



Cocktail

Concept

Nos fêtes 'clé-sur-porte' se déroulent selon un schéma soigneusement étudié. Les invités garent leur véhicule sur un parking surveillé et bénéficient d'un service vestiaire. La salle est chaque fois aménagée sur mesure, ornée de plantes fraîches et habillée d'un éclairage féerique.

L'espace est équipé d'un petit podium avec pupitre et micro pour votre allocution de bienvenue et d'une installation de sonorisation pour la musique d'ambiance.

Des tables à cocktail hautes avec linge de table adapté et mini photophores, un bar et le cas échéant un buffet gastronomique supplémentaire complètent le tout.



Durée +/- 90 minutes

Des serveurs accueillent vos convives avec un superbe vin mousseux Duc du Joyal, un kir Princier, un cocktail Bloody Merry, un Smoothie aux Framboises, un jus d'orange et de l'eau.

Vos invités peuvent prendre des boissons supplémentaires au bar permanent.

Au début du cocktail, deux en-cas froids par personne sont disposés sur les tables à cocktail : *une cuillère culinaire de Saint Jacques et une cuillère de Chaudfroid de Volaille et Mangue.*

Nous servirons également des *Verrines de Gaspacho* (soupe froide).

En suite, cinq en-cas chauds sont présentés aux convives par les serveurs : *Toasts à la Cerveille Sautée, Mini-Pilons de Poulet Marinés, Cuillères de Tripes à la Mode de Caen, Spare Ribs Marinés en Sauce Barbecue, Mini Tourtes aux Rognons et Cuillères de Ris de Veaux aux Morilles.*



Options (moyennant supplément de prix)

Le package de base peut être complété par un ou plusieurs buffets gastronomiques. Voici nos suggestions de buffets.



Table glacée (buffet rectangulaire, en self service)

Vase de Crudités et Œufs de Caille, Tartare de Saumon, Caviar de Mujol, Guacamole, Caviar d'Aubergines, Chiffonnade de Jambon de Parme melon, Taboulé à la Menthe-Coriandre et Scampis, Vitello Tonnato, Mousse de Foie Gras aux Morilles, Choix de Petits Pains et Grissini

Buffet Carpaccio : (buffet rectangulaire avec préparation sur place)

Carpaccio de Boeuf tranché minute, Salade de Roquette, Huile d'Olives, Copeaux de Parmesan, Pesto, Emincé de Champignons, Pignons de Pin, Oranges Marinées, Poivre du Moulin et Gros Sel, Worcestershire Sauce, Tabasco, Coriandre

Table 'Trio de Tartare' (buffet rectangulaire avec life performance)

Tartare de Bœuf préparé minute en trois façons : à la Belge (américain préparé), à l'Italienne (parmesan et pesto), à l'Asiatique (gingembre et wasabi)

Buffet Foie Gras (buffet rectangulaire avec life performance)

Poêlée minute de Foie Gras Frais, Sauce au Raisin, Petite Salade au Vinaigre Balsamique et Brioches

Up-grade champagne (champagne de Langhe Brut)

Animation

Pendant le cocktail, les convives sont divertis par un duo de jazz, une formation italienne ou un live DJ (musique de votre choix : lounge, jazz, romantique, classique,...).

Il vous est possible également d'agrémenter le cocktail en réservant d'autres artistes. Nous nous ferons un plaisir de vous informer sur nos possibilités.



les Caves de Cureghem

Contactez-nous pour toute information complémentaire :

Paul Thielemans:

02 556 11 74 ou 0477 30 71 45 - paul.thielemans@abatan.be

Patrick Verheggen:

02 556 11 94 ou 0476 82 89 16 - patrick.verheggen@abatan.be