix
- Pickles de légumes d'hiver
- Brioche et confit d'oignons

Fraicheur de printemps

- Soupe fraiche de petits pois à la menthe
- Clafoutis d'asperges vertes aux amandes
- Tartare tout en vert : concombres, pommes, poivrons
- Côtelettes d'agneau en croûte de parmesan et sauge
- Scampis marinés et légumes à la grecque
- Waterzooï de volaille aux légumes primeurs
- Gratin dauphinois
- Poêlée de fèves des marais au thym

Chaleur d'hiver

- Tranché de saint jacques à la vanille, grenade et citron vert
- Crostini aux champignons des bois
- Crème de chicons
- Civet de biche et oignons grelots
- Saumon cuit sur peau et beurre blanc au champagne
- Potimarron confit
- Embeurrée de chou vert
- Soufflé de pommes de terre

Végétarienne

- Carpaccio de betteraves marinées et pignons de pins
- Salade de riz, pois chiches et raisins à l'orientale
- Potage carottes, lait de coco et curry rouge
- Salade de fenouil, feta et grenade
- Risotto aux légumes croquants et estragon
- Burger de falafel et houmous
- Tatin de tomates au chèvre
- Lasagne végétarienne

Italienne

- Carpaccio de bœuf, parmesan et huile de truffe
- Mozzarella di Bufala et tomates au basilic
- Frittura di paranza
- Minestrone
- Pennette au pesto, roquette et jambon de parme
- Porchetta romana à la découpe
- Polenta au parmesan
- Légumes du sud grillés

Grecque

- Tarama, tzatziki, feta et pain pita
- Feuilles de vignes
- Potage courgettes et citron
- Salade de concombre, olives et feta
- Côtes d'agneau grillées
- Calamars frits
- Moussaka
- Pâtes grecques à la sauce tomate

Viva España

- Tortilla au chorizo et manchego
- Gaspacho andalou
- Albondigas
- Calamars à la plancha
- Paella de volaille et fruits de mer
- Courgettes poêlées au chorizo
- Patatas bravas
- Salade de poivrons, tomates et olives noires

Texas et environs

- Salade césar
- Chips tortilla, guacamole et salsa piquante
- Spare ribs marinés
- Chili con carne
- Mini cheeseburger de bœuf
- Maïs grillé au beurre salé
- Potatoes au romarin
- Coleslaw

La mer du nord

- Salade de harengs aux pommes
- Soupe de poissons, rouille et croutons
- Croquettes de crevettes grises
- Moules marinières
- Waterzooï de poissons
- Salade de courgettes et salicorne
- Frites
- Poêlée de légumes

SONT COMPIRS :

- Mobilier de buffet, vaisselle, nappage
- 1 serveur pour 20 convives (mise en place et rangement des tables compris)
- Service des boissons à table

LES BOISSONS

Les millésimes peuvent être garantis selon le stock. Nous ne prenons pas de droit de bouchon. Nous acceptons de servir vos vins sans frais (sous réserve de la qualité).

Softs et café/thés si vins par vos soins

Les Vins

- Château Suau et Château Grand Tuillac
- Pinot blanc Alsace et Galet Rouge Mourgues du Gres
- Langhe Arneis et Chianti Classico Domaine Dievole
- Bourgogne Chardonnay Naddef et Château Suau Cadillac de Bordeaux
- Galet blanc Mourgues du Gres et La Romance n°1 Cote du Rhône
- Sancerre et Marsannay Rouge Domaine Naddef
- Riesling Grand Cru et Château Grand Bert Saint-Emilion

LE MATÉRIEL (inclus dans le prix)

La Vaisselle

Ronde, carrée, ovale, rectangulaire au choix

Les Couverts

Baguette

Les Verres

Cabernet

Le Nappage

Nappage et serviettes tissu 5 tons (blanc, gris clair, noisette, champagne ou vanille) au choix

Options

- Les nappages : tons optionnels
- Chandeliers 5 branches avec bougies (80 cm)
- Lampe Fat Boy
- Tables rondes et chaises Natura (8 à 12 pers)
- Tables rondes et chaises Napoléon colorées (8 à 12 pers)
- Tables rondes et chaises Napoléon Bambou/transparente
- Tables rondes et chaises Trix (8 à 12 pers)

Mise en place la veille

Pour vos décorations de table et montages floraux, nous pouvons vous conseiller quelques partenaires.

LA SOIRÉE

Après la Formule Repas de Noce **" Open bar "** pendant 6 heures

Verre d'Accueil

- Méthode champenoise

Forfait Boissons

- Eaux, limonade, sodas, jus d'orange et de pomme
  Bière pils au fût et 1 bière spéciale type Blanche ou Kriek
- Vins blanc, rouge et rosé dans nos cuvées de base
- Café et thés

SONT COMPRIS :

- Les boissons, le matériel, le service au bar et le débarrassage
- 1 serveur pour 25 personnes

Options

- Planche antipasti : assortiment de charcuteries et fromages italiens, légumes grillés à l'huile d'olive

LE SECOND REPAS

Ces formules sont prévues pour une arrivée des invités après 20h. Réception sur tables hautes, vaisselle éventuelle au buffet, service des boissons au bar.

LES COMPTOIRS REPAS

Burger
Un cornet de frites sauce au choix, un mini hamburger poulet, un mini hamburger boeuf

Wok Party
Woks de nouilles sautées, 2 variétés (boeuf au soja et poulet aigre doux), présentés en bol en bambou (2 pièces par personne), un loempia aux légumes

Sur les Pistes
Grande poêle de tartiflette maison servie en ravier individuel et une baguette de jambon d'Ardenne gratinée au fromage à raclette

Della Nonna
Réalisation de pizzas variées devant les convives (1/2 pièce par personne) et 2 sortes de pâtes (4 fromages et tomates basilic) présentées en cornets (2 pièces par personne)

Crock'N Wrap
Assortiment de wraps froids (saumon fines herbes, carpaccio roquette, chèvre miel) (2 pièces par personne) et de croque-monsieur chauds (foie gras figue, jambon-fromage-ananas) (2 pièces par personne)

Pita Folies
Wok de 2 viandes à pita (gyros et poulet), assortiment de légumes, fromage, sauces variées (2 pains par personne)

Chic des Quiches
Assortiment de quiches variées : lorraine, chèvre frais et légumes, courgette, jambon, … (3 quartiers par personne)

L'Affineur
Assortiment de 10 fromages affinés en finger food
Raisins et fruits de saison, pain de figues aux amandes et autres pains variés

Crêpes à Gogo
La crêpe Bretonne : galette de sarrasin avec jambon, fromage, oeufs, Champignons, brie, poireaux…
La crêpe chinoise : crêpe de riz, canard laqué, julienne de poireaux, sauce hoisin…
La crêpe mexicaine : fajitas, poulet, guacamole, chili con carne, cheddar…

Buffet sucré
Verrines sucrées, fontaine à chocolat, mignardises, crêpes ou glaces

Un comptoir pour 75 personnes minimum, 3 comptoirs différents maximum.
Présentation du comptoir dans une caravane ''foodtruck'' possible

LES FORMULES EN PASSAGE

Les sandwiches en buffet

Les hivernaux

- Parisienne croquante, jambon a l'os et beurre de cornichon
- Ciabattina au thon, tomates, olives noires et roquette
- Wrap à la ricotta et mortadelle truffée
- Parisienne grise au chèvre, estragon et raisin
- Pain suédois au saumon fumé, fromage frais et zeste de citron vert

Les printaniers

- Multigrain au saumon fumé, crème crue au raifort et cressonnette
- Croquant blanc, salami de montagne et beurre de cornichon
- Wrap jambon de parme, parmesan et pesto
- Club dinde, cheddar, mayonnaise pimentée, salade croquante
- Ciabattina au chèvre, tomates confites et roquette

Les estivaux

- Pain suédois, saumon fumé, tzatziki et concombre
- Croquant blanc, roastbeef et mayonnaise pimentée
- Ciabattina, mozzarella di buffala, tomates et basilic
- Multigrain poulet façon César
- Parisienne, pain de viande et tartare maison

Les automnaux

- Pain suédois au saumon fumé, fromage frais et zeste de citron vert
- Parisienne grise, salade de cabillaud légèrement safranée
- Wrap ricotta, jambon de parme et légumes grillés
- Sandwich poulet estragon
- Multigrain au brie et à la truffe

Les Coups de Coeur

Choisissez vos coups de cœur, ils défileront sur plateau pendant la soirée

- Mini hot dog " classic ": saucisse de Frankfort, moutarde, ketchup et cornichon
- Mini hot dog " luxe ": saucisse de volaille, roquette et mayonnaise à la truffe
- Mini burger de boeuf, cheddar, oignons caramélisés et sauce secrète
- Mini burger d'agneau, feta, compotée d'aubergines
- Mini burger de cabillaud, sucrine, tartare maison
- Pennette al ragu
- Ravioli ricotta épinard, sauce tomate au basilic
- Pennette à la truffe
- Arrancini viande hachée et petits pois
- Jambon de parme tranché finement et melon Cavaillon
- Piadina tomates mozzarella basilic
- Nachos et guacamole
- Mini tacos au poulet
- Chili con carne
- Fajitas au boeuf et pico de gallo
- Mini pita au gyros
- Mini durum poulet-feta
- Calamars frits et tzatziki
- Moussaka
- Risotto aux champignons et à la truffe
- Risotto aux scampis et petits légumes à l'estragon
- Risotto aux asperges et speck
- Salade de nouilles aux légumes, volaille et vinaigrette au sésame
- Wok de boeuf, pack choi et soja
- Tajine d'agneau aux pruneaux
- Tajine de poulet aux olives

Prix valables à partir de 150 personnes

LES COMPTOIRS ENCAS

Uniquement après une formule « second repas »
ou pour service après 22h30

Panier Surprise

65,00 €/panier

Nordique
Saumon fumé, salade de crabe et avocat, truite fumée, terrine de poissons, hareng aux pommes

Campagne
Fromage d'Abbaye, jambon d'Ardenne, terrine de volaille, pâté de campagne, jambon aux poireaux

Fraicheur
Club jambon fromage blanc concombre, saumon aux fines herbes, filet de poulet, salade d'oeufs, crevettes à l'orange

Méditerranéen
Anchoïade et olives, jambon de Parme et roquette, salade pita, feta et tomates séchées, keftas tomatées

Végétarien
Brie aux noix, saumon brocoli, fromage aux herbes, chèvre au miel

Italien
Tomatade mozzarella, mortadelle, bresaola, tonato, carpaccio de boeuf et roquette

Paniers décorés de mini sandwiches variés (30 pièces par panier)
Maximum 3 thèmes

Bar à Soupes

Au choix :

- Soupe à l'oignon avec fromage et croûtons
- Assortiment de 3 soupes de saison, pain, croûtons

Douceurs Sucrées

Mignardises
Bavarois, misérable, macaron, tartelette aux fruits

Charette à Glaces
3 parfums, cornets et petits pots, granulés, chantilly

Crêpes Sucrées
Mini crêpes sucrées réalisées devant les invités
Sucre, confiture, pâte à tartiner, chantilly, fruits

LES EXTRAS POUR VOUS FAIRE PLAISIR EN SOIRÉE

Bar à Cocktails

- Bar du " brasseur " (choix de 4 bières spéciales servies en galopin)
- Bar " Gatsby " (whisky, bourbon, cigares…)
- Bar " rhumerie " (choix de Rhums de Martinique, Réunion, Cuba…)
- Bar " melting pot " (poire, baileys, amaretto, grappa)
- Bar à Rhum (cuba libre, daikiri, ti-punch, mojito)
- Bar à Gin (4 sortes)
- Bar à cocktails (caipirinha, pina colada, sex on the beach, cosmo)

Les Pièces Montées

par notre partenaire

Pâtisserie Jean-Pierre

1. La pièce montée en glace
   Base de vanille et au choix : chocolat, café, stracciatella, lait d'amande, fraise, framboise, mangue, passion

2. La pièce montée en pâtisserie
   Savoie crème fraiche, fruits frais

3. Le croquembouche
   Choux crème fraiche ou glace ou crème pâtissière

Service de votre pièce montée

livrée sur place par votre pâtissier

LE LENDEMAIN

Brunch Nuptial

Au lendemain d'un repas copieux et d'une soirée bien arrosée, le Traiteur Les Cours vous propose différentes formules qui contenteront, nous en sommes certains, les goûts et envies de chacun pour un brunch et tout simplicité.

Prenez le temps en tout intimité lors d'un moment privilégié qui prolongera votre belle journée de mariage ! Un seul mot d'ordre : décontraction.

Le Lendemain de la Veille

- Viennoiseries
- Assortiment de pains
- Choix de confitures et pâtes à tartiner
- Plateau de fromages
- Plateau de charcuteries
- Pancakes
- Gaufres
- Eau, jus de fruit, thé et café

Le Brunch des Mariés

- Viennoiseries
- Assortiment de pains
- Choix de confitures et pâtes à tartiner
- Plateau de fromages
- Plateau de charcuteries
- Pancakes
- Gaufres
- Vos œufs au choix
- Saumon fumé
- Carpaccio de bœuf, roquette et copeaux de parmesan
- Mozzarella di Buffala, tomates de collection et huile d'olive au basilic
- Vitello tonato
- Fruits frais
- Eau, jus de fruit, thé et café

INFORMATIONS GÉNÉRALES

LE SERVICE

Un maître d'Hôtel vous accompagne durant toute la journée. Pour les repas, nous prévoyons un serveur pour 15 couverts, pour l'apéritif et la soirée, un serveur pour 25 personnes. Le service est compris jusque 12h après votre arrivée.

Au-delà, nous travaillons sur base d'un forfait de 270€/heure.

RÉGIMES PARTICULIERS

Tout régime particulier (intolérances, allergies, convictions religieuses,…) doit nous être communiqué dans la lettre pré-mariage.

En cas de choix précis d'un menu particulier, un supplément pourra être appliqué.

VALIDITÉ DE L'OFFRE

Une offre sur mesure sera établie pour tout nombre inférieur de convives.

Nos prix et devis sont valables pour une signature dans les 6 mois. **Pour toute signature dans les 30 jours de l'émission du devis nous vous offrons 300€ d'options mobilier ou matériel sur table.**

FRAIS DIVERS ET CONDITIONS DE VENTE

Le matériel, le service et la TVA sont inclus dans tous les prix.

La vaisselle (assiettes, verrerie, couverts) et le mobilier (tables, chaises, aubette) abîmés ou cassés par vos invités vous seront portés en compte.

Le forfait comprenant le déplacement d'un camion frigo, la mise en place de la salle et la remise en ordre des locaux, est lié au lieu et varie entre 400 et 1500€ et selon vos nombres d'invités. Il pourra vous être communiqué lors du devis.

Concernant le nombre d'invités, il doit nous être communiqué le lundi de la semaine précédente et ne pourra plus diminuer. Toute augmentation moins de 72 heures avant l'événement sera majorée de 30%.

RÉSERVATION ET ARRHES

La réservation est confirmée par un acompte de 1500€ sur le compte CBC: BE61732603550017, avec les mentions suivantes : Nom des mariés/Date du mariage/Nom de la salle. Cet acompte valide nos conditions générales de ventes.

Six semaines avant votre réception, une offre définitive vous sera envoyée, vous demandant de verser un deuxième acompte de 70 % pour la semaine précédant la manifestation. Le solde est à verser dès réception de la facture.

.

T - 087 66 12 12 info@lescours.be
Rue Chesseroux 26, B-4651 Herve-Battice
www.lescours.be

LES COURS
TRAITEUR DEPUIS 1991