

DOMAINE DE LA GRANDE LOUVIÈRE

LE BUFFET

Bonjour Madame, Monsieur,

Nous sommes reconnaissants de votre intérêt pour notre maison ainsi que pour les produits et les services que nous offrons.

Notre enseigne, spécialisée dans les services de la bouche depuis plus de 25 ans, est devenue un lieu incontournable pour ceux qui veulent célébrer les occasions de la vie.

Nous sommes orgueilleux de notre renommée dans le domaine de l'événementiel et de notre engagement à fournir des services de qualité.

Nous travaillons avec une équipe de fournisseurs régionaux, professionnels dévoués et passionnés, qui partagent notre vision de l'excellence.

Nous œuvrons pour que la passion pour ce que nous faisons se reflète dans chacun de nos événements et nous sommes impatients de vous accueillir bientôt au domaine de La Grande Louvière pour une expérience inoubliable.

C'est dans cette optique que nous sommes ravis de vous envoyer un aperçu des services que nous proposons.

Nous considérons chaque événement comme unique, car il est nécessaire de le concevoir pour satisfaire les exigences personnelles de chacun. Pour atteindre cet objectif, nous vous suggérons une réunion d'information où nous examinerons en détail toutes vos attentes afin de vous offrir finalement les services les plus adaptés.

Néanmoins, il est important de noter que toutes nos suggestions ne sont ni fixes ni exhaustives. Tant que votre choix n'est pas final, il sera possible de les revoir jusqu'à ce que vous soyez pleinement satisfaits.

Dans l'intervalle et avec l'espoir de voir intéressés par nos services et ainsi nous permettre de contribuer à la réussite de votre événement, je vous prie de trouver ici, Madame, Monsieur, nos respectueuses salutations.

Filippo LEPENNE et son équipe



NB. N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions ou des besoins supplémentaires. Nous sommes disponibles pour vous aider.

DOMAINE DE LA GRANDE LOUVIÈRE

UN BUFFET DE RÉCEPTION RÉUSSI

Avoir un buffet pour votre réception n'est pas le signe d'être « bon marché ». Sachez qu'un buffet n'est pas vraiment moins cher qu'un dîner à l'assiette. Le chef doit préparer la même quantité de nourriture pour tous les convives, car ils ne savent pas ce qu'ils vont servir en venant au buffet.

NOS DIVERSES SUGGESTIONS

BUFFETS, MOINS OPULENTS MAIS TOUT AUSSI GOURMANDS,

1. BUFFET DE WRAPS, FARCIS.

AU PRIX DE 27,50 €

- de jambon, crudités et pesto vert.
- de jambon fumé, tomates séchées et aubergines.
- de blanc de poulet, épinards et tapenade de poivrons.
- de saumon fumé, concombre, fromages aux fines herbes et citron.
- Salade, poivrons, maïs, concombres et haricots.
- Chili con carné (chaud).



Un petit mets aussi malicieux que délicieux qui charme les papilles à la première bouchée.

2. BUFFET DE QUICHES ET TARTIFLETTE.

AU PRIX DE 27,50 €

- au saumon et fromage Philadelphia (froid)
- aux poireaux et blanc de volaille
- Lorraine
- Salade de haricots blancs et chorizo
- Tartiflette (chaud)



3. BUFFET AUX COULEURS BERBERES.

AU PRIX DE 30,00 €



- Salade de lentilles à la marocaine
- Salade de carottes à l'orange et cumin
- Zalouk (purée d'aubergines à la tomate)
- Riz au thon et maïs
- Couscous 3 viandes (agneau, merguez et pilons de poulet)

4. BUFFET SAVEURS ITALIENNES.

AU PRIX DE 32,50 €



- Salade Caprese
- Vitello tonnato
- Salade de poivrons grillés
- Caviar d'aubergines et bruschetta
- Risotto aux légumes (chaud)
- Penne aux deux sauces (carbonara, bolognaise ou diavola)
- Ou aux fruits de mer + 3,00 €

DOMAINE DE LA GRANDE LOUVIÈRE

5. BUFFET TOUT CHAUD AU PRIX DE 32,50 €

- Le Wok de festival de pâtes (penne aux deux sauces)
- la porchetta aromatisée aux herbes des Abruzzes, avec PDT en papillote et mixte de salade gourmande.



6. BUFFET SAVEURS INDIENNES (CHAUD). AU PRIX DE 32,50 €



- Poulet aux épices tandoori
- Naan (un pain de fête) au fromage
- Curry de crevettes au lait de coco
- Riz à la mague

7. BUFFET MIXTE FROID - CHAUD AU PRIX DE 35,00 €



- Le Saumon Rose "Cuit façon Grande Louvière"
- Le buisson d'Ecrevisses
- Jambon à l'os sur griffe
- Le plateau de fines charcuteries
- Mixte de salade
- Le festival de pâtes (penne aux deux sauces et croquettes).

8. BUFFET PORCHETTA SEULE AU PRIX DE 20,00 €

- Servie avec PDT en papillote et mixte de salade gourmande



La Table tout en longueur « Buffets opulents et tout aussi gourmands »

A. LE TOUT VENANT DE LA CAMPAGNE

Au prix de 35,00 €

- L'éventail de fines charcuteries
- L'assortiment de pâtés et de terrines des Ardennes
- Le carré de porc exotique
- Les pilons de poulets laqués au miel et aux épices
- Le duo de boudins paysans
- Le filet de bœuf charolais
- Le jambon à l'os sur griffe
- Le pain de viande Maison
- Une salade de tomates et haricots verts



- Une salade de chou rouge aux figues séchées
- Une salade de pommes de terre aux oignons et au lard fermier
- Une salade de pâtes au pesto
- Une salade de riz et de petits pois, vinaigrette à la moutarde légère.
- Un taboulé à la menthe fraîche, oignons et piments doux
- PDT. à l'ardennaise
- assortiment de sauces
- Pain et beurre.



Comme son nom l'indique, dans ce type de buffet, vous ne retrouvez aucun Poisson.

DOMAINE DE LA GRANDE LOUVIÈRE

B. BUFFET TYPE « TERRE ET MER »

AU PRIX DE 40,00 €

- Le saumon rose cuit façon Grande Louvière
- Les tomates farcies au duo de crevettes
- Les pêches et poires, farcies au thon et au surimi de crabe
- La terrine du pêcheur à l'inspiration du moment
- Le plateau de grosses du Groenland
- Le buisson d'Ecrevisses
- L'ananas farci de poulet aux saveurs mexicaines
- Le filet de bœuf charolais
- Le pain de viande maison (façon grand-mère)
- Le carré de porc exotique
- Jambon à l'os sur griffe
- Le plateau de fines charcuteries

- Les tomates Mozzarella, à l'huile d'olive et aux aromates
- La salade de carottes et céleri croquants
- Une salade de pennes, tomates cerise et de basilic
- Une salade de PDT au lard fermier
- Une salade de PDT persillée
- La salade de riz provençal
- Le taboulé à la menthe fraîche, oignons et piments doux
- La salade de champignons à la grecque
- Notre assortiment de diverses sauces
- Pain blanc et beurre



C. BUFFET TYPE « TRADITION »

AU PRIX DE 45,00 €

Ce type de buffet comprend tous les plats de la suggestion « Terre et Mer » auxquels on ajoute :



- Le saumon doux d'Ecosse parfumé à l'échalote
- Le jambon de Parme et sa garniture de saison
- Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, huile de truffes et roquette.
- La salade de lentilles et d'oignons
- La salade de poivrons doux grillés aromatisés aux herbes et huile d'olive



D. BUFFET TYPE « FIN GOURMET »

AU PRIX DE 50,00 €

Ce type de buffet comprend tous les plats de la suggestion « Tradition » auxquels on ajoute



- Le brochet farci aux saveurs provençales
- Le ½ homard « royal » en belle vue
- La salade de poulpes et de fruits de mer à l'huile d'olive et citrons
- Les aubergines farcies à la Pugliese
- Une salade de choux aux aigrettes



Notez bien que :

- Les prix de référence indiqués s'entendent plats livrés sur table buffet.
- Tous nos buffets restent modulables en fonction de vos envies.

DOMAINE DE LA GRANDE LOUVIÈRE

SUGGESTIONS NON EXHAUSTIVES DE PLATS CHAUDS À ÉVENTUELLEMENT

INCLURE DANS UN BUFFET :

PRIX DIVERS

A. EN PRÉSENTATION WOK, TRAVAILLE PAR DEVANT CONVIVE.

1. ♠ Les traditionnels.

- Le chili con carne (sorte de ragout épicé)
- L'émincé de dinde au poivre vert
- Le porc ou le bœuf façon bourguignonne
- Le curry d'agneau aux épices.
- L'émincé de poulet à l'estragon
- Le filet de bœuf à la moutarde de Meaux
- Le filet de porc à la St-Feuillien
- Ou au vinaigre de figues
- Le curry de poulet à la cacahuète (lait de coco)

- Les scampis façon Grande Louvière (risotto et légumes)
- Les aiguillettes de dinde farcies à la mousse de poivrons
- Le waterzooï à la Gantoise
- La croustade ostendaise
- Les saltimbocca de veau farcie aux herbes et mozzarella
- Le mix de bœuf et porc (ou bœuf ou porc seul), grillé à l'asiatique



2 Les Autres.

- Le Poulet Chow Mein (sauté de poulet et légumes avec nouilles)
- Le Nasi goreng (plat de riz frit dans de l'huile, assaisonné de sauce soja sucrée)
- Le curry de bœuf épicé (piment vert, gingembre, curcuma, cumin, épices exotiques)
- Le risotto aux champignons de Paris et au romarin
- Le couscous du chef (poulet, bœuf, merguez et kefta (boulette de viande), pois chiches)
- La paëlla : la typique Valenciana de viande – mixte poisson viande
- La porchetta cuite au feu de bois et aromatisée aux herbes des Abruzzes, avec PDT en papillote et mixte de salade gourmande.



3 Le barbecue.

Le prix de ce service est influencé par l'abondance en poids des viandes choisies.

a. Mixte de viandes.

- Brochette de porc - brochette de bœuf - brochette de volaille - côtes d'agneau, steak barbecue mariné - tranches de porc à l'ail - lard mariné - pilons de poulets marinés - saucisse et merguez. Y compris 3 variétés de crudités, une PDT en papillote et des sauces.

Tout porc.

- Brochette de porc - bouts de côtes - tranches de porc à l'ail - lard mariné - saucisse et merguez. Y compris 3 variétés de crudités, une PDT en papillote et des sauces
- Pour les Enfants : Sur demande notre service traiteur pourra vous établir un menu adapté à leur appétit.



DOMINE DE LA GRANDE LOUVIERE

LES MENUS

Pour le choix d'un menu veuillez explorer les diverses suggestions individuelles que nous vous proposons. Il est évident que celles-ci vous sont données à titre indicatif et non exhaustives.

Lien : NOUVEAU-COMPOSEZ-MENU-VOUS-MEMES.pdf (lagrandelouviere.be)



LES BOISSONS

POUR CE SERVICE, DIVERSES FORMULES S'OFFRENT À VOUS, À SAVOIR :

- **Le service à l'inventaire** : sur base d'un tarif à convenir, vos invités consomment ce qu'ils veulent et en fin de repas, les consommés servent de base à la facturation.
- **Le forfait total : au prix de 25,00 € par personne.**

Dans tous les cas, dès le début du repas et pour une période de 6 heures. Au-delà, un forfait de 4,00 € par heure entamée sera chiffré pour les convives encore présents.

Dans les deux cas, vos invités pourront consommer ce qu'ils veulent, quand ils le veulent et autant qu'ils veulent, et ce, du début à la fin de la durée convenue. La garantie qu'ils ne manqueront de rien.

Vin : vin blanc, vin rouge et vin rosé Sélection, LA GRANDE LOUVIERE



Autres : eau plate, pétillante, orangeade, Coca-Cola, pils au fût (suivant nombre), Schweppes Tonic, jus d'orange et café.

Bières spéciales (Leffe, St. Feuillien, Orval ou autres) : hors forfait.

Consommation et vente d'alcool. Obligations

légales

- Il est interdit de servir des boissons alcoolisées de plus de 0,5° à un mineur de moins de 16 ans.
- Il est interdit de vendre des alcools distillés aux moins de 18 ans (exemple : rhum, alcopops, vodka, whisky, etc.).
- Il est également interdit de servir des boissons alcoolisées à une personne manifestement ivre (la peine est doublée s'il s'agit d'un mineur).
- Pour rappel, conduire un véhicule avec une concentration d'alcool par litre de sang d'au moins 0,5 grammes est punissable par la loi.