



Fete breughelienne

Concept

Nos fêtes thématiques se déroulent selon un schéma soigneusement étudié. Les invités garent leur véhicule sur un parking surveillé et bénéficient d'un service vestiaire. La salle est chaque fois aménagée sur mesure, ornée de plantes fraîches et habillée de décors adaptés au thème choisi.

L'espace où est servi l'apéritif est équipé d'un petit podium avec pupitre et micro pour votre allocution de bienvenue, de tables hautes et d'une installation de sonorisation pour la musique d'ambiance.

L'espace réservé au buffet est habillé à l'aide de décorations thématiques. Tables rondes pour 10 personnes avec linge de table adapté et chandeliers à 5 branches, serviettes, couverts, porcelaine, verres à vin et deux menus personnalisés. Des chaises rouges King Robin, un îlot-buffet et le cas échéant une piste de danse avec installation son et lumière complètent le tout.



Apéritif +/- 60 minutes

Des serveurs accueillent vos convives avec un superbe vin mousseux Duc du Joyal, une kriek, du jus d'oranges et de l'eau. Vos invités peuvent prendre une autre boisson au bar. Nous prévoyons en moyenne deux verres par personne. Pendant l'apéritif, deux en-cas froids par personne sont disposés sur les tables à cocktail et deux en-cas chauds sont présentés aux convives par les serveurs.



Buffets +/- 3 heures

Après l'apéritif, vos invités sont accueillis dans la salle de banquet par les artistes. Ils sont invités à se rendre au buffet table après table. Le personnel les assiste pour le self-service au buffet.



Menu

Buffet disposé en « *village gourmand* », composé de :

Table marché aux poissons : (buffet ovale, self-service)

Terrine de la mer du Nord, pâté à l'ostendaise, elbot fumé, truite fumée, esprotts, anguille fumée, terrine d'anguille au vert, maatjes, oignons et persil hachés, citron, crème aigre, sauce tartare et choix de petits pains.

Buffet Cureghem : (buffet ovale, self-service)

Jambon à l'os flamand, jambon d'Ardenne, rôti de porc, bloedpanch, tourelle de boudin de Liège, kip-kap, cervelas, pâté paysan, oignons grelots et cornichons en saumure, moutarde, mayonnaise et choix de petits pains.

Salad bar : (buffet ovale, self-service)

Choix de crudités et salades mélangées, vinaigrette, sauces et petits pains.

Buffet chaud de poisson : (buffet rectangulaire avec service)

Filet d'escolier aux ficelles de légumes, pavé de saumon à l'oseille, riz pilaf et poêlée de légumes.

Buffet chaud de viande : (buffet rectangulaire avec service)

Pintade à la brabançonne, carbonade flamande, stoemp de légumes de saison.

En guise d'apothéose, nous vous proposons un *buffet de desserts* composé d'un éventail de spécialités, dont des tartes aux fruits, au riz et au sucre et notre célèbre mousse au chocolat maison.

Boissons

Sur table, vous trouverez l'eau et les vins, un Côtes du Lubéron et un Vin de Pays d'Oc. Nous comptons en moyenne ½ bouteille par personne. Le café et le thé sont servis à proximité du buffet des desserts.

Animations

Pendant les buffets, les convives sont divertis par une pléiade d'artistes professionnels. Pour un minimum garanti de 125 convives, nous vous proposons un orchestre médiéval, un jongleur (de feu), un pickpocket avec faucon et une initiation au tir à l'arc.

Plus il y a de convives, plus nous réservons d'artistes, parmi lesquels des prestidigitateurs, des charmeuses de serpents, des diseuses de bonne aventure, des bouffons,...



les Caves de Cureghem

Contactez-nous pour toute information complémentaire :

Paul Thielemans:

02 556 11 74 of 0477 30 71 45 - paul.thielemans@abatan.be

Patrick Verheggen:

02 556 11 94 of 0476 82 89 16 - patrick.verheggen@abatan.be
