



## *Dîner festif*

### 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.

---



### **Aperitif** +/- 60 minutes

Des serveurs accueillent vos convives avec un superbe vin mousseux Duc du Joyal, un kir royal, 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.



### **Dîner** +/- 3 heures

Après l'apéritif, vos invités sont accueillis dans la salle de banquet par les serveurs. Nous installons des tables de dix, avec nappes et chandeliers ad hoc. Vous trouverez ci-dessous une série de suggestions pour la composition de votre dîner.

## Menu

### Entrées :

- Tartare de saumon aux pommes vertes et crème safranée  
ou  
Parfait foie gras aux morilles, saladine au sirop balsamique  
ou  
Terrine de rouget aux olives, coulis de piments doux  
ou  
Moelleux de fromage de chèvre aux légumes du soleil, sauce vierge  
ou  
Salade fleurie aux scampis et foie gras de canard  
ou  
Roulade de carpaccio à la julienne de légumes et copeaux de parmesan

### Plats :

- Poularde Isabelle au coulis d'écrevisses,  
Tomate farcie au caviar d'aubergines, gâteau de brocolis et gratin de patates douces  
ou  
Suprême de caneton, sauce légèrement aigre-douce au poivre vert,  
Figue confite aux épices et polenta  
ou  
Filet mignon de porcelet, sauce Tierentein,  
Légumes de la rosée du matin et gratin dauphinois  
ou  
Chartreuse de pintade au pé tsai, sauce au gingembre,  
Paniers de feuilles de bananier aux légumes du wok et croquignole à l'huile d'olive  
ou  
Coucou de Malines à la réduction de Leffe brune et sirop de Liège  
Witloof grand-mère, gâteau de céleri et rösti  
ou  
Filet de pangasius, sauce safranée,  
Fleur de brocolis, tomate au four et tagliatelles à l'encre de seiche

### Desserts :

- Duo de bavaois aux framboises et fruits de la passion, coulis de fruits rouges  
ou  
Profiteroles à la crème et au chocolat chaud, amandes effilées  
ou  
Crumble aux pommes et crème glacée à la cannelle  
ou  
Tiramisu au spéculoos, crème anglaise aux pistaches  
ou  
Vacherin au spéculoos sur dentelles de chocolat belge  
ou  
Duo de gâteaux au chocolat sur crème custard

### Boissons

Sur table, vous trouverez l'eau et les vins, un Château Moulin de la Grève (blanc) et un Château Bel Air (rouge). Nous comptons en moyenne ½ bouteille par personne. Le café et le thé sont servis à un buffet séparé.

---

# 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](mailto:paul.thielemans@abatan.be)

Patrick Verheggen:

02 556 11 94 of 0476 82 89 16 - [patrick.verheggen@abatan.be](mailto:patrick.verheggen@abatan.be)

---