



## *Dîner promenade*

### 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. Des tables à cocktail hautes avec linge de table adapté et chauffe-théières, 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, 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.



### Buffets +/- 3 heures

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



## Menu

### Buffet de blinis : (buffet rectangulaire avec préparation sur place)

Blinis cuits minute, saumon fumé tranché au buffet, tartare de saumon, caviar de Mujol, persil et oignons hachés, crème aigre, citron

### Table d'antipasti : (buffet ovale, self-service)

Espadon mariné au citron vert, vitello tonnato, roulades de prosciutto et melon, jambon aux fines herbes, salami di Milano, bressaola, soppressa, roulades de carpaccio aux petits légumes, salade de roquette aux copeaux de parmesan, salade de pâtes aux tomates cerises et mozzarella, légumes du soleil grillés et marinés, grissini, petits pains ciabatta

### Buffet wok bami : (buffet rectangulaire avec préparation sur place)

Nouilles bami sautées minute aux jeunes légumes, volaille, scampis, émincé de bœuf, arachides, lait de coco et sauces

En guise d'apothéose, nous vous proposons un **buffet de desserts** composé d'un éventail de gâteaux réduction et de mini-desserts, tels que des profiteroles, des javanais, un choix de bavarois, de la tatin aux poires,... ET notre célèbre mousse au chocolat maison.

## Boissons

Servies au bar, vous trouverez les boissons suivantes : Côtes du Lubéron et Vin de Pays d'Oc, Jupiler, Coca cola, Coke Light, jus d'orange, eaux.

## Animation

Pendant les buffets, les convives sont divertis par un duo de jazz, une formation italienne ou un DJ.

Il vous est possible également d'agrémenter le buffet promenade en réservant d'autres artistes. Nous nous ferons un plaisir de vous informer sur nos possibilités.



---

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

Patrick Verheggen:

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

---