

-Salons Lucaty-

chée d'Aelbeke, 406 7700 Mouscron tel 003256841615

soirée anniversaire

ORGANISATION

La fête se fait dans notre lounge ou orangerie ou dans une autre salle.

Nous installons des hautes tables ainsi que quelques tables et chaises. Un premier verre est servi toute suite aux invités à l'entrée, après il y a un service continué par serveurs et serveuses de boissons et d'amuse-bouches et Les prix comprennent les boissons, amuses bouches, salle et service.

formule classique

forfaits par personne pour une durée de 5h (>60p 6h)

*vendredi 25€/pp
samedi(avril-octobre)29.5€*

Baron de Bricourt, jus orange

+ également stella, vin blanc et vin rouge, eaux, coca, limonade

plateaux de crudités

amuse-bouches chauds et froids (6 pièces)

4 mini sandwiches par personne

Dans les amuses bouches, un vaste assortiment de petits dégustations originales, un petit tour du monde respectant les saisons : nems, croquettes au fromages, mini pizza, mini quiche, feuilletés, cuillères chinoises, asperges à la flamande, terrine de lièvre, carpaccios, melon au jambon de parme, crevettes grises, toast tomate mozzarella, scampis, crèmes et bisques dans les porcelaines, gazpacho en verrine,

formule walking

forfaits par personne pour une durée de 5h (>60p 6h)

*vendredi 35€/pp
samedi(avril-octobre)39.5€*

Baron de Bricourt, jus orange

+ également stella, vin blanc et vin rouge, eaux, coca, limonade

plateaux de crudités

amuse-bouches chauds et froids (6 pièces)

buffet campagnard et buffet fromage

Dans les amuses bouches, un vaste assortiment de petits dégustations originales, un petit tour du monde respectant les saisons : nems, croquettes au fromages, mini pizza, mini quiche, feuilletés, cuillères chinoises, asperges à la flamande, terrine de lièvre, carpaccios, melon au jambon de parme, crevettes grises, toast tomate mozzarella, scampis, crèmes et bisques dans les porcelaines, gazpacho en verrine,

dessert en pièce américaine et café compris

<i>Options sur les boissons</i>	
<i>Méthode traditionnelle 'notre sélection' ou cava</i>	+3€/pp ½ bout/pp
<i>Champagne 'notre sélection'</i>	+10€/pp ½ bout/pp
<i>Champagne fourni par client</i>	sans droit de bouchon

<i>Options sur les amuses bouches</i>	
<i>amuse-bouches chauds et froids (12 pièces)</i>	+4€/pp
<i>dans l'assortiment huîtres et foie gras</i>	+1.5€/pp
<i>sucrés, glace et pâtisserie</i>	+2€/pp
<i>mini sandwiches</i>	1.6€/pc

gâteau et café 3€/pp

-Rajout soirée,
boissons et service jusqu'à 3h +2€/heure/personne (minimum 60h/heure)
Jusqu'à 5h +3€/heure/personne (minimum 150h/heure)

- Option bières spéciale +2,5€ assortiment fort leffe/duvel /chimay
Événement fut leffe +120€ bac leffe +25€

-bouteilles alcool JB Whisky, Bacardi Rhum, Gordons Gin 25€/bouteille
Vodka Red et Red bull(10 canettes par bouteille compris) 40€/bouteille

Maximum 1 bouteille par 5 personnes prévu dans ces conditions (prix réduit 50%)
Pour le surplus de bouteilles 50€ et 80€

petit creux

<i>minis sandwiches</i>	1.6€/pièce
<i>soupe à l'oignons (buffet)</i>	3.5€/pp
<i>barquettes de frites</i>	3€/pp
<i>mini pizza</i>	4€/pp
<i>pasta bar, lasagne, pâtes au jambon et fromage, spaghetti bolognaise</i>	10€/pp

Prix pour 2013-14 à partir de 30 personnes. 20-30p +20%

Changements possibles suivant le marché des produits, obligations légales.

Compris dans nos prix : taxes, location de salles, service.

Musique, libre ou conseillée, installation enceintes et amplis sur place, branchement du sono ou de la source de musique .

La réservation est toujours confirmée par un acompte de 250€

Paiements 80% 5 jours avant, solde dans les 5 jours.

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.