

# - Salons Lucaty -

406, Chaussée d'Aelbeke 7700 Mouscron

Belgique [www.lucaty.be](http://www.lucaty.be) 0032 56 841615

*La fête jusque au bout de la nuit et... encore après avec location du gîte 'villa 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. Les prix comprennent les boissons, amuse-bouche, salle et service.*

## **VINS ET BOISSONS ET AMUSE-BOUCHES**

forfaits par personne pour une durée de 2h

16€/pp

*mousseux 'notre sélection', jus orange + également stella, eaux, coca, limonade  
plateaux de crudités amuse-bouches chauds et froids (8 pièces)*

*Dans les amuses bouches, un vaste assortiment de petits dégustations originales, un petit tour du monde respectant les saisons : un aperçu ; 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 .....*

*Options sur les boissons*

<i>Méthode traditionnelle, cava 'notre sélection'</i>	<i>+2€/pp</i>
<i>Champagne 'notre sélection'</i>	<i>+10€/pp</i>
<i>Champagne fourni par client forfait sans alcool lucaty</i>	<i>-2€/pp</i>
<i>Bulles autre que champagne par client, forfait sans alcool lucaty</i>	<i>-1€/pp</i>
<i>Champagne ou bulles fourni par client, stella prévu lucaty</i>	<i>0€/pp</i>

*Options sur les amuses bouches*

<i>amuse-bouches chauds et froids (12 pièces)</i>	<i>+2,5€/pp</i>
<i>huîtres, creuses zéelande</i>	<i>+2€/pc</i>
<i>macaron foie gras</i>	<i>+1,25€/pc</i>
<i>sucrés, mini pâtisserie</i>	<i>+1,75€/pc</i>
<i>mini sandwiches</i>	<i>1.6€/pc</i>

*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 le vendredi et sur la basse saison (du 1/11-15/12 et 3/1-31/3(sauf weekend du 14/2)) -1€*

## **MENU ET SOIREE**

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 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 toujours mélanger dans les différents menus)

### **MENU A 56 €**

*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, petits légumes et sauce vin blanc*

*ou*

*filet de bar victoria, petits légumes et mousseline de ciboulette*

*ou*

*les gambas rôtis aux légumes , jus léger de crevettes grises*

*ou*

*salade au jambon d'Ardenne et rilette d'oie, toast grillé*

*ou*

*saumon en belle-vue, sauce cocktail*

*orlof de dinde, bouquetière de légumes et gratin dauphinois*

*ou*

*rôti ardennais à la crème de champignons, bouquetière de légumes et gratin dauphinois*

*dessert de circonstance*

*le café présenté sur buffet*

*stella, blanche, rodenbach, palm, kriek*

*boissons fraiches, café, verre de vin pour la soirée\**

### **MENU A 58 €**

*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(+2€)*

*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 dauphinois*

*dessert de circonstance*

*le café présenté sur buffet*

*stella, blanche, rodenbach, palm, kriek*

*boissons fraiches, café, verre de vin pour la soirée\**

*La fête jusque au bout de la nuit et... encore après avec location du gîte 'villa Lucaty'*

## MENU A 62€

*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*

*orlof aux filets de saumon et de plie*

*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*

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

*ou*

*chateaubriand d'ailoyau de bœuf, bouquetière de légumes et gratin dauphinois*

*ou*

*suprême de pintade, bouquetière de légumes et gratin dauphinois*

*dessert de circonstance*

*le café présenté sur buffet*

*stella, blanche, rodenbach, palm, kriek*

*boissons fraîches, café, verre de vin pour la soirée\**

## MENU A 64€

*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*

*cassollette 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'ailoyau de bœuf en croute, bouquetière de légumes et gratin dauphinois*

*dessert de circonstance*

*le café présenté sur buffet*

*stella, blanche, rodenbach, palm, kriek*

*boissons fraîches, café, verre de vin pour la soirée\**

*La fête jusque au bout de la nuit et... encore après avec location du gîte 'villa Lucaty'*

**MENU A 69€**

*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*

*foie gras d'oie, brioche grillée*

*ou*

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

*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, kriek*

*boissons fraîches, café, verre de vin pour la soirée\**

**MENU A 71€**

*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*  
*terrine de filets de sole et saumon fumé sur un coulis de persil*

*ou*

*les coquilles st-jacques poêlées*

*ou*

*filet de lotte aux petits légumes*

*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*

*dessert de circonstance*

*le café servi à table et mignardises*

*stella, blanche, rodenbach, palm, kriek*

*boissons fraîches, café, verre de vin pour la soirée\**

*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*

### **les entrées froides**

*à choisir dans les menus 12€*

### **les entrées chaudes**

*à choisir dans les menus 12€*

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

### **SOUPE**

*Potage de saison +4€*

*Crème d'asperges en saison +5€*

*Bisque de crevettes grises à l'armagnac +6€*

### **SORBET**

*Sorbet au fruit +4€*

*Sorbet au fruit arrosé de sa liqueur +4.5€*

*Sorbet au champagne +6€*

### **Formule cocktail dînatoire et plat servi à table**

*Le menu comme le menu servi à table sans entrée avec grand apéritif et amuses bouches*

*\*kir ou mousseux avec 12 amuses classico pendant 2h +5€*

*\*méthode traditionnelle ou cava, 8 amuses classico et 4 nuovo pendant 2h +15€*

### **Formule buffet chaud**

*Le menu comme le menu servi à table sans entrée et buffet chaud 3 variétés de plat 58€*

*avec entrée 68€*

*\*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*

### ***pour les 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€*

***réductions enfant et ado jusque 14 ans dans le menu jusque -10€***

*La fête jusque au bout de la nuit et... encore après avec location du gîte 'villa *Queaty*'*

**Buffet de viandes 53€** (54 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\**

**buffet de viandes** + saumon en belle-vue 56€ (57 si <50p)

**Buffet Poissons&Viandes à 61€** (62€ 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, palm, kriek, boissons fraîches, café, verre de vin pour la soirée\**

**Buffet Prestige à 70€** (71 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, palm, kriek, boissons fraîches, café, verre de vin pour la soirée\**

## **Personnaliser les menus et buffets**

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

les systèmes un verre et un verre avec repasse, sont 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**

Pointe de brie, sur buffet	+4€
Buffet de fromages (5 fromages), salade, noix	+5€
Le grand buffet de fromages variées et affinées, salade et noix	+8€

## **CAFE**

Café et mignardises servi à table (3 services)	+1.5€/pp
digestifs	7€/verre
irish coffee	8€/verre
petits-fours	1.5€/pc
mini pâtisserie	2€/pc
pyramide en macarons	2€/pp
pralines	20€/kg

## **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 flambées au grand marnier, crème fraîche, coulis,...	
buffet de desserts + pièce montée ou fontaine de chocolat ou pièce macarons	+7€

## **BOISSONS POUR ACCOMPAGNER LE DESSERT**

Nous servons le café au moment du 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 ; Rouge : merlot  
Au moment du choix de menu, vous pouvez goûter les vins.  
Autre sélection disponible dans le menus.

## VINS ET BOISSONS

Vins prestigies Blanc: Chablis, Graves Blanc, Pinot gris d'Alsace, ... sur devis  
Rouge: Médoc, Graves Rouge, Lalande de Pomerol, ...

Pour les vins et champagnes fournis par le client  
dans le menu pour champagne à l'apéritif et les vins pendant le menu. -2€

## SOIREE

Cette formules soirée sont disponible uniquement pour les invites qui viennent en plus de la famille pour la soirée uniquement

- à partir du plat consistant à partir de 41 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

	jusque 2h <40p	3h si <60p	4h de 60 à 100p	5h 100 à 150p	6h >150p
	(adultes au menu complet)				
- 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 1 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	1.5€/pièce
soupe à l'oignons	3.5€/pp
assortiment de fromages (buffet)	5.5€/pp
petit buffet campagnard(buffet)	5.5€/pp
barquettes de frites	2.5€/pp

## POUR INFORMATIONS

Prix et réductions valable pour 2017 à partir de 40 adultes au menu ou buffet complet  
25-40p +2€ 15-25p +5€

Réductions( adultes sur le prix du menu ou buffet) **profitez de nos réductions sur la basse saison**

Valable dimanche et vendredi et la semaine(sauf valentin et fêtes fin d'année après 22/12)	-5€
Les samedis 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. Décoration de table, fleurs, bougies. déco led sur les murs couleur fix compris**

Location de housse compris pendant les périodes basse saison. La réservation est toujours confirmée par un acompte. Mariage 500€, Banquet ou Communion 250€.

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

Sincères salutations, Luc et Kathy Brille Cokelaere.

