

- Salons Lucaty -

406, Chaussée d'Aelbeke 7700 Mouscron
Belgique www.lucaty.be 0032 56 841615

VIN D'HONNEUR

ORGANISATION 2 salles différentes : vin d'honneur et menu/soirée
Le vin d'honneur a lieu dans notre lounge, 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

14€/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 : 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,

Options sur les boissons

Méthode traditionnelle 'notre sélection' +2€/pp

Champagne 'notre sélection' +9€/pp

Champagne fourni par client -2€/pp

Options sur les amuses bouches

amuse-bouches chauds et froids (12 pièces) +2€/pp

dans l'assortiment huîtres et foie gras +1.5€/pp

sucrés, glace et pâtisserie +2€/pp

mini sandwiches 1.6€/pc

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 52 €

apéritif maison avec 2e verre et 2 amuses bouches

vins maison et eau (bouteille ginstberg sur table)compris pendant le menu

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

ou

filet de bar victoria, petits légumes et mousseline de ciboulette

ou

carpaccio de bœuf au parmesan, huile d'olive et copeaux de parmesan

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 saisonniers

ou

rôti ardennais à la crème de champignons

dessert de circonstance

le café présenté sur buffet

stella, blanche, rodenbach, palm, kriek

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

MENU A 54 €

apéritif maison avec 2e verre et 2 amuses bouches

vins maison et eau (bouteilles ginstberg sur table)com pris pendant le menu

éventail du pêcheur, sauce Nantua

ou

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

ou

salade au saumon fumé et crevettes grises(+2€)

ou

melon au jambon de parme

gigot d'agneau à la moutarde ancienne

ou

mignonnets de porc roquefort ou moutarde ou crème de champignons

dessert de circonstance

le café présenté sur buffet

stella, blanche, rodenbach, palm, kriek

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

MENU A 59€

apéritif maison avec 2e verre et 2 amuses bouches

vins maison et eau (bouteille ginstberg 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

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

ou

chateaubriand d'aloiau 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, krik

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

MENU A 61€

apéritif maison avec 2e verre et 2 amuses bouches

vins maison et eau (bouteille ginstberg 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

cassiolette 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 canette à l'orange, garniture doux

ou

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

ou

chateaubriand d'aloiau de bœuf en croute, 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**

MENU A 66€

apéritif maison avec 2e verre et 2 amuses bouches

vins maison et eau (bouteille ginstberg 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 68€

apéritif maison avec 2e verre et 2 amuses bouches

vins maison et eau (bouteille ginstberg sur table)compris pendant le menu
terrines 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 10€

les entrées chaudes

à choisir dans les menus 10€

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

SOUPE

<i>Potage de saison</i>	<i>+3€</i>
<i>Crème d'asperges en saison</i>	<i>+5€</i>
<i>Bisque de crevettes grises à l'armagnac</i>	<i>+6€</i>

SORBET

<i>Sorbet au fruit</i>	<i>+3€</i>
<i>Sorbet au fruit arrosé de sa liqueur</i>	<i>+3.5€</i>
<i>Sorbet au champagne</i>	<i>+4.5€</i>

Formule cocktail dînatoire et plat servi à table

<i>Le menu comme le menu servi à table sans entrée avec grand apéritif et amuses bouches</i>	
<i>*kir ou mousseux avec 12 amuses classico pendant 2h</i>	<i>+5€</i>
<i>*méthode traditionnelle ou cava, 8 amuses classico et 4 nuovo pendant 2h</i>	<i>+15€</i>

Formule buffet chaud

<i>Le menu comme le menu servi à table sans entrée et buffet chaud 3 variétés de plat</i>	<i>55€</i>
<i>avec entrée</i>	<i>65€</i>
<i>*wok de poissons : scampis, noix st jacques et dés de saumon, pâtes chinoise</i>	
<i>*le filets de pintade, riz basmati au légumes</i>	
<i>*le mignon de porc, légumes et gratin dauphinois</i>	

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€

Buffet de viandes 50€

apéritif maison avec 2e verre et 2 amuses bouches

vins maison rosé, rouge et eau (bouteille ginstberg 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 54€

Buffet Poissons&Viandes à 58€

apéritif maison avec 2e verre et 2 amuses bouches

vins maison blanc, rosé, rouge et eau (bouteille ginstberg 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 66€

apéritif maison avec 2e verre et 2 amuses bouches

vins maison, blanc, rosé, rouge et eau (bouteille ginstberg 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

APERITIF	<i>1 + 2e verre et 2 amuse-bouches</i>	<i>1 heure et 5 amuse-bouches</i>	<i>1h30 et 8 amuse-bouches</i>
<i>maison</i>	<i>compris dans menu</i>	4	8
<i>kir/pastis/whisky</i>	1.5	5.5	10
<i>coupe méth. trad.</i>	3	7	11
<i>cava</i>	3	7	11
<i>coupe champagne</i>	8.5	12	16.5

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 6€/verre

irish coffee 7€/verre

petits-fours 1.5€/pc

mini pâtisserie 2€/pc

pralines 20€/kg

DESSERTS

nougat glacé sur coulis de fruits rouges et fruits frais

pièce montée en glace ou en pâtisserie

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

gâteau en choux +2€

assiette de desserts 'lucaty' +3.5€

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 +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 les vins de pays d'oc 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 prestiges 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 formule soirée sont disponibles uniquement pour les invités qui viennent en plus de la famille pour la soirée uniquement

- à partir du plat consistant à partir de 39.50 euro
kir, plat, dessert, et café sur buffet vins compris boissons soirée*

-dessert uniquement 23.5€
kir d'accueil, dessert et, boissons soirée*

* **boissons après le menu pour la soirée dansante**

jusque 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 < 60p jusque 5h menu +4€
60 à 100p jusque 5h menu +2€

- Forfait heure après 5h maxi 7 h le matin service + boissons :200€/par heure

- Option bières spéciale +2,5€ assortiment fort leffe/duvel /chimay

Événement fut leffe +100€ caisse de leffe +20€

-bouteille alcool : pe JB whisky, Vodka red, Bacardi, ... 30€

petit creux

(servis après minuit)

minis sandwiches 1.5€/pièce

soupe à l'oignons (buffet) 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 valable pour 2012 à partir de 40 personnes. 25-40p +2€ 15-25p +5€

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

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

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 disposition pour organiser votre banquet selon vos souhaits.

Sincères salutations,

Luc et Kathy Brille Cokelaere.

-Salons 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
.....

total

bienvenue le au lucaty.....