

Menu banquets 2024

A partir de 15 adultes

Apéritif classique (compris dans le prix du menu)

Mousseux nature ou avec vin de Muscat et crème de cassis, 2 zakouskis froids et 2 zakouskis chauds classique (durée 45 min)
Possibilité d'ajouter un zakouski froid et un zakouski chaud : **supplément de 3€/pers** -> (durée 1 heure)

Apéritif prestige +5€/pers

3 zakouskis froids et 3 zakouskis chauds "prestige" servi principalement en verrines avec des produits plus raffinés (durée 1 h)

Possibilité de remplacer le mousseux par du Crémant d'Alsace : **supplément de 4€/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 (+5€ ce supplément comprend également un vin approprié)
- L'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
- Le bonbon de saumon fumé maison farci à la rilette de saumon frais, pommes et concombre, crème aigrette
- La 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
- 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.

- Le vol au vent « revisité » aux grillons de ris de veau (+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 (+8€)
- 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*

D. Sorbet « Maison »

Daïquiri ananas, banane vanillée citronnée, mojito, citron vert, pomme verte, pêche blanche, framboise, mangue/gingembre...

E.

- Le demi poussin rôti farci à la duxelles de champignons, pomme amandine, sauce Fine Champagne
- 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 (+2€)
- 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 coucou de Malines en croustillant de petit salé, Parmentier du moment, nem de cuisse confite au foie gras, réduction au vinaigre de figues
- Le suprême de volaille en croûte de parmesan et pignons de pin farci au manchego, purée de céleri rave, sauce au Marsala
- Le filet de bar, ratatouille, pissaladière, sauce tomate au basilic frais
- Le mignon de veau, lasagne de légumes du sud, cromesquis à l'ail doux, jus réduit au thym
- Le pavé de saumon, déclinaison de panais, mousseline aux herbes fraîches
- VEGAN*: Lasagne de légumes du moment et ses accompagnements

F.

- Les samossas de chèvre aux figues séchées, jeunes pousses
- La brioche façon pain perdu au Bouquet des Moines, crème au sirop de Liège
- Le fondant au Reblochon et jambon d'Ardenne, mesclun, huile de noisettes
- La tartelette au Brie de Meaux AOC en croûte feuilletée, abricots secs macérés au Muscat
- L'empanadas au vieux Chimay et raisins de Corinthe, julienne de pommes granny et céleri rave
- Le plateau de fromages (+2,5€) ou assiette garnie (+2,5€) (sélectionnés par Chez Maitre corbeau)

G.

- La pièce montée en glace, gâteau ou bavaise... (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, glace vanille
- La tranche d'ananas flambée au rhum, glace coco

Menu tout compris : Apéritif, forfait vins « La Campagnette », carafe d'eau, softs **au verre**, café

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

Mignardises maison (au choix : choux craquelin/tartelette citron-meringuée/moelleux chocolat/friand/cannelé) +1.5€/pièce

NB : les bières consommées pendant le repas ne sont pas comprises excepté pour les personnes qui ne consomment PAS de vin

	Prix à partir de 25 adultes
AEG	50€
CEG	55€
ABEG ou ADEG	56€
AEFG	60€
BCEG ou CDEG	61€
ABDEG	62€
CEFG	65€
ABEFG ou ADEFG	66€
ACEG	69€
ACDEG ou ABCEG	75€
ACEFG	79€
ACDEFG ou ABCEFG	85€
ABCDEFG	91€

Nous n'accueillons malheureusement PAS les groupes inférieurs à 15 adultes si en cas d'annulation votre nombre est inférieur à 15 pers, 15 menus seront facturés.

- Pour les groupes entre 15 et 24 adultes, un supplément de 5€ par personne vous sera demandé

- 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) Merci de privilégier au maximum le menu unique

- possibilité de forfait vin supérieur, demandez nos propositions (supplément entre 8 et 12€/bouteille)

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

Menu du marché

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

...
Le suprême de volaille, crumble de parmesan et pancetta, tombée d'épinard, croquette à l'ail doux

...
Le tiramisu glacé au spéculoos (en verrine)

45€/pers

Apéritif (2 verres/pers), zakouskis, vins (2 verres de vin blanc et 2 verres de vin rouge), carafe d'eau, café
Service compris pendant 4 heures (pas de prolongation possible pour ce menu)

Pour les groupes de moins de 25 adultes, un supplément de 5€ par personne vous sera demandé

!!Aucun changement possible pour ce menu !!

Menu pour les enfants (moins de 12 ans)

- A. La croquette au fromage
Le jambon - melon
Le croque jambon-fromage
- B. potage (même choix que les adultes)
- 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 les adultes)
- 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	18€
BEF	22€
AEF ou CEF	25€
ABEF ou ADEF	29€
BCEF ou CDEF	29€
ABDEF	33€
ACEF	32€
ABCEF ou ACDEF	36€
ABCDEF	42€

Apéritif classique & zakouskis, carafe d'eau et sirop à l'eau, softs au verre
compris pendant le repas
(Suppl. apéritif prestige +2€)

Si vos ados ont encore une préférence pour un menu plus simple type menu enfant, possibilité d'adapter la formule pour les ados de 13 à 16 ans : supplément de 5€/pers

Pour les plus de 16 ans le tarif adulte est appliqué

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

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 entraînera un supplément de 6€/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 Srl 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 : tout paiement dont le solde est inférieur à 1000€ : paiement bancontact ou en espèces le jour de votre réception. Solde supérieur à 1000€ possibilité de virement dans les 5 jours après votre réception.

Merci de privilégier le paiement le jour de l'évènement

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 :

-Suppl. de 25€/h, par serveur et boissons en suppl. à la pièce (max 2 heure supplémentaires) si dépassement des 2 heures le forfait boissons sera appliqué (pour l'ensemble des convives)

ou

-Forfait boissons pendant 3 heures supplémentaires (pour toutes les personnes) : 12€ par personne (Vins, softs, Jupiler, Kriek, Blanche, Blanche rosée café) 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 75€ pour les 3 heures)

Heure supplémentaire +4€/pers

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 : 12.5€/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 300€ (prestation à lui régler lors de l'évènement)

- 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)

-Dreambox photo 350€ (800 photos 5x15 ou 400 photos 10x15, installation, personnalisation et envoi des photos à l'organisateur)

Heure de fermeture sans soirée dansante : 1 heure du matin

Heure de fermeture avec soirée dansante : 3 heures du matin (tout dépassement entraînera 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

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

Téléphone : 081/634004 GSM : 0497/464063

Formules Buffets froids « banquet 2024 »

A partir de 50 adultes

Apéritif classique (compris dans le prix du buffet)

Mousseux nature ou avec vin de Muscat et crème de cassis, 2 zakouskis froids et 2 zakouskis chauds classique (durée 45 min)
Possibilité d'ajouter un zakouski froid et un zakouski chaud : **supplément de 3€/pers** -> (durée 1 heure)

Apéritif prestige +5€/pers

3 zakouskis froids et 3 zakouskis chauds "prestige" servi principalement en verrines avec des produits plus raffinés (durée 1 h)
Vous désirez remplacer le mousseux par du Crémant d'Alsace : **supplément de 4€/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'espadon, 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 +5€/pers

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

NB : les bières consommées pdt l'apéritif et le repas ne sont pas comprises excepté pour les personnes qui ne consomment PAS de mousseux ni de vin

Prix : Buffet froid classique ou italien : 50€/adulte – 25€/enfant (de 4 à 12 ans)

Buffet froid classique ou italien ou tapas suivi d'un buffet chaud (barbecue, italien ou classique)
62€/adulte – 32€/enfant (de 4 à 12 ans)

Supplément crustacés : prix sur demande

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

Nos prix buffets froids s'entendent :

- Par personne et pour un minimum de **50 adultes**
- Apéritif classique, forfait vins « La Campagnette », carafe d'eau, softs **au verre**, café compris
- 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 (max 2h suppl)
ou forfait boissons (vins, softs, Jupiler, Blanche, Blanche rosée, Kriek et café) et personnel compris pour 3h supplémentaires : 12€/adulte – 6€/enfant le forfait boissons est obligatoire s'il y a une soirée dansante

Formules buffets chauds « Banquet 2024 »

A partir de 25 adultes

Pour les groupes en dessous de 30 adultes, un supplément de 5€/pers vous sera demandé

Apéritif classique (compris dans le prix du buffet)

Mousseux nature ou avec vin de Muscat et crème de cassis, 2 zakouskis froids et 2 zakouskis chauds classique (durée 45 min)
Possibilité d'ajouter un zakouski froid et un zakouski chaud : **supplément de 3€/pers** -> (durée 1 heure)

Apéritif prestige +5€/pers

3 zakouskis froids et 3 zakouskis chauds "prestige" servi principalement en verrines avec des produits plus raffinés (durée 1 h)
Vous désirez remplacer le mousseux par du Crémant d'Alsace : **supplément de 4€/pers**

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 et assortiment de sauces froides

Prix adulte : 48€ Prix enfant : 24€ (de 4 à 12 ans) Prix ptit loulou (0-3 ans qui mangent au buffet) 10€

Apéritif, forfait vins «La Campagnette », carafe d'eau, softs **au verre**, café, TVA, salle, service et personnel compris pendant 4h

Formule barbecue "terre et mer"

En supplément de la formule barbecue classique

- Mini brochettes de scampi
- Mini tournedos de saumon

+6€/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 : 45€ Prix enfant : 22€ (de 4 à 12 ans) Prix ptit loulou (0-3 ans qui mangent au buffet) 10€

Apéritif, forfait vins «La Campagnette », carafe d'eau, softs **au verre**, café, TVA, salle, service et personnel compris pendant 4h

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) Prix ptit loulou (0-3 ans qui mangent au buffet) 10€

Apéritif, forfait vins «La Campagnette », carafe d'eau, softs **au verre**, café, TVA, salle, service et personnel compris pendant 4h

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

NB : les bières consommées pdt l'apéritif et le repas ne sont pas comprises excepté pour les personnes qui ne consomment PAS de vin

Après le service compris, supplément de 25€/h par serveur et boissons en supplément à la pièce (max 2 h supplémentaire)
ou forfait boissons (vin, soft, Jupiler, Blanche, Blanche rosée, Kriek, café) pour 3h supplémentaires : 12€/ad - 6€/enf
heure supplémentaire + 4€ (pour l'ensemble des invités)

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

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 75€ pour les 3 heures)