



Organisation d'un événement pour un groupe (de 10 à 120 convives)

1. Réception apéritive – drink debout	2
2. Repas assis – menu classique "entrée, plat, dessert"	3-4-5
3. Repas debout – walking dinner	6-7
4. Buffet barbecue	8-9
5. Dégustation initiative de vin	11
6. Nos espaces privés	12

1. Réception apéritive (de 10 à 120 personnes)

Le Jardin du Sommelier est un large espace qui se prête bien aux réceptions debout. Lorsque des beaux jours, les réceptions peuvent se tenir au jardin.

Boissons

Cava – vins blanc, rosé et rouge – toutes les bières – tous les softs :

1h = 12 € pp

2h = 18 € pp

3h = 24 € pp

Champagne – vins blanc, rosé et rouge – toutes les bières – tous les softs :

1h = 18 € pp

2h = 27 € pp

3h = 36 € pp

Food

Canapés (petites bouchées servies sur plateau, assortiment de chauds et de froids, terre et mer) :

4 pièces : 12 € pp

6 pièces : 18 € pp

8 pièces : 24 € pp

10 pièces : 30 € pp



2. Menu entrée – plat – dessert (de 10 à 50 personnes)

Menu unique - 45 € pp

Un seul et même menu est servi pour tous les convives, sélectionné parmi les choix proposés : une entrée, un plat et un dessert, les mêmes pour tout le monde.

Menu à deux choix - 55 € pp

Si vous préférez offrir à vos convives un choix, vous pouvez leur proposer de choisir entre deux entrées, deux plats et deux desserts différents parmi la liste ci-dessous. Dans ce cas, la commande exacte avec le choix précis de chacun doit nous être communiquée à l'avance. Pas de choix sur place.

Allergies / végé & vegan

Si certaines personnes présentent des intolérances alimentaires ou ne mangent pas de certains aliments par conviction, il est possible d'adapter le menu sans supplément. Merci de nous en tenir informés au préalable, pour garantir la fluidité du service lors du repas.

Formules boissons

Différentes formules boissons sont proposées page 11.

Confirmation du nombre

Nous demandons de confirmer le nombre de couverts au plus tard 24 heures avant le repas. Ce nombre sera repris sur la facture finale, même en cas d'absence de certains convives.

Options

Coupe de cava à l'arrivée : 6 € pp

Coupe de champagne à l'arrivée : 12 € pp

Quatre canapés servis sur plateau avant le repas : 12 € pp

Tables nappées : 4 € pp

Entrées

Soupe de légumes du moment (végé)
Nos falafels maison, yaourt épice (végé)
Tartare de gambas, herbes fraîches
Croquettes de saumon à l'aneth maison
Croquettes crevettes maison
Saumon confit aux agrumes
Tartare de bœuf façon Jardin du Sommelier
Croquettes de poulet rôti maison

Plats

Filet de bar, beurre blanc au ponzu
Thon mi-cuit, sauce teriyaki gingembre
Filet de coucou de Malines, sauce vin jaune
Parmentier de bœuf
Blanquette de veau
Filet de canette, jus corsé
Carbonnades à la flamande, frites
Boulets à la liégeoise, purée de pomme de terre
Risotto aux légumes (végé)
Plat végétarien du jour (végé)

Desserts

Le gourmand (trois mignardises variées)
Panna cotta aux fruits
Mousse au chocolat et noisette
Tiramisu léger au spéculoos
Tarte tatin aux pommes, glace spéculoos
Moelleux au chocolat, glace vanille
Assiette de fromages



3. Walking dinner (de 25 à 100 personnes)

Pour donner un style plus décontracté à votre événement et pour faciliter les rencontres croisées. Les convives restent debout et mangent sur des tables hautes, ce qui leur permet de se déplacer facilement.

Le repas est servi sur plateau dans des bols et des petites assiettes. Nos serveurs passent entre les convives pour les leur servir tout au long de la soirée. Tout est facile à manger debout, sur tables hautes ou en se déplaçant.

Menu tapas 50 € pp

Ces tapas sont servis au nombre quatre par personnes : deux entrées et deux plats, sélectionnés par vous au préalable. Tous les invités reçoivent un de chaque, les mêmes.

Lorsque les quatre tapas ont été servis à tout le monde, nous servons des mignardises (desserts miniatures, dans l'idée d'un gourmand), toujours sur plateau.

Tapas entrées

Soupe de légumes du moment (végé)
Nos falafels maison, yaourt épicé (végé)
Tartare de gambas, herbes fraîches
Croquette de saumon à l'aneth maison
Croquette crevettes maison
Saumon confit aux agrumes
Croquette de poulet rôti maison
Tartare de bœuf façon Jardin du Sommelier

Tapas plats

Filet de bar, beurre blanc au ponzu
Thon mi-cuit, sauce teriyaki gingembre
Parmentier de bœuf
Blanquette de veau
Filet de coucou de Malines, sauce vin jaune
Carbonnades à la flamande, frites
Boulets à la liégeoise, purée de patate
Risotto aux légumes (végé)
Plat végétarien du jour (végé)

Formules boissons

Différentes formules boissons sont proposées page 11.

Confirmation du nombre

Nous demandons de confirmer le nombre de couverts au plus tard 24 heures avant le repas. Ce nombre sera repris sur la facture finale, même en cas d'absence de certains convives.

Options

Coupe de cava à l'arrivée : 6 € pp
Coupe de champagne à l'arrivée : 12 € pp
Quatre canapés servis sur plateau avant le repas : 12 € pp



4. Buffet barbecue (de 40 à 80 personnes)

Pour un repas convivial entre collègues ou pour une fête privée, rien de tel qu'un barbecue !

Nous disposons sur le buffet un assortiment de crudités et de salades froides en tout genre (pâtes, patates, riz...) ainsi que nos sauces faites maison. Au bout du buffet, le chef vous attend avec son barbecue : grillades de fruits de mer, poissons, viandes et légumes.

Lorsque le buffet est terminé, nous servons des mignardises (desserts miniatures, dans l'idée d'un gourmand).

Avec cette formule de buffet, nous pouvons disposer des tables et des chaises (pour faire un repas assis) ou des tables hautes (repas debout).

Buffet Barbecue 45 €

Remarques

1. En cas de mauvais temps, le buffet est organisé à l'intérieur, sans préjudice aucun. Les grillades sont simplement ramenées du barbecue sur le buffet.
2. Les victuailles sont prévues en large quantité pour le nombre de personnes invitées. Il se peut cependant que certains mets aient plus de succès que d'autres et ne soient plus disponibles. Nous calculons généreusement, mais nous ne pouvons pas garantir qu'il y ait à 100% de tout à tout moment ; c'est inévitable avec un buffet.

Formules boissons

Différentes formules boissons sont proposées page 11.

Confirmation du nombre

Nous demandons de confirmer le nombre de couverts au plus tard 24 heures avant le repas. Ce nombre sera repris sur la facture finale, même en cas d'absence de certains convives.

Options

Coupe de cava à l'arrivée : 6 € pp

Coupe de champagne à l'arrivée : 12 € pp

Quatre canapés servis sur plateau avant le repas : 12 € pp

Service de votre gâteau, apporté par vos soins : 3 € pp

Tables nappées : 4 € pp



Formule boissons durant le repas

(Pour accompagner un repas assis, un walking dinner ou un buffet barbecue.)

Nos formules comprennent $\frac{1}{2}$ bouteille de vin, toutes nos bières, eaux plate et pétillante à discrétion, autres softs, café ou thé.

Le vin est servi à raison d'une demi-bouteille par personne (blanc et rouge confondus). Au-delà, les bouteilles supplémentaires sont facturées au prix de la carte.

Formule 20 €

Blanc : Bordeaux, Château Martet, cuvée M de Martet 2023

Rouge : Lussac-Saint-Émilion, Château Lion-Perruchon 2020

Formule 30 €

Blanc : Bourgogne, Manoir du Carra « Le Soly » 2023

Rouge : Médoc, Château Patache d'Aux 2017

Formule 36 €

Blanc : Chablis 1^{er} cru Fourcheaume, Gérard Tremblay, 2023

Rouge : Santenay, Aurore Bachelet, 2022

Il n'est pas obligatoire de prendre une formule boissons.

Toutes les boissons peuvent être servies et facturées à la commande. Dans ce cas, il est préférable de prédefinir les choix offerts aux invités.

5. Dégustation initiative de vin (de 10 à 30 personnes)



Nous proposons une dégustation de vins pédagogique et ludique en groupe, animée par notre sommelier. Cette dégustation peut être considérée comme une initiation, adaptée au niveau novice, au cours de laquelle les principaux cépages sont présentés, ainsi que leurs régions de prédilection.

Des notes de dégustation sont fournies à chacun au début de la séance, pour que les participants puissent suivre le cours avec un support papier. Cela leur permet également d'ajouter leurs propres remarques tout au long de la dégustation et de repartir ainsi avec un résumé complet.



10 vins différents (4 blancs, 4 rouges, 2 doux)

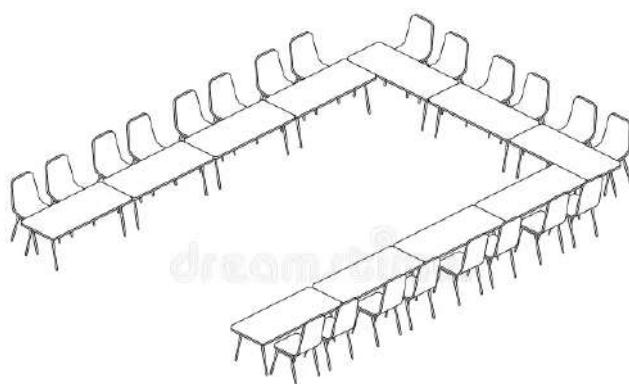


90 minutes (et la séance de questions-réponses...)

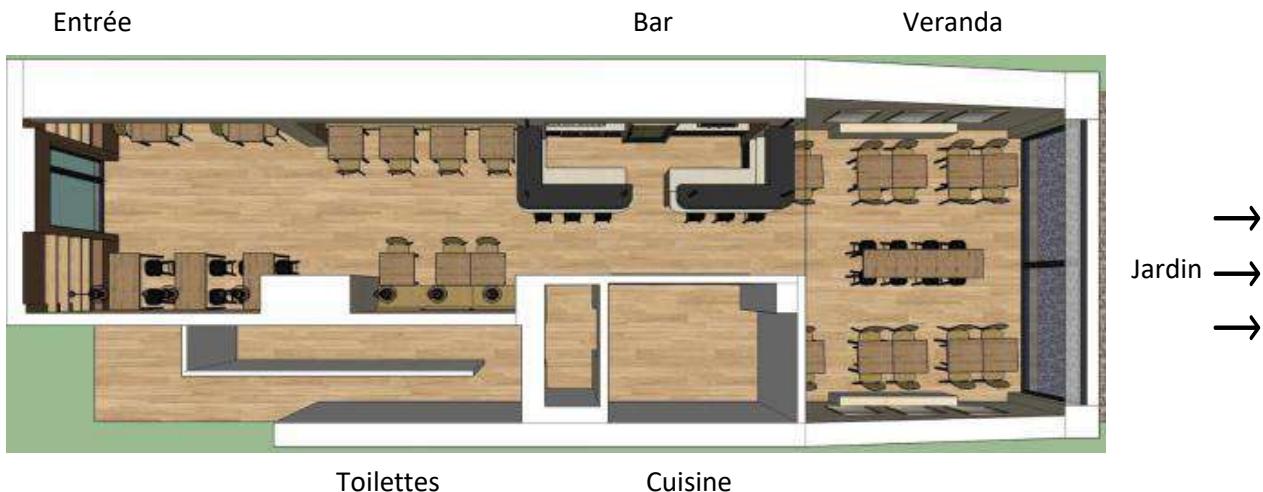
Prix (montants tvac)

Un forfait de 300 € est demandé pour la salle privée et pour l'orateur.

A ce montant d'ajoute le coût des vins dégustés de 20 € pp.



Privatisation des espaces



En semaine Il est possible de privatiser une partie du restaurant (la véranda) ou la totalité du restaurant, jardin inclus.

Privatisation de la veranda (salle au fond du restaurant)

Pas de frais de location. Dépense minimum 1000 € ttc.
Convient pour 20 à 40 personnes en repas assis.

Privatisation du restaurant tout entier

Pas de frais de location. Dépense minimum 2500 € ttc.
Convient pour 40 à 80 personnes en repas assis.

En week-end Le restaurant n'est pas ouvert aux autres clients, il est donc automatiquement privatisé. Il n'y a pas de frais d'ouverture, mais la dépense minimum pour un groupe en week-end est de 1000 €.

Capacité véranda : 40 couverts

Capacité intérieure totale : 120 couverts

Capacité jardin : 100 couverts