



Dîner festif oriental

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 basses avec poufs berbères pour 10 personnes avec linge de table adapté et chandeliers à 5 branches, serviettes, couverts, porcelaine, verres à vin et deux menus personnalisés. Un îlot-buffet et le cas échéant une piste de danse avec installation son et lumière complètent le tout.



Aperitif +/- 60 minutes

Des serveurs accueillent vos convives avec 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, des récipients avec des olives sont disposés sur les tables à cocktail et quatre en-cas chauds, dont un mini-burek, des mini-brochettes d'agneau, une cuiller de rouget, 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 de mezze libanaise : (buffet ovale, self-service)

Filets de sardines marinées au citron, fromage de chèvre au cumin et arachides, purée d'aubergines, tehina, hummus, crème de concombre au cumin, dolmas, moutabal (aubergines grillées), salade de lentilles, salade d'épinards, salade de tomates au poivre noir, taboulé à la menthe, ratatouille de courgettes glacée, choix de petits pains

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

Gambas, anchois à l'ail, salade de poulpe, jambon serrano et melon, lonzo, chorizo, tortilla de patata, manchego, ensalata et choix de crudités, vinaigrette à l'huile d'olive, olives, choix de pain

Buffet oriental : (buffet rectangulaire avec service)

Couscous royal à la mode de Marrakech avec agneau, merguez et pilons de poulet, tajine de poulet aux citrons confits, aux olives et à la coriandre, pastilla de pigeonneau aux amandes

Buffet de poisson de la Méditerranée : (buffet rectangulaire avec préparation sur place)

Grillade minute de filets de rouget et brochettes de scampis, vinaigrette tiède au citron vert et à la menthe fraîche, poêlée de légumes du soleil, choix de petits pains

En guise d'apothéose, nous vous proposons un *buffet de desserts* composé d'un éventail de spécialités, dont un assortiment de gâteaux orientaux, des loukoums et des fruits secs, une corbeille de fruits, du flan catalan ET notre célèbre mousse au chocolat maison.

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, nous proposons un fakir avec sa partenaire et une danseuse du ventre.

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
