



Dîner festif VIP

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 dîner est entièrement décoré de plantes. 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 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, 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 trois 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, ainsi que des serviettes en tissu. Vous trouverez ci-dessous une série de suggestions pour la composition de votre dîner.

Menu

Entrées :

- Foie gras d'oie en parure de pain d'épices, chutney de mangues
ou
Trio de tartares de saumon, thon et Saint-Jacques, coulis de betteraves rouges
ou
Magret de canard fumé au foie gras et saladine au sirop balsamique
ou
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes
ou
Salade folle d'écrevisses et foie gras
ou
Assiette de sushis et sashimis, légumes croquants et vinaigrette au soja

Plats :

- Noisettes d'agneau Les Baux de Provence,
Petits farcis provençaux, risotto piselli
ou
Marbré de caille au foie gras,
Poêlée de champignons des bois, figue confite aux épices et gâteau de mousse de céleri
ou
Couronne d'agneau, sauce au gingembre,
Poêlée de jeunes légumes en panier de feuilles de bananier, gratin de patates douces
ou
Carré de veau de lait (NZ) à l'infusion de morilles,
Mangetouts lardés, gâteaux de légumes et croquignole à l'huile d'olive
ou
Suprême de poularde de Challans, sauce périgourdine,
Assortiment de mini-légumes et pommes grenaille
ou
Saltimboca de veau à la mozzarella et jambon de Parme,
Poêlée de légumes du marché au pesto de truffes et polenta

Desserts :

- Carpaccio d'ananas avion au sorbet de pamplemousse rose
ou
Trio de quenelles au chocolat belge (blanc, lait et amer)
ou
Lady Charlotte de fruits rouges et meringue italienne
ou
Soupe de pêches et sorbet au fromage blanc
ou
Vacherin au cuberdon et confiture de vieux garçon
ou
Bombe chocolat à l'infusion de romarin et kumquats confits

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 ou 0477 30 71 45 - paul.thielemans@abatan.be

Patrick Verheggen:

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