



VOTRE MARIAGE / PACS AUX CHARMETTES



Tarifs valables jusque juin

2023

Chers Clients,

Lorsque vous réservez votre mariage dans nos salons, vous ne devez plus vous soucier de rien. Nous fournissons l'entièreté du repas et des boissons. Vous ne devez pas vous préoccuper de la mise en place ou du dressage des tables, ni du débarrassage ou du nettoyage de la salle.

Nous vous assurons un personnel efficace et discret afin de faire de ce jour une fête inoubliable.

Vous trouverez dans ce feuillet quelques idées pour l'organisation de votre mariage ou pacs.

N'hésitez pas à nous consulter pour que nous puissions élaborer ensemble la formule qui VOUS convient !

L'équipe Moresto

Nos espaces

Location de nos espaces

Madrigal : Gratuit si minimum 40 repas adultes

Une location de 750€ sera facturée si - de 40 repas adultes sont servis.

Le prix de cette location comprend les terrasses et jardins qui entourent la salle.

Possibilité de louer l'annexe moyennant un forfait de 150 €

(idéale pour le repas des enfants si présence de baby sitter)

Possibilité de louer le Jardin d'hiver pour votre vin d'honneur moyennant une location de 500 €

Sont inclus au prix :

- La location du mobilier et de la vaisselle
- La location du nappage en tissu
- L'installation bar (avec pompe à bière)
- Le fond musical
- La location des décorations de table (fleurs fraîches)
- Le service est inclus jusqu'à 2h30 du matin (en cas d'arrivée à partir de 16 heures)

Ne sont pas inclus au prix :

- Le service avant 16 heures et au-delà de 2h30 du matin. Il sera facturé à :
 - 107 € l'heure supplémentaire dans les Grandes Salles
 - 80 € l'heure supplémentaire dans les petites salles.
- Les frais liés à l'organisation d'une cérémonie laïque en nos salons ou jardins. Nous comptons alors un forfait de 250 € couvrant les heures du personnel, la location de quelques bancs pour la famille proche, mais ne comprend ni l'installation sonore, ni la décoration florale.

Animation

Vous venez avec le Disc-Jockey de votre choix, avec son matériel.

Nous comptons une participation de 50 €.

Nos salons sont accessibles 1h30 avant l'heure d'arrivée prévue.

Merci de le faire savoir à vos prestataires (disc-jockey, fleuriste, etc)

Mariage *PASSION*

Mariage *PASSION*

à partir de 73.80 €/pers. - boissons incluses

Accueil de vos invités

- | | |
|-----------------------|-------------|
| - Vin d'honneur 1h30 | 21 € /pers. |
| - Vin d'honneur 2 h | 25 € /pers. |
| - Verre d'accueil ½ h | 11 € /pers. |
-

Repas

- | | |
|-------------|-------------|
| - Passion 1 | 59 € /pers. |
| - Passion 2 | 68 € /pers. |
| - Passion 3 | 74 € /pers. |
-

Soirée

- | | |
|------------------------------|-------------|
| - Au forfait | 11 € /pers. |
| - Boissons à la consommation | |

Sont inclus de l'entrée jusqu'au dessert :

- L'eau minérale plate et pétillante
- Le vin blanc : Sauvignon d'Aquitaine (ou Ste Croix du Mont si Foie Gras : + 1,50 €)
- Le vin rouge : Cepage Merlot
- Une coupe de Blanc de Blancs Tradition servie avec le dessert

Vin d'honneur 1 h 30

21 € /pers

- Boissons servies à discrétion pendant 1h30 :
 - Blanc de Blancs Brut Tradition
 - Jus d'orange frais maison
- + buffet avec eaux aromatisées et soft (eau et Coca-Cola)
- Amuse-bouches :
 - Brochettes de Fruits et Crudités
 - 5 Amuse-bouches par personne en passages sur plateau
 - 3 finger-food froids :
 - Assortiment de toasts pain de mie,
 - Sablé betterave et anguille fumée
 - Rouleau de Radis noir au Saumon
 - 1 fingerfood chaud :
 - Gyosa de Volaille, feuille de Citronnelle et Citron vert
 - 1 Mini-verrine :
 - Gambas au Poivre de Sichuan et Tomate confite

Vin d'honneur 2 h

25 € /pers

- Boissons servies à discrétion pendant 2h00 :
 - Blanc de Blancs Brut Tradition
 - Jus d'orange frais maison
- + buffet avec eaux aromatisées et soft (eau et Coca-Cola)
- Amuse-bouches :
 - Brochettes de Fruits et Crudités
 - 6 Amuse-bouches par personne en passage sur plateau
 - 4 finger-food froids :
 - Assortiment de toasts pain de mie,
 - Tartelette Foie Gras aux pommes
 - Sablé betterave et anguille fumée
 - Rouleau de Radis noir au Saumon
 - 1 fingerfood chaud :
 - Gyosa de Volaille, feuille de Citronnelle et Citron vert
 - 1 Mini-verrine :
 - Gambas au Poivre de Sichuan et Tomate confite

Une petite touche de folie : Animation culinaire par notre Chef
Etal de Saumon fumé Maison : + 3,50 € /pers

Verre d'accueil avant le repas

11 € /pers

- Coupe de Blanc de Blancs 'Tradition' et jus d'orange frais
- 2 Amuse-bouches par personne en passages sur plateau
 - 1 finger-food : Grenaille farcie au thon et moutarde à l'ancienne
 - 1 mini-verrine : Purée de Pois Vendéens et Crevettes grises
- Crudités et olives

1 buffet au choix + pièce montée
59 € /pers TTC boissons incluses

Buffet Gourmand (min. 30 pers.)

Principe : Ce buffet est ouvert en 1 fois.

Toutefois, si vous désirez que le buffet soit ouvert en 2 temps (sous forme de menu : entrée suivie du plat), nous vous proposons en 1^{er} temps le poisson, quelques crudités ainsi qu'une ou deux options, ensuite en second temps : les viandes et autres crudités. Cela allongera votre repas et épatera vos invités.

• **Poissons :**

Tomates aux Crevettes grises, Crabe au Pamplemousse, Saumon fumé, Saumon en Belle-Vue, Salade Niçoise, Anchois frais, scampis à l'Andalouse, Terrine de Poissons

• **Viandes :**

Salade de Volaille au curry, Salade Charcutière, Jambon cuit à l'Os, Jambon artisanal Ganda, Terrine à la Bière Bush, Gigot d'agneau rôti au thym, Rôti de bœuf, Millefeuille de Dinde à la Mexicaine, Œufs mayonnaise

• **Salades :**

Salade de Riz, Salade de Pommes de terre au Radis et Fenouil, Tomates et Mozzarella, Céleri rave aux Pommes et Noix, Tartare végétarien, Carottes râpées à la Marocaine, Salade de Tomates au Pesto,

Salade de Feta, tomates séchées et olives, Mesclun de Haricots verts et Oignons rouges, Concombres, Taboulé et Raisins de Corinthe, Salade de Fusilli, Basilic et Tomates grappes, Oignons et Cornichons,

• **Sauces :**

Mayonnaise, Tartare et Cocktail, Vinaigrette à la Moutarde, Sauce Vierge, Vinaigrette au Yaourt

• **Une Touche de Folie :** Show Cooking :

- Charcuteries Italiennes tranchées devant vous + 2,50 € (Coppa, Pancetta, Parme, Spianatta, Mortadelle)
- Filet américain haché devant vous et tous ses assaisonnements + 4,50 €/pers.
- Terrine de Foie Gras tranché devant vous, sa brioche et ses confitures + 6 €/pers.
- Plancha de Rouget, St Jacques, Scampis +5 €/pers.
- Huître creuse (1 pièce) + 2 €/pers
- Potage + 1,50 €/pers.

Buffet Italien & Pasta bar (min. 30 pers.)

• **Buffet Italien :**

- Charcuteries italiennes : Jambon de Parme, Coppa, Spianatta, Mortadelle, Pancetta, Vitello tonato - Accompagnements : Salade Piémontaise, Tomates mozzarella, Olives, Antipasti (poivrons, courgettes et aubergines grillés), Salade italienne
- Pain : Ciabatta, Grisini
- Potage : Minestrone
- Sauces : Sauce vierge

• **Pasta Bar :** Choisir 2 plats parmi les neuf proposés :

- Penne Pizzaiola et sarriette
- Maccharoni crème et Gorgonzola, champignons
- Penne parfumées à la truffe, flambées devant vous dans une roue de Parmesan Grana Padano (+ 4 €)
- Penne au poulet à la Napolitaine
- Spaghetti Vongole (Moules, Palourdes,...)
- Pipe Rigate au Saumon et Basilic
- Linguini aux fruits de mer (+2 €)
- Lasagnes préparées devant vous (épinards, sauce tomate, scampis et pignons de pin) (+1 €)
- Piccata de veau Saltimbocca, à la sauge et Tagliatelle (+3€)
- Osso Bucco et Tagliatelle (+4 €)

Pièce montée (Savoie aux fruits & Crème fraîche) & **Le buffet de Café et Thé**

Entrées

- Déclinaison de Saumon fumé (au Poivre Sichouan, au Poivre citroné, parfumé à la Truffe)
- Gourmandise de Gambas au Poivre de Sichuan et Tomates confites
- Tomate Gourmande aux Crevettes Jumbo, mangue et avocat, mayonnaise au Wasabi
- Sébaste, Fregola Sarda, Bisque de Langoustine, Rouille au Safran et Ail doux
- Scampis rôtis, risotto au Basilic et Piment d'Espelette

Plats

- Filet de Plie juste cuit, Cèpes aux Herbes, Risotto au Mascarpone et Echalotes, Carottes d'antan
- Pintadeau rôti et mariné aux agrumes, jeunes oignons, poêlée de légumes verts et pdt grenailles
- Aloyau de Bœuf à votre façon (pommes de terre Grenailles, Pommes Pont Neuf, Gratin, ... - sauce Poivre crème, Parisienne, Béarnaise, Choron, ... - légumes de saison)
- Mignon de Porc aux Asperges, sauce au Persil
- Carré d'Agneau, croquette de polenta au Thym, jus de carcasses, carottes « chantenay » Oignons doux rôtis, croquant de Courgette

Ces entrées et plats peuvent être adaptés aux goûts des mariés. N'hésitez pas à nous le demander.

Grand Buffet de desserts maison

Assortiments de Gâteaux, Tartes, Fruits, Bavarois, Mousses, ...

Une Touche de Folie :

Glaces en cornets (4 parfums) : + 2 € /pers

Le buffet de Café et Thé

Menu différencié

Entrées :

- Velouté aux Pois gourmands (veggie, vegan)
- Déclinaison d'Asperges (en velouté, vertes rôties, blanches en vinaigrette) (veggie, vegan)
- Salade à l'Aubergine, aux Pois Chiches et aux Lentilles (veggie, vegan)

Plats :

- Casarecce aux Légumes d'été (veggie, vegan)
- Couscous de Légumes (veggie, vegan)
- Linguine à la sauce aux Poivrons et confit d'Aubergines (veggie)

Le Walking dinner, une autre façon de recevoir ses invités.

Des tables hautes mange-debout sont disséminées dans la salle, ainsi que des places assises (pour un maximum 1/3 des convives).

Tout est portionné afin de pouvoir manger aisément debout.

Cette formule n'est possible que pour un minimum de 50 personnes et s'échelonne sur une durée de 4 heures, durant lesquelles les boissons sont comprises.

Pour ouvrir l'appétit (passages au plateau) 3 pièces par personne:

- Roulé de Volaille aux Herbes (fingerfood)
- Mini galette Mexicaine, Guacamole parfumé, julienne de Poivrons rouge et jaune (fingerfood)
- Cuillère: Frisson de St Jacques, Pomme Granny Smith et Céleri

Les Entrées en buffets 3 stands :

- Stand Saumon : Saumon d'Ecosse tranché devant vous et servi sur toast
- Stand Verrines: Assortiment de verrines diverses: Exemples:
 - Purée de Pois aux Ecrevisses
 - Mousse de Chou-fleur et Jambon Iberico
 - Gambas, Poivre de Sichuan, Tomates confites
- Stand Potage - 1 sorte de potage en fonction de la saison. Exemples:
 - Crème d'Asperges
 - Crème de Cresson
 - Soupe aux Pois cassés
 - Gaspacho, accompagnements et bâtonnets de légumes

La Cocotte gourmande (passage au plateau) 1 cocotte à choisir parmi :

- Scampis à la Diable
- Pétoncles aux Noix de Cajou
- Mijotée de Jambon aux Asperges
- Crevettes à la Badiane

Les consistants (sous forme de buffet)

2 plats à choisir parmi :

- Penne Carbonara parfumées à la Truffe et flambées dans une roue de Parmesan Grana Padano (+4€)
- Paella Royale
- Emincé de Poulet aux Ecrevisses
- Minute de Bœuf et Légumes de Saison
- Bouillabaisse de Poissons (lotte, daurade, St Jacques, Gambas) (+4€)
- Lamelles d'agneau sautées au Romarin et légumes parfumés au thym

Les Desserts

Glaces en cornets

Buffet de Tartes à l'ancienne (au Sucre, aux Pommes, flan, ...)

Assortiment de mini-verrines (2 pièces par personne)

Exemples : Mousse au chocolat, Tiramisu, Panacotta, Crème brûlée, Salade de Fruits, ...

Buffet de Café et Thé

Remarque:

Il est possible d'inviter des personnes supplémentaires pour la seconde partie de soirée.

Prix pour les Consistants + Desserts: 44 € par invité

Forfait Boissons - pour une durée de 4 heures : 11 €/pers.

Bière au fût (Stella), Bières en Bouteilles (Blanche et Liefmans), eau,
Limonade, coca, tonic, jus d'orange,
Vin blanc (Sauvignon), vin rouge (Merlot) + café, thé

Boissons à la consommation

• Stella, Hoegaarden, Liefmans	3.00€
• Duvel, Leffe blonde, Bush ambrée, Cuvée des Trolls, Baptiste	4.50€
• Coca, limonades	3.00€
• Jus d'orange frais	4.00€
• Vin au verre	4.00€
• Whisky, Gin, Vodka	7.00€
• Eau minérale (litre)	7.00€
• Cognac, Calvados, Cointreau, Grand Marnier	8.00€
• Houille, Armagnac	8.00€

Une petite folie

Un cornet de frites au cours de votre soirée +3€/pers.

Mariage FOLIE

à partir de 89.70 €/pers. - boissons incluses

Accueil de vos invités

- Vin d'honneur 1h30	23 € /pers.
- Vin d'honneur 2 h	30 € /pers.
- Apéritif 1 h	14 € /pers.

Repas

- Folie 1	74 € /pers.
- Folie 2	72 € /pers.
- Folie 3	77 € /pers.
- Folie 4	89 € /pers.

Soirée

- Boissons au forfait 1	11 € /pers.
- Boissons au forfait 2	15 € /pers.
- Boissons à la consommation	

Sont inclus de l'entrée jusqu'au dessert :

- L'eau minérale plate et pétillante
- Le vin blanc : Sauvignon d'Aquitaine ou Ste Croix du Mont si Foie Gras : + 1,50 €
- Le vin rouge : Cépage Merlot
- Une coupe de Blanc de Blancs Tradition servie avec le dessert

Il vous est possible de remplacer ces vins par :

- Les vins du sud (+4€) :
 - Blanc : Italie - Chardonnay Ruffino Libaio ou Espagne - Borsao
 - Rouge : Italie - Montepuciano d'Abruzzo « Novacorte » ou Espagne - Borsao (Syrah - Tempranillo)
 - Pétillant : Cava
- Les vins français - Sélection par notre sommelier (+5€)
 - Blanc : Ste Croix du Mont ou Pouilly fumé (Loire)
 - Rouge : Château Beauvillage (Médoc)
 - Pétillant : Tradition Blanc de Blancs
- Les Grands Crus français (+10€)
 - Blanc : Ste Croix du Mont ou Sancerre (Loire) ou Chablis (Bourgogne)
 - Rouge : Château Tour Chantecaille : Saint-Emilion Grand Cru
 - Pétillant : Crémant de Bourgogne

Vin d'honneur 1 h 30

23 € /pers

- Boissons servies à discrétion pendant 1h30 :
 - Blanc de Blancs Brut Tradition
 - Jus d'orange frais maison
- Autres boissons possibles :
Cava (+2€), Crémant de Bourgogne (+4€), Champagne Mailly (+12€)
- Amuse-bouches :
 - Brochettes de fruits et crudités
 - 6 Amuse-bouches par personne en passage sur plateau
 - 4 finger-food :
 - Assortiment de toasts pain de mie,
 - Mini Brioche au Foie Gras
 - Saumon Gravelax, crème de Wasabi
 - Mini tomate aux crevettes Grises d'Oostduinkerke
 - 1 finger chaud : Croquette au Chorizo
 - 1 Mini-verrine : Maquereau cru à la grenade et graines de sésame grillées

Vin d'honneur 2 h

30 € /pers

- Boissons servies à discrétion pendant 2h00 :
 - Blanc de Blancs Brut Tradition
 - Jus d'orange frais maison
- Autres boissons possibles :
Cava (+2€), Crémant de Bourgogne (+4€), Champagne Mailly (+12€)
- Amuse-bouches :
 - Brochettes de fruits et crudités
 - 9 Amuse-bouches par personne en passage sur plateau
 - 6 finger-food :
 - Assortiment de toasts pain de mie,
 - Tataki de Saumon
 - Grenaille farcie à la mousse d'Anguille fumée et Caviar Avruga
 - Macaron de Foie gras
 - Maki de Crabe et Avocat
 - Pizzeta Mozzarella
 - 1 Cuillère de dégustation chaude : Scampi à la Diable
 - 1 petite assiette : Carpaccio de Bœuf et copeaux de Parmesan
 - 1 Mini-verrine : Rémoulade de poire et magret

Une Touche de Folie

- Banc d'huîtres creuses de Bretagne (2 pièces par personne) (+3.60 €/pers.)
- Etal de saumon fumé maison (+3.50 €/pers.)
- Stand Foie gras poêlé (+ 4 €/pers.)
- Terrine de Foie Gras et toasts briochés (+ 4 €/pers.)
- Barbecue: scampis grillés (+3.50 €/pers.)
- Animation Grill ; croque, panini, ... (+2.30 €/pers.)
- Table de Fruits (fruits découpés à déguster frais ou en smoothies): (+2,50€)

Apéritif (1 heure)

14 € /pers

- Coupe de Blanc de Blancs 'Tradition' et jus d'orange frais
- Autres boissons possibles : Cava (+2€), Crémant de Bourgogne (+4€), Champagne Mailly (+12€)
- 4 Amuse-bouches par personne en passage sur plateau
 - 2 finger-food :
 - Assortiment de Toasts pain de mie
 - Blinis de Saumon Fumé
 - 1 Finger chaud : Croquette aux Crevettes
 - 1 mini-verrine : Purée de Pois Vendéens et Crevettes grises
- Crudités et olives

Table Scandinave (min. 30 pers.)

Poissons :

Tomates aux Crevettes grises, Saumon d'Ecosse fumé, Tronçon de Saumon au gros sel, Anchois frais, Salade de Crabe au Pamplemousse, Huîtres creuses de Bretagne, Truite fumée, Terrine de Poissons fins, Salade Niçoise, Gambas marinés, Scampis à l'andalouse, Crevettes Jumbo aux Légumes croquants, Maquereau à l'huile d'olive

Accompagnements :

Salade de Tomates, Œufs farcis, Carottes râpées, Céleris rémoulade

Sauces :

Mayonnaise, Tartare et Cocktail

Options :

- Terrine de Foie Gras tranché devant vous, sa brioche et ses confitures (+4,50€/pers.)
- Plancha Rouget, St Jacques, Scampis (+5€/pers.)
- Bisque de Homard (+1,80€/pers.)
- ¼ homard décortiqué en salade dans une verrine individuelle (+9,60€/pers.)
- ½ homard en Belle-Vue (+15,60€/pers.)
- Verrine du sud-ouest (Foie gras et Magret de Canard Fumé) (+4,90€/pers.)
- Jambon à l'os sur Griffes (+2,30€/pers.)

Plat à table

- Lotte rôtie, jus de carapace à l'Armagnac, Risotto aux céréales, champignons des bois et salicornes
- Poulet jaune des Landes, Polenta, premières Girolles, poêlée de Légumes au Thym, jus court et réduction d'Arabica
- Mignon de Porc Fermier à la Moutarde de Mout de Raisin Aromates Andalous, jus de Rôti aux Echalotes, Chou Romanesco
- Magret et Parmentier de Canard Chutney de pomme, figue rôtie, purée de carotte
- Pièce de Bœuf, confit d'Echalotes et purée à l'Ail noir

Grand Buffet de Desserts (min.30 pers.)

Assortiment de Gâteaux, Tartes, Fruits, Bavarois, Mousses, ...

Degré de folie du buffet de desserts :

- Gaufre de Liège minute : 2,00 €
- Sabayon Framboise minute : 2,00 €
- Crêpes : 1,60 €
- Fontaine au Chocolat : 1,70 €
- Barbe à papa : 1,60 €
- Glaces en cornets (2 parfums) : 1,60 €
- Café Glacé : 1,00 €
- Petite pièce montée sur le buffet : forfait de 130€

Le buffet de Café et Thé

Entrée et plat servis à table + buffet de desserts
72€ /pers TTC boissons incluses

Entrée à table

- Déclinaison d'Asperges : Velouté d'Asperges, Asperges à la Flamande, Cannelloni d'Asperge et Saumon (de mars à fin juin)
- Scampis en 3 préparations (Nouilles thaï aux scampis, Scampis à la Diable, Scampis en Tempura)
- Trilogie de Foie Gras (Foie gras frais terrine, mariné au miel et poêlé sur une structure de céleri rave et réduction au Porto)
- Amuse-Gourmand : Saumon fumé, Brioche de Foie Gras, Homard et Noix de Saint-Jacques juste grillées, Mesclun, Caviar Avruga (+3€)
- Salade de homard sur pain perdu, beurre de tomate, mesclun à la chlorophylle, crémeux de céleri rave, pointe de rouille (+ 2€)

Possibilité d'ajout d'un entremet (sorbet ou autre), à partir de 4,30€ par personne.

Si vous désirez une 2ème entrée : +11 € (+ le supplément éventuel dans la liste ci-dessus) avec au moins une entrée froide

Plat à table

- Lotte Choron et ses fèves des marais
- Duo de Filet de Boeuf en Arlequin (+ 1.20€)
- Noisettes de Veau et mikado d'Asperges
- Paleron de Veau aux primeurs, écrasé de pomme de terre au parfum de Truffe
- Canard et mangue rôtis, tuile de noix de cajou, purée de bintje

La Folie des Fromages (en supplément)

- Pointe de Brie et sa petite Salade aux Noix (+5,50€)
- Assortiment de Fromages Belges (5 sortes) (+7,50€)
- Assortiment de Fromages frais et affinés (5 sortes) (+8,50€)
- Buffet des Fromages accompagné de différentes sortes de pain, raisins et salade (+11,50€)

Grand Buffet de Desserts (min.30 pers.)

Assortiment de Gâteaux, Tartes, Fruits, Bavarois, Mousses, ...

Degré de folie du buffet de desserts :

- Gaufre de Liège minute : 2,00€
- Sabayon Framboises minute : 2,00 €
- Crêpes : 1,60 €
- Fontaine au Chocolat : 1,70 €
- Barbe à papa : 1,60 €
- Glaces en cornets (2 parfums) : 1,60 €
- Café Glacé : 1,00 €
- Petite pièce montée sur le buffet : forfait de 130€

Le buffet de Café et Thé

Entrée servie à table + Buffet chaud + buffet de desserts
77 € /pers TTC boissons incluses

Entrée à table

- Déclinaison d'Asperges : Velouté d'Asperges, Asperges à la Flamande, cannelloni d'Asperge et Saumon (de mars à fin juin)
- Filets de Sole au sabayon poivré, asperges (de mars à fin juin)
- Saumon fumé en folie
(saumon fumé aux différentes saveurs: Poivre de Sichouan, au Poivre citronné, aux Noix, à la Truffe)
- Amuse-Gourmand : Saumon fumé, brioche de Foie Gras, Homard et noix de Saint-Jacques juste grillés, mesclun, Caviar Avruga (+3€)
- St Jacques, structure de pois gourmands, beurre émulsionné au Chablis
- Turbotin et son Foie Gras en chaud-froid, jus corsé au Gigondas

Buffet chaud (min 30 pers)

Choisir 2 plats parmi les onze proposés :

- Filet de Rouget grillé sur Teepan Yaki, huile vierge et Citron vert, Riz sauvage
- Mijotée de Poissons fins et bouillon à la Citronnelle
- Lotte à l'Armoricaine (+3€)
- Couscous de Poissons déstructuré (rouget, St Jacques, lotte, daurade) (+1€)
- Couscous d'Agneau déstructuré (brochette, merguez, jarret)
- Lamelles d'agneau sautées au Romarin et légumes parfumés au thym
- Minute de Boeuf, wok de légumes de saison, sauce au vin rouge pimenté, grenailles
- Filet pur de Boeuf Irlandais entier (+4€)
- Emincé de Volaille à la Thaïlandaise
- Poulet aux Ecrevisses
- Wok Pluma et Mignon de Porc au Miel (+1€)

Grand Buffet de Desserts (min.30 pers.)

Assortiment de Gâteaux, Tartes, Fruits, Bavarois, Mousses, ...

Degré de folie du buffet de desserts :

- Gaufre de Liège minute : 2,00 €
- Sabayon Framboises : 2,00 €
- Crêpes : 1,60 €
- Fontaine au Chocolat : 1,70 €
- Barbe à papa : 1,60 €
- Glaces en cornet (2 parfums) : 1,60 €
- Café Glacé : 1,00 €
- Petite pièce montée sur le buffet : forfait de 130€

Support à bulles éclairé : location de 50€

Le buffet de Café et Thé

Entrée et plat servis à table + buffet de desserts
89 € /pers TTC boissons incluses

Le Walking dinner, une autre façon de recevoir ses invités.

Des tables hautes mange-debout sont disséminées dans la salle, ainsi que des places assises (pour un maximum 1/3 des convives).

Tout est portionné afin de pouvoir manger aisément debout.

Cette formule n'est possible que pour un minimum de 50 personnes et s'échelonne sur une durée de 6 heures, durant lesquelles les boissons sont comprises.

Amuse-bouche: Fingerfood et Cuillères (passages au plateau)

3 pièces à choisir : 2 fingerfood + 1 cuillère

- Praires marinées au Gingembre et à la Ciboulette (fingerfood)
- Briochine de mousse de Jambon au Porto (fingerfood)
- Blinis de St Jacques à la Fleur de Sel (fingerfood)
- Scampis au Chorizo (cuillère)
- Tempura de Sole Limande, espuma au cerfeuil et wasabi (cuillère)
- Carpaccio de Lotte, zestes de Citron vert, radis et grenade (cuillère)

Petites dégustations (bocaux 80 ml) (passages au plateau)

3 pièces à choisir parmi :

- Fraîcheur de Saumon fumé et Asperges
- Tartare de Boeuf à l'Italienne
- Tartare de Lotte et son soupçon de Kaffir
- Homard façon Marco Polo (+ 3€)
- Foie Gras et Chutney de Mangue

Petites entrées (passages au plateau)

2 petites assiettes à choisir parmi :

- Cheese Cake à la Betterave et Gingembre
- Déclinaison de Tomates et Burratta Fresca
- Bar de Ligne rôti sur peau, carotte des sables, vinaigre de Malt, sésame doré, jus de carapaces
- Gravelax de Saumon au Sel Nordique, Chantilly au Wasabi, Kroepoek
- St Jacques aux Pois Gourmands, beurre blanc monté au Chablis (+1€)
- Risotto de Homard aux Cèpes grillés à l'Huile de Lin (+5€)
- Foie gras frais, compotée d'Airelles, brisures de Spéculoos
- Salade de Blé, Vinaigrette au Merlot, Croquette au Confit de Canard
- Œuf cocotte, Champignons des Bois, Chips de Pluma fumé et Beaufort

Les consistants (sous forme de buffet)

2 plats à choisir parmi :

- Penne Carbonara parfumées à la Truffe et flambées dans une roue de Parmesan Grana Padano
- Paella Royale
- Emincé de Poulet aux Ecrevisses
- Minute de Boeuf et Légumes de Saison
- Bouillabaisse de Poissons (lotte, daurade, St Jacques, Gambas) (+1€)
- Lamelles d'agneau sautées au Romarin et légumes parfumés au thym
- Queue du Tigre (pointe de Filet pur de Boeuf Irlandais) (+4€)
- Wok Pluma et Mignon de Porc au Miel (+1€)

Les Desserts

- Glaces en cornets
- Assortiment de mini-verrines (2 pièces par personne)
Exemples : Mousse, Tiramisu, Panacotta , Crème brûlée
- Fruits: Salade de Fruits frais + verrines de fruits nature (1 pièce par personne)
- Mini-pâtisseries (2 pièces par personne)
Exemples: Tartelette aux framboises, Citron meringué, Chou vanille, croquant chocolat, merveilleux, ...
- Pièce Montée en remplacement des Fruits et Mini-Pâtisseries : + 5 € par personne

Le buffet de Café et Thé

Forfait Boissons - pour une durée de 4 heures à 11 €/pers.

Bière au fût (Stella), Bières en Bouteilles (Blanche et Liefmans), eau,
Limonade, coca, tonic, jus d'orange,
Vin blanc (Sauvignon), vin rouge (Merlot) + café , thé

Forfait Boissons - pour une durée de 4 heures à 15 €/pers.

1^{er} forfait + Méthode Champenoise
+ Bières spéciales
(Leffe, Duvel, Cuvée des Trolls, Bush ambrée, Baptiste)

Boissons à la consommation

• Stella, Hoegaarden, Liefmans	3.00€
• Duvel, Leffe blonde, Bush ambrée, Cuvée des Trolls, Baptiste	4.50€
• Coca, limonades	3.00€
• Jus d'orange frais	4.00€
• Vin au verre	4.00€
• Whisky, Gin, Vodka	7.00€
• Eau minérale (litre)	7.00€
• Cognac, Calvados, Cointreau, Grand Marnier	8.00€
• Houille, Armagnac	8.00€

Une petite folie : petit creux de 2 h du matin :

• Soupe à l'oignon	4.00 €
• Jambon à l'os sur griffe et crudités	6.50 €
• Mini-hamburger	4.50 €
• Cornets de frites	3.00 €
• Corbeille de 28 petits pains garnis	70.00 €

Pour nos petits Filous

Menu pour les enfants (moins de 12 ans)

Vin d'honneur et Apéritif

- Buffet boissons soft et boîte de pop corn : 4,20€/enfant
- Forfait jus d'orange et 3 amuse-bouche (Toasts, feuilleté et mini-pizza) : 8.20€/enfant (pour un minimum de 20 enfants)

Menu

- Entrée
 - Croquette aux crevettes
 - Jambon Melon
 - Saumon fumé
- Plat
 - Hamburger -Frites
 - Poulet rôti –compote – pommes de terre
 - Saucisse purée
- Dessert
 - Pièce montée
 - Buffet Desserts

Prix de ce Menu, avec entrée et boissons incluses : 25 €/enfant

Prix de ce Menu, sans entrée et boissons incluses : 19 €/enfant

Option : Charrette à bonbons

Nous mettons à votre disposition notre charrette garnie de 10 bonbonnières pour un montant de 90 €.

Repas du lendemain

Vous avez de la famille pour le weekend ?

Menu typique de la région de 12 h à 16h (minimum 30 personnes)

31 € /pers

- Apéritif
Kir Vin Blanc, bière ou jus d'orange accompagné de cubes de fromage, olives, et biscuits salés
- Plat à choisir parmi :
 - Carbonnades à la Flamande – Frites
 - Assiette Anglaise
 - Vol-au-vent en croûte et riz
- Dessert
Mousse au Chocolat
- Moka et Mignardises

Boissons incluses : Vin rouge, eau, bière

Brunch de 10h30 à 12h30 (minimum 40 personnes)

27 € /pers

- Boissons :
 - o Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme
 - o Café, décaféiné
 - o Assortiment de thés
 - o Chocolat
 - o Cava (avec le Saumon)
 - o Eau plate et pétillante
- Le sucré :
 - o mini croissants, pain au chocolats, pancakes, cake, brioches
 - o Yaourt : nature et fromage blanc
 - o Céréales : sucre, miel, chocolat
 - o Accompagnements : Beurre, confitures, choco, miel, sirop de Liège
 - o Pains : Baguettes, toasts, pains complet
 - o Fruits Frais (raisins, oranges, bananes, ananas, kiwis, pommes) + Salade de Fruits
 - o Fruits secs : abricots secs, pruneaux, dattes, figues
- Le salé :
 - o les œufs : omelette, sur le plat
 - o Viandes : saucisse de Frankfurt, lard, Jambon, saucisson, salami
 - o Légumes : tomates, pommes de terre, concombres
 - o Terrines : Pâté à la Bush, rillettes
 - o Poisson : Saumon fumé
 - o Fromages : Gouda, Brie

Prise de contact

Pour tout renseignement, rendez-nous visite dans nos bureaux pour la remise d'une documentation détaillée et ses explications.

Nos bureaux sont situés Rue de Tournai n°1 à Mouscron (entre les restaurants La Cloche et Le Passé Simple).

Ils sont ouverts chaque jour de 10 h à 17 h (excepté le mercredi et le dimanche)

La visite de nos salons Les Charmettes, chaussée du Risquons-tout se fait uniquement sur rendez-vous.

Réservations : au plus tôt !

Toute réservation ne devient effective qu'après :

- La signature du contrat

- Le versement d'arrhes : 1.000 €

soit en passant en nos bureaux, soit via virement :

Voici nos coordonnées bancaires :

Moresto S.A.

IBAN : BE19 2850 5819 8312

BIC: GEBABEBB

Jour J – 120 jours

Prenez rendez-vous afin de discuter du menu, en téléphonant au 00.32.(0)56.85.50.20

Jour J – 90 jours

Renvoyez un exemplaire du devis signé « pour accord » et daté, ainsi qu'un second acompte correspondant à 40 % du devis total.

Communiquez-nous une idée réaliste du nombre de convives

Jour J – 15 jours

- Versez le 3ème acompte afin que 90 % du montant estimé de la facture soit réglé
- Remettez nous le thème choisi pour placer vos invités à table
- Communiquez-nous :
- le nombre définitif de couverts (avec un maximum de 10 % de variation par rapport au nombre annoncé)
- le nombre de tables
- le nombre de couverts par table
 - Tables rondes de 8 ou 9 personnes
 - Tables ovales de 10, 11 ou 12 personnes

NB : Tous les repas non décommandés au moins 48 h avant la fête seront facturés

Jour J

Faites la fête sans soucis !

Paiement du solde

Dans la huitaine suivant l'établissement de la facture

Les petits conseils de la maison ...

Invitations

Soyez précis lors de vos invitations. Indiquez clairement les heures et lieux de rendez-vous : le retard de quelques-uns peut gâcher la fête de tous !

Plans de table

Attachez beaucoup d'importance à la constitution des différentes tables. Des tables bien homogènes donnent les meilleures ambiances !

Au lieu de simplement numéroter vos différentes tables, prévoyez plutôt un thème à votre soirée et identifiez vos tables sur cette base.

Vestiaires

Les vestiaires ne sont pas gardés.

Le dépôt d'un quelconque vêtement ou autre objet par un de vos invités directement ou avec l'aide d'un membre de notre personnel se fait sous l'entière responsabilité du propriétaire du bien.

Néanmoins, il nous est possible d'affecter une personne à la surveillance du vestiaire pour un montant de 32 € / heure. Dans ce cas, le vestiaire est sous notre responsabilité.

Conditions générales

1. Le non-respect du paiement des acomptes aux dates mentionnées (1000€ à la réservation, 40 % trois mois avant la fête et un dernier acompte quinze jours avant la fête de sorte que 90% du montant estimé soit réglé) nous autorise à annuler la prestation sans préavis et sans indemnisation possible pour le client.
2. Toutes nos factures sont payables au grand comptant sauf exception mentionnée dans notre devis sans ne jamais pouvoir excéder 30 jours fin de mois.
3. Si le nombre de convives renseigné au plus tard 24h avant la prestation ou la livraison serait inférieur de plus de 10% par rapport à celui renseigné lors de la réservation, nous nous réservons le droit de modifier la salle dans laquelle sera effectuée la prestation ainsi que de facturer à titre d'indemnité un montant équivalent à 10€ par personne manquante. Le nombre de convives facturés correspondra au nombre de convives présent avec un minimum équivalent au nombre de convives renseignés par le client au plus tard 24h avant la prestation ou la livraison
4. Le défaut de paiement dans un délai de 14 jours rend exigible toute notre créance et un intérêt de retard fixé à 1,5 % par mois couru de plein droit et sans mise en demeure à partir de cette échéance. En cas de refus de paiement injustifié en plus du principal et des accessoires, une somme forfaitaire de 20 % avec un minimum de 100 € sera due à titre de dédommagement. Les Mariés sont solidaires et indivisibles en ce qui concerne le paiement de la facture.
5. Les vestiaires sont disponibles pour vous et vos invités. Ceux-ci ne sont pas gardés. Le dépôt d'un quelconque vêtement ou autre objet par un de vos invités directement ou avec l'aide d'un membre de notre personnel se fait sous l'entière responsabilité du propriétaire du bien. Néanmoins, il nous est possible d'affecter une personne à la surveillance du vestiaire pour un montant de 32€/ heure. Dans ce cas, le vestiaire est sous notre responsabilité.
6. Toute dégradation de nos salons ou d'un quelconque élément mobilier qui le compose, à l'intérieur comme à l'extérieur, sera facturé à l'organisateur de la fête.

Pour être valable, toute réclamation doit se faire par écrit dans les 8 jours.
Toute contestation sera portée devant les tribunaux de Tournai (Belgique), seuls compétents.