

Lucaty

VIN D'HONNEUR

ORGANISATION 2 salles différentes : vin d'honneur et menu/soirée

Le vin d'honneur a lieu dans notre salle, notre orangerie lumineuse ou sur notre terrasse ensoleillée.

Vous aurez ainsi l'avantage de disposer de salles différentes pour accueillir vos invités du vin d'honneur et ceux du repas et de la soirée. Vous pourrez apprécier le plaisir de changer de décor et d'ambiance entre vos réceptions. Nous installons des tables hautes 'mange debout' ainsi que quelques tables et chaises. Un premier verre est servi immédiatement à l'arrivée des invités, puis le service de boissons et d'amuse-bouche est assuré en continu par nos serveurs. Renseignez vous sur le Ape-Bar concept et la charcuterie sur l'ancien trancheuse Berkel « 1953 ». Les prix comprennent les boissons, amuse-bouche, salle et service.

Bulles, boissons, amuses bouches

forfaits par personne pour une durée de +/- 2h

16€50/pp

mousseux 'notre sélection', jus orange + également stella, eaux, coca, limonade
plateaux de crudités amuse-bouches chauds et froids (10 pièces)

Dans les amuses bouches, un vaste assortiment de petits dégustations originales, un petit tour du monde respectant les saisons

Options sur les boissons

Méthode traditionnelle, cava 'notre sélection'	+2€/pp
Prosecco	+3,5€/pp
Champagne 'notre sélection'	+10€/pp
Champagne fourni par client forfait sans alcool lucaty	-2€/pp
Bulles par client, forfait sans alcool lucaty	-1€/pp
Champagne ou bulles fourni par client, stella prévu lucaty	0€/pp

Options sur les amuses bouches

huîtres, creuses zéelande	+2€/pc
macaron foie gras	+1,25€/pc
sucrés, mini pâtisserie	+1,75€/pc
mini sandwiches	1.6€/pc
Berkel « 1953 » trancheuse de charcuterie	
1 Charcuterie local (100p)	100€
3 Charcuterie 1 local, 2 italien (100p)	180€
Ape-Bar installation bar	100€
Bar & Bulles	
Cocktail bar aperol spritz, mojito, gin tonic	+4€ verre

Les prix sont valables si le vin d'honneur est suivi par un menu organisé chez nous.

Uniquement vin d'honneur ou vin d'honneur ailleurs, demandez nos prix sur devis personnalisé.

les prix du vin d'honneur à partir de 120 invités entre 75 et 120 + 0.5€/pp -- entre 40 à 75p + 1€ -- <40p+2€

Profitez de nos réductions sur la basse saison (du 1/11-15/12 et 3/1-31/3(sauf weekend du 14/2)) - 1€

Menu et soirée ou menu et après midi

Les menus et les boissons en soirée, sont valable après le vin d'honneur chez nous, début de l'apéro entre 19h30 et 20h30.

*Pour le midi 12h30 ou 13h jusque 18h Pour les menus sans vin d'honneur, nous proposons des formules apéro 1h et 1h30

Menu ou buffet (ce propositions ne sont pas limitative et vous pouvez mélanger dans les différents menus)

MENU A 57 €

apéritif maison avec 2e verre et 2 amuses bouches

vins maison et eau (bouteilles eaux mineral plat et pétillante sur table)compris pendant le menu

filet de plie sauce Chablis

ou

filet de poisson suivant le marché, mousseline de ciboulette

ou

les gambas rôtis aux légumes , jus léger de crevettes grises

ou

salade au jambon d'Ardenne et terrine maison, toast grillé

filet de dinde au jambon grand cru et fromage affinées, « slow food »

ou

carré de porc de prairie, légèrement fumé-salé, crème de champignons

dessert de circonstance

le café présenté sur buffet

stella, blanche, rodenbach, palm, krik

boissons fraiches, café, verre de vin pour la soirée* (pas de supplément de forfait boissons)

MENU A 59 €

apéritif maison avec 2e verre et 2 amuses bouches

vins maison et eau (bouteilles eaux mineral plat et pétillante sur table)compris pendant le menu

feuilleté de saumon à la chiffonnade de poireaux, sauce au safran

ou

éventail du pêcheur, sauce Nantua

ou

salade au saumon fumé et crevettes grises

ou

melon au jambon de parme

gigot d'agneau à la moutarde ancienne, bouquetière de légumes et gratin dauphinois

ou

mignonnets de porc roquefort ou moutarde ou crème de champignons, bouquetière de légumes et gratin

ou

suprême de pintade, bouquetière de légumes et gratin dauphinois

dessert de circonstance

le café présenté sur buffet

stella, blanche, rodenbach, palm, krik

boissons fraiches, café, verre de vin pour la soirée* (pas de supplément de forfait boissons)

MENU A 63€

apéritif maison avec 2e verre et 2 amuses bouches

vins maison et eau (bouteilles eaux mineral plat et pétillante sur table) compris pendant le menu

pot-au-feu de filets de sole limande et de scampis

ou

trio de saumon fumé, mariné et grillé(+2)

ou

filet de loup de mer à la crème de fenouil

ou

filet de rouget sur la peau, tomates confites, poêlée de courgettes, jus à l'huile de basilic

ou

foie gras d'oie, brioche grillée

magret de canard aux quatre poivres, bouquetière de légumes et gratin dauphinois

ou

chateaubriand d'ailloy de bœuf, bouquetière de légumes et gratin dauphinois

dessert de circonstance

le café présenté sur buffet

stella, blanche, rodenbach, palm, krik

boissons fraîches, café, verre de vin pour la soirée* (pas de supplément de forfait boissons)

MENU A 65€

apéritif maison avec 2e verre et 2 amuses bouches

vins maison et eau (bouteilles eaux mineral plat et pétillante sur table) compris pendant le menu

buffet d'entrées (saumon fumé, tomate au crabe, saumon en belle vue, melon au jambon de parme, magret de canard fumé, terrines maison fines, crustacés)

ou

cassolette de scampis et coquilles st-jacques

ou

la sole ostendaise en filets, sabayon au riesling et crevettes grises

ou

mi-cuit thon mariné et grillé, crème de wasabi et de petits pois, crunch de wasabi

filet de cannette à l'orange, garniture doux

ou

rôti de veau aux écrevisses, bouquetière de légumes et gratin dauphinois

ou

chateaubriand d'ailloy de bœuf en croute ou périgourdine

dessert de circonstance

le café présenté sur buffet

stella, blanche, rodenbach, palm, krik

boissons fraîches, café, verre de vin pour la soirée* (pas de supplément de forfait boissons)

MENU A 69,5€

apéritif maison avec 2e verre et 2 amuses bouches

vins maison et eau (bouteilles eaux mineral plat et pétillante sur table) compris pendant le menu

les asperges au filets de sole (saison 15/4-15/6)

ou

les noix St Jacques rôties sur fond de beurre blanc

ou

salade lucaty (foie gras, saumon fumé, melon au jambon de parme et crevettes grises)(+2€)

ou

terrines de filets de sole et saumon fumé sur un coulis de persil

ou

filet de lotte

ou

filet de barbue farci d'homard

ou

filet de jeune turbot, aux pointes d'asperges vertes

couronne d'agneau, bouquetière de légumes et gratin dauphinois

ou

filet de veau, bouquetière de légumes et gratin dauphinois

ou

caille farcie au ris de veau, bouquetière de légumes et gratin dauphinois

ou

filet de faisan farci (saison 15/10-31/1) garniture d'hiver

ou

filet de biche (saison 15/10-31/1) au champignons de bois et jus de truffes

ou

filet d'agneau, bouquetière de légumes et gratin dauphinois

ou

filet de bœuf, bouquetière de légumes et gratin dauphinois

dessert de circonstance

le café présenté sur buffet

stella, blanche, rodenbach, palm, krik

boissons fraîches, café, verre de vin pour la soirée* (pas de supplément de forfait boissons)

pour les gourmands Service, le plats consistant est toujours suivi par des repasses sur plateau

Il y a toujours la possibilité de changer les accompagnements

Il y a également la possibilité d'incorporer un 2e entrée dans les menu à 1 entrée.

Demandez d'après les plats saisonniers et les nouvelles créations au moment de la composition du menu.

Si vous désirez modifier le menu le bon ordre dans le menu

entrée froide, soupe, entrée chaude, sorbet ou trou normand, plat consistant, fromage, dessert (formule soirée)

les entrées froides et chaudes à choisir dans les menus 10€

-----les prix des entrées sont vin maison du menu compris-----

SOUPE

Potage de saison	+4€
Crème d'asperges en saison	+6€
Bisque de crevettes grises à l'armagnac	+8€

SORBET

Sorbet au fruit	+4,5€
Sorbet au fruit arrosé de sa liqueur	+5€
Sorbet au champagne	+7€

FORMULE SOIREE , pour le menu le midi, formule de 2h forfait de 5€ boissons

4h forfait de 15€ boissons et mini sandwich

6h forfait de 29€ boissons et buffets

Formule buffet chaud

Le menu comme le menu servi à table sans entrée et buffet chaud 3 variétés de plat	55€
avec entrée	65€

*wok de poissons : scampis, noix st jacques et dés de saumon, pâtes chinoise

*le filets de pintade, riz basmati au légumes

*le mignon de porc, légumes et gratin dauphinois

sur thème « tour du monde » avec plusieurs plats différentes

pour les petits enfants jusque 10 ans 21€

formule, apéro non alcoolisé ou jus, plat, boisson d'accompagnement du plat et dessert, boissons en soirée filet de poulet frites, steak junior, vol au vent, steak haché, ...

ou avec petit entrée pour les enfants pe. Fondue au fromage, rouleau de jambon +4€

pour les grands enfant d 10-14 ans

menu enfant avec fondu au fromage et plus grand plat enfant 29€

Buffet de viandes 54€ (55 si moins de 50p)

apéritif maison avec 2e verre et 2 amuses bouches

vins maison rosé, rouge et eau (bouteilles eaux sur table)compris

jambon à l'os, jambon de parme, assortiment de terrines maison

rôti ardennais, filet d'ailoyau de bœuf, bacon,

blanc de volailles et pilon de poulets, assortiment de salamis

buffet de légumes (salade mixte, salade de tomates, jeunes carottes râpées, salade de concombres, céleris,...)et sauces (mayonnaise, cocktail, vinaigrette verte)

salade de pommes de terres, riz et pâtes fraîches

garniture de fruits frais

dessert de circonstance + le café présenté sur buffet

stella, blanche, rodenbach, palm, kriek, boissons fraîches, café, verre de vin pour la soirée*

(pas de supplément de forfait boissons)

buffet de viandes + saumon en belle-vue 57€ (58 si <50p)

Buffet Poissons&Viandes à 62€ (63€ si moins de 50p)

apéritif maison avec 2e verre et 2 amuses bouches

vins maison blanc, rosé, rouge et eau (bouteilles eaux sur table)compris

saumon en belle vue, truite fumé, saumon fumé, anchois frais

écrevisses, crevettes royal, tomate au crabe ou tomate aux crvettes grises (+1)

melon au jambon de parme, jambon à l'os, rôti ardennais, filet d'ailoyau

pilon de poulet et suprême de volaille, assortiment de terrines maison

buffet de légumes et sauces

salade de pommes de terres , riz , salade de pâtes fraîches

garniture de fruits frais

dessert de circonstance + le café présenté sur buffet

stella, blanche, rodenbach, kriek, boissons fraîches, café, verre de vin pour la soirée*

(pas de supplément de forfait boissons)

Buffet Prestige à 71€ (72 si <50p)

apéritif maison avec 2e verre et 2 amuses bouches

vins maison, blanc, rosé, rouge et eau (bouteilles eaux sur table)compris

saumon en belle vue, truite fumée, saumon fumé, anchois frais, huîtres (1/2 homard +8€)

écrevisses, tomate aux crevettes grises, elbot fumé, filets de soles et gambas rôtis

melon au jambon de parme, jambon à l'os

rôti ardennais, filet d'ailoyau, pilon de poulet et suprême de volaille

assortiment de terrines maison, magret de canard fumé

buffet de légumes et sauces

salade de pommes de terres , riz , salade de pâtes fraîches, garniture de fruits frais

dessert de circonstances+ le café présenté sur buffet

stella, blanche, rodenbach, kriek, boissons fraîches, café, verre de vin pour la soirée*

(pas de supplément de forfait boissons)

Wedding Party

Le concept

Plûtôt debout que assis et autour de notre Ape-Bar
Formule d'ambiance & cocktail dînatoire avec service sur buffet
Salle avec piste et mange-debouts et quelques petites tables et chaises prévu
Bulles et boissons , amuses bouches, buffets chaud, dessert compris

Party 49€ De 20-03H tout compris

Bulles et amuses classiques 8 pièces
Buffet chaud 2 choix wok riz sautées avec poulet grillé
Pâtes, légumes, emincé de porc
Bières, vins, eaux et softs
Wedding Cake
Café

Party 54€ De 20-03H tout compris

Bulles et amuses classiques 8 pièces
Buffet dînatoire chaud 3 choix wok riz avec poulet grillé
Pâtes avec emincé de porc
Pâtes chinoises avec poisson
Bières, vins, eaux et softs
Gâteau wedding cake et table de dessert
Café

Party 65€ De 20-03H tout compris

Bulles et amuses classiques 8 pièces
Buffet dînatoire froid & chaud
Assortiment entrées froid, sur buffet "style tapas-antipasti" taboulé, salade grec, tomates
mozzarella, charcuteries "Berkel 53",.....
terrines,
Buffet chaud 3 choix wok riz avec poulet grillé
Pâtes avec emincé de porc
Pâtes chinoises avec poisson
Bières, vins, eaux et softs
Gâteau wedding cake et table de dessert
Fontaine au Bulles
Café

Autres compositions sont possible sur base explique moi votre idée, nous vous le font sur devis personnalisé.

Nos prix "wedding party" sont basé sur 100p (adultes), de < 75p à 100p +1€, de 50 à 75p +2€ (pas possible pour <50p). Enfants en plus des adultes jusque 12 ans ½ prix

chée d'Aelbeke, 406 7700 Mouscron tel 003256841615

'le rebond'

le lendemain de votre banquet ou mariage

ORGANISATION

Le lendemain de la fête ; on se retrouve dans notre lounge ou orangerie ou dans une autre salle.

Formule convivial et libre

Nous installons des hautes tables ainsi quelques tables et chaises. Ces tarifs sont valable à partir de 20p.

en petits pains

20€/pp

verre de bulle et amuse bouche

vin blanc et vin rouge, jus orange stella, eaux, coca, limonade amuse-bouches
6 mini sandwiches par personne

forfaits par personne pour une durée de 4h

en buffet

30€/pp

forfaits par personne pour une durée de 4h

apéritif maison,

amuses bouches

vins, softs, eaux, bières
buffet campagnard
buffet de légumes et sauces

en option dans les formules dessert et café 5€/pp

Personnaliser les menus et buffets

APERITIF	1 + 2e verre	1 heure	1h30
	et 2 amuse-bouches	et 5 amuse-bouches	et 8 amuse-bouches
maison	compris dans menu	4	8
kir/pastis/whisky	2	6	11
cava	3	7	11
coupe champagne	8.5	12	17

l'apéro dans le menu (un verre et un verre avec repasse), est valable après le vin d'honneur chez nous.
Si le vin d'honneur ce fait ailleurs, nous proposons les forfaits apéritif 1 heure ou 1h30

FROMAGES

Buffet de fromages (5 fromages), salade, noix +5€

CAFE

Compris dans le menu sur buffet

Café et biscuits servi à table (3 services)	+2€/pp
Digestifs, irish coffee	8€/verre
mini pâtisserie	1,75€/pc
pyramide en macarons	2€/pp

DESSERTS

nougat glacé sur coulis de fruits rouges et fruits frais

pièce montée en glace ou en pâtisserie, wedding cake, croque en bouche pyramide + choux

gâteau glacé de thème mariage, anniversaire, baptême,...spéciale +2€

en plus du dessert pyramide en macarons +2€

assiette de desserts 'lucaty' +4.5€

buffet de gâteaux accompagnés d'une salade de fruits frais +3€

buffet de desserts 'lucaty' +5€

buffet de desserts maison avec : la glace, gâteau, tarte, bavarois, choux au chocolat et au fruits, fruits frais, mini irish, flan caramel, advocaat, mousse au chocolat, crêpes, crème fraîche, ...

buffet de desserts + pièce montée ou fontaine de chocolat ou pièce macarons +7€

BOISSONS POUR ACCOMPAGNER LE DESSERT

Vins ou champagne	pour le dessert	coupe mousseux	1€/pp
		coupe méth trad ou vin doux	2€/pp
		coupe champagne	3€/pp

Pas de droit de bouchon pour le champagne fournis par le client

VINS ET BOISSONS

Les vins maison adaptés sont compris dans les menu

Luc vous propose des vins Français Blanc : chardonnay et Rouge : merlot ou Montepulciano (Italy)

Au moment du choix de menu, vous pouvez goûter les vins.

Autre sélection disponible dans le menus sur devis personnalisé

SOIREE

Cette formule soirée est disponible uniquement pour les invités qui viennent en plus de la famille pour la soirée uniquement

- à partir du plat consistant à partir de 42 euro
kir, plat, dessert, et café sur buffet vins compris boissons soirée*

-dessert uniquement 25€
kir d'accueil, dessert et, boissons soirée*

* boissons après le menu pour la soirée dansante basé sur nombre adultes au menu complet
compris jusque 2h <40p 3h si <60p 4h de 60 à 100p 5h 100 à 150p 6h >150p

- Forfait soirée, boissons et service jusque 5h <40p jusque 4h +6€
< 60p jusque 5h menu +4€
60 à 100p jusque 5h menu +2€

- Forfait heure après l'heure prévu jusque maxi 7 h le matin service + boissons :200€/par heure

- Option bières spéciale +3€ assortiment fort leffe/duvel /chimay

Événement fut leffe +120€ fut triple karmeliet 150€ caisse de leffe +25€

-bouteille alcool : pe JB whisky, Vodka red, Bacardi, ... 35€

petit creux

(servis après minuit)

minis sandwiches 1.65€/pièce

soupe à l'oignons 3.5€/pp

barquettes de frites 2.5€/pp

POUR INFORMATIONS

Prix valable pour 2019 à partir de 40 personnes 25-40p +2€ 15-25p +5€

Réductions adultes sur le prix du menu ou buffet **Profitez de nos propositions pour la basse saison.**

Réduction sur vin d'honneur et menu pour les réservations dernières minutes. voir Luc

A partir de menu et buffets de 65€, pour les menus plus économiques voir avec Kathy ou Luc pour les possibilités.

Valable Les dimanches et vendredi et la semaine (sauf st valentin et fin d'année) -5€

Les samedis (plus que 40p) du 3/1 au 31/3 (sauf st valentin) et du 1/11 au 20/12 -5€

du 1/10 au 31/10 -3€

Changements possibles suivant le marché des produits, hausse de l'index, obligations légales.

Compris dans nos prix : taxes, location de salle compris, service. Déco vase avec rose , verre avec bougie. déco led sur les murs couleur fix, housse de chaise taupe compris.

La réservation est toujours confirmée par un acompte. Mariage 500€ , Banquet ou Communion 250€.

Ces propositions ne sont pas limitatives, nous sommes à votre disposition pour organiser votre banquet selon vos souhaits.

Sincères salutations,

Luc et Kathy Brille Cokelaere.

Lucaty

chée d'Aelbeke, 406 7700 Mouscron tel 003256841615

date :.....

devis personnalisé

vin d'honneur nombre estimée.....

vin d'honneur
.....

options amuses bouches
.....

 boissons
.....

réductions
.....

 total
.....

menu ou buffet nombre estimée.....

menu /buffet
.....

apero changement
.....

fromage
.....

dessert changement
.....

autres demandes
.....

.....
.....

réductions
.....

.....
.....