



Le Cotton Club

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, un cocktail Margarita, 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 de blinis Little Odessa : (buffet rectangulaire avec préparation sur place)

Blinis cuits minute, saumon fumé tranché au buffet, tartare de saumon, elbot fumé, œufs de lump, persil et oignons hachés, crème aigre, citron

Table de hors-d'œuvre Little Italy : (buffet ovale, self-service)

Vitello tonnato, espadon mariné au citron vert, jambon aux fines herbes, salami di Milano, mortadelle, roulades de carpaccio aux petits légumes, caprese de tomates et mozzarella, légumes du soleil grillés et marinés, grissini, petits pains ciabatta

Salad bar américain : (buffet ovale, self-service)

Caesar salad, coleslaw, Waldorf salad, potato salad, salade de blé aux copeaux de parmesan, cœur de palmier et crevettes bouquet, salade de pâtes aux tomates confites et olives, salade de céleri aux pommes, frisée aux lardons, salade de pousses de soja, french dressing, horseradish sauce, choix de petits pains

Buffet wok China Town : (buffet rectangulaire avec préparation sur place)

Wok minute de Ppetits légumes, volaille, canard, scampi, bœuf et porc, sauces et riz parfumé

Buffet Tex Mex : (buffet rectangulaire avec service)

Cheeseburgers grillés minute et sauce barbecue, chili con carne, taco chips, cheddar râpé, concombre haché, bacon grillé, crème aigre et guacamole

En guise d'apothéose, nous vous proposons un *buffet de desserts* composé d'un éventail de spécialités, dont d'authentiques brownies, la tarte aux cacahuètes, la tarte aux pommes, les donuts 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 duo de jazz et deux tables de casino (une roulette américaine et une roulette française ou un Black Jack et des danseuses de charleston).

Plus les convives sont nombreux, plus nous réservons d'artistes pour illustrer la thématique de la fête,...



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
