

Restaurant Le Belvédère

Créateur de bonheur

Un lieu d'exception pour vos réceptions...

Nous faisons de chaque réception un moment unique et rare, parfaitement orchestré. Dans notre lieu d'exception et avec notre savoir-faire, nous vous proposons des prestations sur mesure afin d'organiser vos plus beaux événements.

Tarification 2027 – TTC

Sont inclus dans nos prix :

- Le service pour toute la soirée sans supplément de prix,
- La location du mobilier et de la vaisselle,
- La location du nappage et serviettes en tissu,
- Le fond musical,
- Les jardins et terrasse,
- Le parking privé,

- Heure limite de réception 3h00.

Location de salle :

- La location de salle est offerte.

Cocktail Dinatoire

A 58 € par personne

-Horaire à convenir – 4H de prestation « All In » & service tout inclus-

Boissons :

- Blanc de Blancs « Adrien Romet »
- Jupiler (pression), Augustijn Triple (pression), Fourchette, Kriek, Hoegaarden Blanche
- vin blanc, rouge & rosé
- jus d'orange, limonade, Coca-Cola, eau plate & pétillante
- café, thé

Assortiment de cuillères gourmandes :

- mousse de saumon fumé & crevettes grises,
- fromage frais-magret de canard fumé,
- guacamole-brunoise de chorizo,

Assortiment de mini sandwiches :

- jambon blanc, jambon fumé, filet américain, poulet, poulet curry, fromage, thon, crabe

Toasts & petits fours :

- Friands à la viande, au fromage, aux crevettes, beignets de calamars
- Feuilletés : au fromage, au jambon, au saumon, aux champignons
- Assortiment de mini bouchées, de tartelettes, de mini pizzas...
- Petites brochettes apéritives
- Toasts froids au saumon fumé, crabe, thon, crevettes, salades composées...
- Légumes amusants : radis en fleur, tomates cerises, bouquets de chou-fleur, bâtonnets de carottes, concombres fourrés.

Dessert :

Assortiment de mignardises sucrées (3 pièces par personne)
ou gâteau de circonstance (pâtisserie ou glace, à convenir).

Prestation de Service :

- Le service et le personnel de salle, bar et cuisine,
- la location de salle, le nappage, la vaisselle
- Nos prix s'entendent T.V.A comprise

Nos Propositions de Menus « Tendance & Convivial »

Pour le bon déroulement du service, nous vous demandons de bien vouloir choisir une seule et même entrée et un seul et même plat pour l'ensemble de vos invités.
Merci de votre compréhension.

**Nos menus sont proposés boissons comprises jusqu'en fin de plat principal :
1 apéritif, vins blanc, rouge, rosé, bières, eau, softs, café**

-Menu à 56 €-

L'apéritif maison & mises en bouche
(crème de pêche au Cognac et méthode Champenoise)



Le pavé de bœuf, crème au poivre

ou

Les aiguillettes de volaille, aux Champignons

ou

Le filet de Lieu, crème aux petits légumes



Le café gourmand
(3 mignardises Maison, café ou thé)

ou

Dessert à convenir (pâtisserie ou glace)
Café ou thé

*vins & boissons compris
jusqu'en fin de plat principal*

-Menu à 78 €-

L'apéritif maison & ses mises en bouche
(crème de pêche au Cognac et méthode Champenoise)



La terrine de foie gras de canard,
confiture d'oignons & toasts grillés

ou

La brochette de scampi,
sur fond de crème au Sauvignon

ou

La trilogie de saumon rose,
Parfumée aux herbes fraîches
(saumon en Belle Vue, Fumé, en Tartare)



Le pavé de bœuf, crème au poivre

ou

Les aiguillettes de volaille, aux Champignons

ou

Le filet de Lieu, crème aux petits légumes



Le café gourmand
(3 mignardises Maison, café ou thé)

ou

Dessert à convenir (pâtisserie ou glace)
Café ou thé

*vins & boissons compris
jusqu'en fin de plat principal*

Menus « Tendance & Convivial »

Pour le bon déroulement du service, nous vous demandons de bien vouloir choisir une seule et même entrée et un seul et même plat pour l'ensemble de vos invités.
Merci de votre compréhension.

**Boissons comprises jusqu'en fin de plat principal :
1h00 d'apéritif, vins blanc, rouge, rosé, bières, eau, softs, café**

-Menu à 67 €-

Le Blanc de Blancs Adrien Romet,
Softs
& leurs mises en bouche (1h00' de service)



Le pavé de bœuf, crème au poivre
ou
Les aiguillettes de volaille, aux Champignons
ou

Le filet de Lieu, crème aux petits légumes



Le café gourmand
(3 mignardises Maison, café ou thé)

ou

Dessert à convenir (pâtisserie ou glace)
Café ou thé

*Vins & boissons compris
jusqu'en fin de plat principal*

-Menu à 89 €-

Le Blanc de Blancs Adrien Romet,
Softs
& leurs mises en bouche (1h00' de service)



La terrine de foie gras de canard,
confiture d'oignons & toasts grillés

ou

La brochette de scampi,
sur fond de crème au Sauvignon

ou

La trilogie de saumon rose,
Parfumée aux herbes fraîches
(saumon en Belle Vue, Fumé, en Tartare)



Le pavé de bœuf, crème au poivre

ou

Les aiguillettes de volaille, aux Champignons

ou

Le filet de Lieu, crème aux petits légumes



Le café gourmand
(3 mignardises Maison, café ou thé)

ou

Dessert à convenir (pâtisserie ou glace)
Café ou thé

*Vins & boissons compris
jusqu'en fin de plat principal*

Walking Dinner
"Le Belvédère"

**Boissons comprises jusqu'en fin de plat principal :
1h00 d'apéritif, vins blanc, rouge, rosé, bières, eau, softs, café**

-Menu à 85 €-

Pour votre accueil

Le Blanc de Blancs Adrien Romet,
Softs
& leurs mises en Bouche (1h00' de service)



Pour votre repas, nous vous proposons 3 escapades Gourmandes

Côté Mer...

Huitres Fines de Claire & Saumon Fumé d'Ecosse

Côté Terre ...

Contre-Filet de Bœuf, Frites,
accompagné de beurre à l'ail, béarnaise, sauce au poivre.

Côté Exotique...

Filets de Sole & Scampi Façon Thaï (crème Curry aux Petits Légumes), Riz Pilaf



Pour votre dessert

Assortiment de mignardises sucrées (3 pièces par personne)

ou

Dessert à convenir (pâtisserie ou glace).



Café ou Thé

vins & boissons compris
jusqu'en fin de plat principal

_____ Restaurant *Le Belvédère* _____

Buffet Royal à 88 €

*Boissons comprises jusqu'en fin de plat principal :
1h00 d'apéritif, vins blanc, rouge, rosé, bières, eau, softs, café*

Le Blanc de Blancs Adrien Romet,
Softs
& leurs mises en Bouche (1h00' de service)

—◆—
Saumon Rose en Belle Vue
Terrines de Poissons Maison
Cascade de Fumaisons Nordiques
Petites Tomates aux Crevettes Grises et aux Ecrevisses
Salade de Fruits de Mer

Pièce de Bœuf en Croûte
Paon Revêtu de Charcuteries Fines
Terrine de Campagne en Croûte
Chaud-froid de volaille
Trio de Marquises de viandes
Mousse de Canard Maison,
Rillettes...

Assortiment de Salades & de Crudités
Assortiment de Sauces & de Petits Pains

Assortiment de Fromages
Brie, Conté, Chèvre, accompagnés de salade, raisins secs et noix

—◆—
Assortiment de mignardises sucrées (3 pièces par personne)
ou

Dessert à Convenir (pâtisserie ou glace).

—◆—
Café ou Thé

vins & boissons compris
jusqu'en fin de plat principal

Restaurant *Le Belvédère*

182, rue de la Martinoire - 7700 Mouscron (Belgique)

☎ 056.33.16.15 - de France : 0032.56.33.16.15

www.le-belvedere.net le-belvedere@skynet.be

Quelques renseignements

Soirée :

Animation : Si vous le souhaitez, nous mettons à votre disposition une sono à 650 € pour toute la soirée (si sonorisation prévu par vos soins, forfait 150 €).

Boissons : Lorsque votre soirée commence, les boissons servies sont en supplément. Dès lors, nous vous proposons deux possibilités :

- 1) – Consommations comptabilisées au nombre juste
ou 2) – Forfait boissons à 16 € adulte, 8 € enfant :
- jus de fruits, limonades, eaux...
 - bières simples et spéciales
 - vins : blanc, rouge et rosé
 - café, thé...

(le forfait ne comprend pas le Champagne, les digestifs et alcools forts)

- Si vous désirez amener votre Champagne, un droit de bouchon à 8,50 € la bouteille (75 cl) vous sera demandé. (ce droit de bouchon est annulé si vous prenez le forfait boissons.)

Invités de la soirée :
- dessert : 10 € - personne
- assortiment de sandwiches : 4 € - la pièce
- pain surprise : 9 € - personne
- Buffet de Fromages (assortiment de 12 fromages - vin compris) : 17 €

Divers :

- Heure limite de réception 3h00.
- Aucun supplément n'est à craindre après une certaine heure, que ce soit pour les serveurs, le prix des boissons, la location de salle, la sono...
- Une pièce est à disposition pour mettre dormir les enfants (sur demande au préalable).
- Un mois avant votre réception, nous vous demandons un nombre global de convives. Le nombre définitif d'invités doit nous être donné au plus tard une semaine avant votre réception. Au-delà, tout désistement vous sera facturé ; merci de votre compréhension.

Prestation de Service inclus :

- Le service et le personnel de salle, bar et cuisine,
- la location de salle, le nappage, la vaisselle
- Nos prix s'entendent T.V.A comprise

Acomptes :

- 1500 € à la réservation.
- Environ 90 % du montant restant 1 mois avant la réception.
- Le solde est à régler dans la huitaine qui suit votre réception.

_____ Restaurant *Le Belvédère* _____