



El partido latino

Concept

Nos fêtes thématiques 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 de décors adaptés au thème choisi.

L'espace où est servi l'apéritif est équipé d'un petit podium avec pupitre et micro pour votre allocution de bienvenue, de tables hautes et d'une installation de sonorisation pour la musique d'ambiance.

L'espace réservé au buffet est habillé à l'aide de décorations thématiques. Tables rondes pour 10 personnes avec linge de table adapté et chandeliers à 5 branches, serviettes, couverts, porcelaine, verres à vin et deux menus personnalisés. Des chaises rouges King Robin, un îlot-buffet et le cas échéant une piste de danse avec installation son et lumière complètent le tout.



Apéritif +/- 60 minutes

Des serveurs accueillent vos convives par un superbe vin mousseux, un kir aux fruits de la passion, du jus d'oranges et de l'eau. Vos invités peuvent prendre une autre boisson au bar. Nous prévoyons en moyenne deux verres par personne. Pendant l'apéritif, deux en-cas froids par personne sont disposés sur les tables à cocktail et deux en-cas chauds sont présentés aux convives par les serveurs.



Buffets +/- 3 heures

Après l'apéritif, vos invités sont accueillis dans la salle de banquet par les artistes. Ils sont invités à se rendre au buffet table après table. Le personnel les assiste pour le self-service au buffet.



Menu

Buffet disposé en « village gourmand », composé de :

Table tropicale : (buffet ovale, self-service)

Bacalhau en belle-vue, ceviche d'espadon au citron vert, ananas farcis à la salade de crabe, thon au coulis de mangue, salade de crevettes géantes au pamplemousse rose, terrine de poissons au coulis de piments doux, salade de cabillaud, sauces et choix de petits pains

Table de tapas : (buffet ovale, self-service)

Gaspacho aux poivrons doux, gambas, anchois à l'ail, salade de poulpe, jambon serrano et melon, lonzo, chorizo, tortilla de patata, manchego, olives, petits pains aux tomates

Salad bar latino : (buffet ovale, self-service)

Salades mélangées à base de : maïs, ananas, haricots noirs, poivrons rouges et verts, crevettes bouquet, trévisse, haricots blancs, oignons, coriandre, chorizo, champignons, courgettes, tomates, aubergines, huile d'olive et citron,... choix de petits pains

Buffet brésilien : (buffet rectangulaire avec service)

Ragoût de dinde au chocolat, lait de coco et rhum, caldeirada au bacalhau, riz sauvage

Buffet antillais : (buffet rectangulaire avec service)

Ragoût de poisson aux poivrons et épices, boudins créoles, bananes poêlées, riz pilaf aux raisins

En guise d'apothéose, nous vous proposons un *buffet de desserts* composé d'un éventail de spécialités, dont les bavares aux fruits de la passion et noix de coco, le gâteau au chocolat et crème de banane, la brésilienne, le flan catalan, la mousse au chocolat et à l'anis...

Boissons

Sur table, vous trouverez l'eau et les vins, un Côtes du Lubéron et un Vin de Pays d'Oc. Nous comptons en moyenne ½ bouteille par personne. Le café et le thé sont servis à proximité du buffet des desserts.

Animations

Pendant les buffets, les convives sont divertis par une pléiade d'artistes professionnels. Pour un minimum garanti de 125 convives, il s'agit d'un orchestre latino avec danseurs et danseuses.

Plus les convives sont nombreux, plus nous réservons d'artistes pour illustrer la thématique de la fête,...



les Caves de Cureghem

Contactez-nous pour toute information complémentaire :

Paul Thielemans:

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

Patrick Verheggen:

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