Lucaty

VIN D'HONNEUR

ORGANISATION

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 la 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 des 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 trancheusse Berkel « 1953 ». Les prix comprennent les boissons, amuse-bouche, salle et service.

Bulles, boissons, amuses bouches

Forfaits par personne	pour une durée de +/- 2h	suivi du menu	21€/pp
forfaits par personne	pour une durée de +/- 3h	suivi du menu	29€/pp
Forfaits par personne	pour une durée de +/- 2h	pas suivi du menu	24€/pp
forfaits par personne	pour une durée de +/- 3h	pas suivi du menu	32€/pp

mousseux 'notre sélection', jus orange + également stella, eaux, coca, limonade
plateaux de crudités amuse-bouches chauds et froids (10 pièces) (15pcs sur 3h)
Nouveau Mocktail Bar mojito ///gingembre citron (forfait +2 euro)

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'	+4€/pp. +5 sur 3h
Champagne 'notre sélection'	+14€/pp +19 sur 3h
Champagne/ cava fourni par client forfait sans alcool lucaty	-2€/pp
Champagne ou bulles fourni par client, stella prévu lucaty	0€/pp

Options sur les amuses bouches

huîtres, creuses zéelande	3€/pc
macaron foie gras	2€/pc
sucrés, mini pâtisserie	2,5€/pc
mini sandwiches	2,5€/pc
Berkel « 1953 » trancheuse de charcuterie	
1 Charcuterie local (100p)	120€
3 Charcuterie 1 local, 2 italien (100p)	200€
Ape-Bar installation bar	100€
Bar & Bulles	
Cocktail bar aperol spritz, mojito, gin tonic	+5€ 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 80 et 119 + 1€/pp -- entre 55 à 79p + 2€ -- de 40 à 54p +3
35 à 49P +5 <35p+8€

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 apero 1h et 1h30

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

MENU A 68 €

apéritif maison et repasse (le verre pour passer a table, après vin d'honneur)

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

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)(+1)

****

filet de dinde au jambon grand cru et fromage affinées, « slow food », gratin dauphinois (+1)
ou
carré de porc de prairie, légèrement fumé-salé, crème de champignons, gratin dauphinois

****

dessert de circonstance, pièce montée (wedding cake, crêpes et glace)

****

le café présenté sur buffet

****

stella, blanche, bières suivant selections
boissons fraiches, café, verre de vin pour la soirée* (pas de supplément de forfait boissons)

MENU A 70€

apéritif maison et repasse (le verre pour passer a table, après vin d'honneur)

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 pécheur, sauce Nantua
ou
filet de plie sauce Chablis
ou
salade au saumon fumé et crevettes grises (+3)
ou
melon au jambon de parme

****

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 pièce montée (wedding cake, crêpes et glace)

le café présenté sur buffet

stella, blanche, bieres suivant selection,
boissons fraiches, café, verre de vin pour la soirée* (pas de supplément de forfait boissons)

MENU A 75€

apéritif maison et repasse (le verre pour passer a table, après vin d'honneur)

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(+3)
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 (+3)

****

magret de canard aux quatre poivres, bouquetière de légumes et gratin dauphinois
ou
chateaubriand d'aloyau de bœuf, bouquetière de légumes et gratin dauphinois

****

dessert de circonstance pièce montée (wedding cake, crêpes et glace)

le café présenté sur buffet

stella, blanche, bieres suivant selections

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

MENU A 79€

apéritif maison et repasse (le verre pour passer a table, après vin d'honneur)

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) (+5)
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

****

gigot d'agneau à la moutarde ancienne, bouquetière de légumes et gratin dauphinois
ou
filet de cannette à l'orange, garniture doux
ou
rôti de veau aux écrevisses, bouquetière de légumes et gratin dauphinois
ou
chateaubriand d'aloyau de bœuf en croute ou pérgourdine

****

dessert de circonstance pièce montée (wedding cake, crêpes et glace)

le café présenté sur buffet

stella, blanche, bières suivant selections,

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

MENU A 92€

apéritif maison et repasse (le verre pour passer a table, après vin d'honneur)

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
terrine 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 d'aloyau de bœuf, bouquetière de légumes et gratin dauphinois

***

dessert de circonstance pièce montée (wedding cake, crêpes et glace)

le café présenté sur buffet

stella, blanche, bieres suivant selections

boissons fraiches, 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 choissir dans les menus a partir de 14€ (vin compris)

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

SOUPE

Potage de saison	+5€
Crème d'asperges en saison	+7€
Bisque de crevettes grises à l'armagnac	+9€

SORBET

Sorbet au fruit	+5€
Sorbet au fruit arrosé de sa liqueur	+6€
Sorbet au champagne	+8€

FORMULE SOIREE (à compter sur l'ensemble des invités)
le menu le midi, formule de 2h forfait à 7€ boissons jusque 20h
formule de 4h forfait à 19€ boissons et mini sandwich (3) jusque 22h
formule de 6h forfait à 30€ boissons et mini sandwiches (6) jusque 24h
forfait à 42€ boissons et buffet libre jusque 24h

FORMULE SOIREE (à compter sur les invités qui restent, à communiquer d'avance minimum 40p)
le menu le midi, formule de 2h forfait à 12€ boissons jusque 20h
formule de 4h forfait à 25€ boissons et mini sandwich (3) jusque 22h
formule de 6h forfait à 39€ boissons et mini sandwiches (6) jusque 24h
forfait à 49€ boissons et buffet libre jusque 24h

Formule buffet chaud

Le menu comme le menu servi à table sans entrée et buffet chaud 3 variétés de plat 69€
Apéro, boissons, dessert, cafe compris comme dans les menus
avec entrée a table ou buffet d entées (+10€) 81€

*wok de poissons : scampis, noix st jacques et dés de saumon, pâtes chinoise
*le filets de pintade, riz basmati au légimes
*le mignon de porc, légumes et gratin dauphinois
sur thême « tour du monde » avec plusieurs plats differentes

pour les petits enfants jusque 10 ans 27€

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 35€

Tendance 26-27

Barbecue d'hiver - Barbecue d' été 95 euro/pp

Formule boissons bbq et soirée* compris

apéritif maison et repasse (le verre pour passer a table, après vin d'honneur)

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

hiver	**été**
salade caesar	salade caesar
salade pates butternut créme	salade pates tomates créme
salade d'endives	salade tomates pastèque
salade riz légumes d'hiver	salade riz légumes d'été
coleslaw	coleslaw
salade russe	salade orzo pesto mozarelle
salade couscous fêta	salade couscous concombre pomme

côte de bœuf blanc d'aquitaine

hamburger blanc blue bœuf / veau

lard de porc Duroc

saucisse de porc Iberico

brochette filet de poulet de ferme

pommes de terre grenailles

sauces chaud et froid

dessert de circonstance + le café présenté sur buffet

stella, blanche, bieres suivant sélections, boissons fraiches, café, verre de vin pour la soirée*
(pas de supplément de forfait boissons)

Buffet de viandes 68€ (69si moins de 50p)

apéritif maison et repasse (le verre pour passer a table, après vin d'honneur)
vins maison rosé, rouge et eau (bouteilles eaux sur table)compris
jambon à l'os, melon au jambon de parme, terrine maison
rôti ardennais, carpaccio de boeuf, bacon,
blanc de volailles et salade caesar, 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 fraiches
garniture de fruits frais

dessert de circonstance + le café présenté sur buffet

stella, blanche, bieres suivant selections, boissons fraiches, café, verre de vin pour la soirée*
(pas de supplément de forfait boissons)

buffet de viandes + saumon en belle-vue 73€ (74si <50p)

Buffet Poissons&Viandes à 79€ (80€ si moins de 50p)

apéritif maison et repasse (le verre pour passer a table, après vin d'honneur)
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 (+3)
melon au jambon de parme, jambon à l'os, rôti ardennais, filet d'aloyau carpaccio de boeuf
blanc volaille et salade caesar, assortiment de terrines maison, vitello tonato,
buffet de légumes et sauces
salade de pommes de terres , riz , salade de pâtes fraiches
garniture de fruits frais

dessert de circonstance + le café présenté sur buffet

stella, blanche, bieres suivant selections, boissons fraiches, café, verre de vin pour la soirée*
(pas de supplément de forfait boissons)

Buffet Prestige à 89€ (90si <50p)

apéritif maison et repasse (le verre pour passer a table, après vin d'honneur)
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, carpaccio de boeuf, salade caesar et suprême de volaille
assortiment de terrines maison, magret de canard fumé, vitello tonato
buffet de légumes et sauces
salade de pommes de terres , riz , salade de pâtes fraiches, garniture de fruits frais

dessert de circonstances+ le café présenté sur buffet

stella, blanche, bieres suivant sélections, boissons fraiches, café, verre de vin pour la soirée*
(pas de supplément de forfait boissons)

Wedding Party – Anniversary -have fun-

Le concept

Plûtot debout que assis éventuellement 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 69€ 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
Gateau
Café

Party 75€ 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 et table de dessert
Café

Party 85€ 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 mozarella, charcuteries "Berkel 53",……
terrines, …..
Buffet chaud 3 choix wok riz avec poulet grillé
Pâtes avec emincé de porc
Pâtes chinoises avec poisson
Gâteau et table de dessert
Fontaine au Bulles
Café

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

Nos prix "wedding party" sont basé sur 100p (adultes), de < 70p à 100p +2€, de 50 à 70p +4€
(20<50p +6 (20-02h)). Enfants en plus des adultes jusque 12 ans ½ prix

'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 40p. (Entre 40-21 +1€)

en petits pains

35€/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

49€/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 6€/pp

Personnaliser les menus et buffets

APERITIF du menu (30') 1 heure 1h30

	Avec 2 amuse-bouches		5 amuse-bouches	8 amuse-bouches
maison	2	(4)	(8)	(15)
kir/pastis/whisky	5	(7)	(10)	(17)
cava	5	(7)	(10)	(17)
coupe champagne	12	(14)	(18)	(25)

l'apéro dans le menu (un verre et un verre avec repasse), est valable après le vin d'honneur chez nous.
Si pas de vin d'honneur chez nous, nous proposons les forfaits apéro. ()

FROMAGES

Buffet de fromages (5 fromages), salade, noix +6€

CAFE

Compris dans le menu sur buffet

Café et biscuits servi à table (3 services)	+2€/pp
Digestifs, irish coffee	9€/verre
mini pâtisserie	2€/pc
pyramide en macarons	2€/pp

DESSERTS

nougat glacé sur coulis de fruits rouges et fruits frais, dessert maison a convenir,
pièce montée en glace ou en pâtisserie, wedding cake,
gâteau glacé de thème spéciale mariage, anniversaire, baptême ou pyramide avec choux +3€

en plus du dessert pyramide en macarons	+3€
assiette de desserts 'lucaty'	+6€
buffet de gâteaux accompagnés d'une salade de fruits frais	+4€
buffet de desserts 'lucaty'	+6€

buffet de desserts maison avec : la glace, gâteau, tarte, bavarois, choux au chocolat et au fruits, fruits frais, mini irish (+2), flan caramel, mousse au chocolat, crêpes, tiramisu, ...
buffet de desserts + pièce montée (ou) fontaine de chocolat (ou) pièce macarons +8€

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 adaptés sont compris dans les menu
Luc vous propose actuellement des vins Blanc : chardonnay et Rouge : Saint Chinian vins de la maison Patriarche a Beaune ou un autre sélection
Au moment du choix de menu, vous pouvez gouter les vins.
Autre sélection disponible dans le menus sur devis personalisé

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 (arrivé vers 21h) (menu sans entrée) à partir de 57 euro
  kir, plat, dessert, et café sur buffet vins compris boissons soirée*
-dessert uniquement (arrivé vers 22h) 33€
  kir d'accueil, dessert et, boissons soirée*
  boissons <u>après</u> le menu pour la soirée dansante basé sur nombre adultes au menu complet.
  en fonction des mesures légal (un heure de fin par obligations ne change pas le prix par personne)
  boissons sélectionnées offert/ gratuitement jusque 1h <40p 2h si <60p 3h 60-80p 4h de 80 à 100p 4h30 100 à 150 5h >150p

- Forfait boissons et service « nuit » après menu	<40p	apres 1h	jusque 3h	+8€
	41-60p	apres 2h	jusque 4h	+6€
	61 à 80p	apres 3h	jusque 5h	+4€
	81 à 100p	apres 4h	jusque 5h	+2€
	101 à 150p	apres 4h30	jusque 5h	+1€

- Forfait heure après l'heure prévu jusque maxi 7 h le matin service + boissons 300€/par heure
- Option bières spéciale +6€ assortiment fort leffe/duvel /chimay /omer/karmeliet/
  Evénement fut leffe +120€ fut triple karmeliet, paix dieu 150€ caisse de leffe, duvel, autre…. Prix achat brasseur
-bouteille alcool : pe JB whisky, Vodka red, Bacardi, ... 35€

petit creux

(servis après minuit)

Croque monsieur	3€/pièce
soupe à l'oignions	4€/pp
barquettes de frites mayo et ketchup	4.5€/pp

POUR INFORMATIONS

Prix valable 2026 à partir de 40 personnes (minimum 40P menu adultes)**
pour réservation samedi soir sans location de salle
(si moins de 35p location 27-34 p 200 euro et de 15 -26p 400 euro)
Le prix du menu sera augmenté avec +4€ pour 30-40 (midi ou soirée) et avec +8€ pour les 15-30 (midi ou soirée) ou la posssibilité de avancer heure de fin, -1h(30-40p) ou -2h(15-30p) dans le même budget.

<u>Offre sur Le dimanche midi apéro + 2 e verre et 3 amuses offert dans le prix du menu/buffet.</u>
<u>Boissons le midi jusque au café compris <40p ou >40p jusque 18h.</u>

Réductions <u>adultes sur le prix du menu ou buffet</u> P**rofitez de nos propositions pour la basse saison.**
<u>Réduction sur vin d honneur et menu pour les réservations derniers minutes. …….. voir Luc</u>

A partir de menu et buffets de 89€/pp, (pour les menus plus économiques voir avec Kathy ou Luc pour les possibilités)

Valable les dimanches, 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	-2€

Changements possibles suivant et en fonction du marché des produits, hausse de l'index, obligations légales, mesures à suivre, nous vous proposons de toute façon le meilleur service pour la réussite.

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

La réservation est toujours confirmée par des arrhes. 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.

Lucaty

chée d'Aelbeke, 406 7700 Mouscron tel 003256841615 info@lucaty.be

<u>date :…….</u>

<u>devis personnalisé</u>

vin d'honneur nombre estimée……

vin d'honneur ……

options amuses bouches ……

boissons ……

total ……

menu ou buffet nombre estimée……

menu /buffet ……

apero changement ……

fromage ……

dessert changement ……

enfants ……

soirée ……

…… ……

Lucaty

Quelques conseils pour faire de votre journée, un souvenir inoubliable…

Cérémonie laïque
Profitez de la salle et de la terrasse mises à disposition avant le vin d'honneur ou le dîner, sans intervention ni frais supplémentaires. Un cadre paisible et accueillant pour célébrer votre union en toute sérénité.

Vin d'honneur
En extérieur sous le ciel bleu ou en intérieur selon la météo, chaque espace se prête à un moment chaleureux et convivial.

Dîner ou buffet de réception
Découvrez nos formules tout compris, pensées pour vous offrir une soirée fluide, élégante et sans contrainte.

Salle de réception
Une salle spacieuse, climatisée et mise gracieusement à disposition, sans location** de salle, pour accueillir vos invites.

Sonorisation intégrée
Biensur un Dj a votre choix ou conseillé sur place peut animer votre soirée. La salle est équipée d'un système de sonorisation. Cela vous permettant également d'utiliser votre propre ordinateur ou téléphone. Une solution simple et efficace qui vous permet d'alléger vos frais de DJ, sans compromis sur la qualité de l'ambiance musicale.

Gîte sur place
Un hébergement de charme est disponible sur place pour 24 personnes, avec petit-déjeuner inclus. Composé de 7 chambres et 7 salles de bains, le gîte est idéal pour prolonger la fête et partager un week-end inoubliable avec vos proches.

Bonnes adresses
Fort de notre expérience et de nos nombreuses collaborations, nous pouvons mettre à votre disposition un répertoire de prestataires d'exception — Dj, décorations, fleuristes, photographes, photobooth, voitures et autres talents — pour sublimer votre événement.

Notes personnelles

……..