



Diner spectacle européen

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, une liqueur de pêche Bellini, 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 danoise : (buffet ovale, self-service)

Tartare de saumon, effiloché de saumon fumé, choix de harring happen en sauces, oignons et persil hachés, crème aigre et citron, salade de betteraves, salade de choux blanc, salade de choux rouge, salade de pommes de terre, pain de seigle.

Chaud : elbot du Groenland à la Carlsberg et au dill frais

Table grecque : (buffet ovale, self-service)

Dolmas, tarama, tsatsiki, salade de poulpe, fruits de mer marinés, salade à la feta, salade paysanne à l'huile d'olive, salade de concombre, salade de champignons à la grecque, olives, assortiment de petits pains aux tomates séchées et aux olives.

Chaud : gratin de pâtes gouvetsi à l'agneau et fromage feta

Buffet italien : (buffet rectangulaire avec préparation sur place)

Bocconcini de dinde farcis à la mozzarella et au jambon de parme;
Pâtes cuites minute, sauce crème et sauce arrabiata, champignons, dés de jambon, chips de coppa, copeaux de parmesan et gruyère râpé

Buffet français : (buffet rectangulaire avec service)

Cassoulet toulousain, confit de cuisses de canard, pommes grenaille à la sarladaise

En guise d'apothéose, nous vous proposons un *buffet de desserts* composé d'un éventail de spécialités, dont d'authentiques sachertörte, du tiramisu, des tartes aux pommes, des 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'artiste professionnels. Pour un minimum garanti de 125 convives, il s'agit d'un orchestre italien et d'un caricaturiste.

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
