

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 2028 - 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,

- Pas de limite d'heure,

Location de salle :

- offerte à partir de 85 adultes au repas.
- 990 € de 60 à 84 adultes au repas.
- 1390 € si moins de 60 adultes au repas.

Cérémonie laïque :

Les frais liés à l'organisation d'une cérémonie laïque en nos salons ou jardins sont de 250 €. Ce forfait couvre les heures du personnel, la location de quelques chaises et bancs.

L'installation sonore, la décoration florale et autres décorations ne sont pas inclus.

Les Vins d'honneur

Nos propositions :

Nos tarifs sont indiqués à la bouteille de 75 cl
&
assortiment de toasts froids et chauds À VOLONTÉ,

- | | | |
|-------------------------------------|----------------|-------------------|
| - Cava Visièga, sélection Belvédère | toasts compris | 40 € la bouteille |
| - Blanc de Blancs Adrien Romet, | toasts compris | 42 € la bouteille |
| - Vouvray Brut Bernard Fouquet, | toasts compris | 45 € la bouteille |
| - Saumur Veuve Amiot Brut, | toasts compris | 47 € la bouteille |
| - Champagne Réserve du Belvédère, | toasts compris | 69 € la bouteille |
| - Soft (jus d'orange, Coca) | toasts compris | 31 € le litre |
- Si vous le souhaitez, vous pouvez amener votre Champagne pour vos vins d'honneur. Un droit de bouchon incluant l'assortiment de toasts froids et chauds à volonté vous sera facturé 31 € par bouteille de 75 cl.

Bon à savoir :

Pour calculer le montant le plus juste de vos vins d'honneur, sachez que pour une prestation de 2h15/30 environ nous servons en moyenne 1 bouteille pour 2 personnes.

Notre assortiment de toasts (à volonté) :

- Feuilletés : au fromage, au jambon, au saumon, aux champignons...
- Assortiment de bruschettas, mini bouchées, de tartelettes, de mini pizzas...
- Beignets de calamars, friands à la viande, crevettes en feuille de brick...
- Toasts froids au crabe, thon, crevettes, salades composées...
- Mini sandwiches farcis au thon, poulet curry, crabe...
- Petites cuillères gourmandes,
- Légumes amusants : radis en fleur, tomates cerises, bouquets de chou-fleur, bâtonnets de carottes, concombres fourrés...
- En supplément de nos formules : assortiment de mignardises sucrées maison (servies en fin de vins d'honneur) : macarons, mini- tartelettes aux fruits, bavaoïs, choux gourmands... à 1,80 € pièce.

Menus de Fêtes et Réceptions

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 :
Apéritif, vins blanc, rouge, rosé, bières, eau, softs
sont compris jusqu'à l'ouverture de la soirée dansante

Menu à 84 €

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

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

Le millefeuille de saumon rose
au fromage frais & petits légumes
(entrée froide)
ou

Véritable jambon Serrano Grande Réserve,
sur salade iberico-italienne
(tomates confites, mozzarella, copeaux Parmesan)
ou

Le filet de lieu,
Crème aux petits légumes

Le Petit Rafrâchissant

Le suprême de dinde,
cuisson basse température, sauce forestière
ou

Le confit de canard caramélisé,
au miel d'acacia
ou

Le filet de bar Victoria,
Crème de ciboulette

Dessert de circonstance

Café ou thé
vins & boissons compris

Menu à 88 €

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

La terrine de foie gras de canard maison,
Confiture d'oignons & toasts grillés
ou

La farandole du Belvédère
(foie gras maison, magret de canard fumé, melon)
ou

La gourmandise des mers
(déclinaison de saumon rose, crevettes royales,
crabe, petite tomate aux crevettes grises,...)
ou

Le Saumon rose en feuilleté,
Crème au cerfeuil

Le petit rafraîchissant

Les aiguillettes de volaille, aux baies roses
ou

Le suprême de pintade fermière,
au Calvados
ou

Le filet mignon de Cochon de lait,
aux deux poivres
ou

Les gigotins de coquelet au chambertin

Dessert de circonstance

Café ou thé
vins & boissons compris

Menus de Fêtes et Réceptions

Nos menus sont proposés boissons comprises :
Apéritif, vins blanc, rouge, rosé, bières, eau, softs
sont compris jusqu'à l'ouverture de la soirée dansante

Menu à 92 €

L'apéritif maison & sa mise en bouche

—◆—
Le délice du grand-bleu
(saumon fumé, gambas, langoustine,
tomate aux crevettes grises, crabe...)

ou

Le délice du Périgord
(foie gras, confit, gésier et magret de canard
fumé et cuisse de caille fumée)

ou

L'assiette gourmande terre & mer
(foie gras de canard maison, magret de canard fumé,
cuisse de caille fumée, et délicatesse de la mer)

ou

La brochette de scampi
en petite salade à l'italienne

—◆—
Le petit rafraîchissant

—◆—
Le contre filet de bœuf,
Sauce périgourdine

ou

Les médaillons de veau
à la Crème d'Estragon

ou

Ballottine de volaille de Licques,
Farcie à la Duxelles

ou

Le filet de saumon rose en croûte

—◆—
Dessert de circonstance

—◆—
Café ou thé

vins & boissons compris

Menu à 96 €

L'apéritif maison & sa mise en bouche

—◆—
Le Mariage de Filets de Sole &
de Saumon Rose aux Deux Sauces

ou

Les filets de sole farcis au Saumon fumé,
Crème de ciboulette

ou

Les noix de Saint-Jacques rôties
sur fond de beurre blanc

—◆—
Le petit rafraîchissant

—◆—
La caille désossée
& sa farce douce aux petits raisins

ou

Le magret de canard du sud-ouest,
Sauce au Madère

ou

La pièce de bœuf en croûte Wellington

ou

Le carré de noix de veau, aux girolles

—◆—
Dessert de circonstance

—◆—
Café ou thé

vins & boissons compris

Restaurant *Le Belvédère*

Menus de Fêtes et Réceptions

Menu proposé boissons comprises :
Apéritif, vins blanc, rouge, rosé, bières, eau, softs
sont compris jusqu'à l'ouverture de la soirée dansante

Menu à 98 €

L'apéritif maison & sa mise en bouche

Le feuilleté de ris de veau braisés,
Façon Belvédère

ou

Le demi homard en salade folle,
Pépites nordiques et chair de crabe (+10 €)

Le petit rafraîchissant

Le filet pur de Charolais, façon Belvédère
(assortiment de champignons fins)

ou

Le filet pur d'agneau, sauce archiduc

ou

Les suprêmes de pigeonneau, à l'émincé de truffes noires

ou

Le duo de filet de sole & de lotte, crème aux petits légumes

Dessert de circonstance

Café ou thé

Pour compléter votre menu :

Potage (et sa repasse) : 8 €

L'assortiment de 4 fromages (vin compris) : 14 €

La pointe de brie de Meaux (vin compris) 11 €

La petite tartelette de reblochon chaud (vin compris) : 12 €

Le buffet de fromage (assortiment de 12 fromages - vin compris) : 16 €

Si vous le souhaitez, vous pouvez remplacer le plat d'un menu par celui d'un autre ;
le prix de votre menu sera alors la moyenne entre les 2 menus choisis.

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.

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

Nos buffets sont proposés boissons comprises :
Apéritif, vins blanc, rouge, rosé, bières, eau, softs
sont compris jusqu'à l'ouverture de la soirée dansante

Buffet Royal

87 € par personne

Apéritif, vins blanc, rouge, rosé, bières, eau, softs
Sont compris jusqu'à l'ouverture de la soirée dansante

L'apéritif maison & sa mise en bouche
(crème de Pêche au Cognac et méthode champenoise)



Salade de fruits de mer
Saumon rose en Belle Vue
Terrines de poissons maison
Cascade de fumaisons nordiques
Truite saumonée farcie aux petits légumes
Pyramide de melons au bacon et ananas garnis
Petites tomates aux crevettes grises et aux écrevisses

Pièce de bœuf en croûte
Paon revêtu de charcuteries fines
Terrine de campagne en croûte
Trio de marquises de viandes
Chaud-froid de volaille
Mousse de canard,
Pilons de poulet
Rillettes

Assortiment de salades et de crudités
Assortiment de sauces et de petits pains

Assortiment de fromages
8 sortes de fromages affinés accompagnés de salade, raisins secs et noix



Dessert de circonstance



Café ou thé

Buffet Prestige

93 € par personne

Apéritif, vins blanc, rouge, rosé, bières, eau, softs
Sont compris jusqu'à l'ouverture de la soirée dansante

L'apéritif maison & sa mise en bouche
(crème de pêche au Cognac et méthode champenoise)

—◆—
Turbot en chemise

Saumon rose en Belle Vue

Terrines de poissons maison

Cascade de fumaisons nordiques

Petites tomates aux crevettes grises et aux écrevisses

Langoustines, crevettes royales et écrevisses

Truite saumonée farcie aux petits légumes

Filets de sole farcis au saumon fumé

Filets d'anchois frais à l'ail

Calamars à la provençale

Salade de fruits de mer

Pyramide de melons au bacon et ananas garnis

Terrine de foie gras de canard maison

Terrine de canard farcie en croûte

Paon revêtu de charcuteries fines

Trio de marquises de viandes

Chaud-froid de volaille ...

Pièce de bœuf en croûte

Pilons de poulet

Rillettes

Assortiment de salades et de crudités

Assortiment de sauces et de petits pains

Assortiment de fromages

8 sortes de fromages affinés accompagnés de salade, raisins secs et noix

—◆—
Dessert de circonstance

—◆—
Café ou thé

-----Restaurant Le Belvédère-----

Buffet de Desserts

Assortiment de tartes
(fraises, pommes, citron, poire-amande...)

Assortiment de bavaoïs
(poire-framboise, fraise-mangue...)

Assortiment de gâteaux
(forêt noire, fraisier-vanillé, 3 chocolats, tiramisu...)

Assortiment de glace & sorbets
Crème brûlée, îles flottantes, mousse au chocolat

Fraises & salade de fruits frais de saison

Petits choux fourrés & macarons

Accompagnements :

Crème chantilly

Crème anglaise

Sauce au chocolat chaud

Coulis de fruits rouges

Buffet en supplément du repas : 11€ par personne
(remplaçant le dessert de circonstance des menus)

Buffet pour les invités de la soirée : 17 € par personne

Dans chaque menu, une pièce montée au choix vous est proposée, avec une part de dessert pour chaque invité.

Si vous choisissez un buffet de desserts, un supplément de 11 € par personne vous sera demandé ;

ce supplément est dû au fait que plusieurs parts de desserts sont prévues pour chaque invité,

afin de profiter pleinement des choix présentés. Merci de votre compréhension.

Buffet Gourmand

Buffet de desserts accompagné d'un assortiment de 3 fromages,
vin rouge, pain, noix, raisins secs, salade

Buffets en supplément du repas : 16 € par personne
(remplaçant le dessert de circonstance des menus)

Buffets pour les invités de la soirée : 22 € par personne

Quelques renseignements

Menus Enfant :

- le même menu que les adultes, en plus petites quantités et à demi prix,
- menu à 25 € :
 - jus d'orange et toasts,
 - steak de bœuf ou steak haché, ou jambon, ou filet de volaille, (accompagné de frites et légumes)
 - le même dessert que les adultes
 - boissons comprises
- menu à 33 € :
 - le menu à 25 € avec une entrée :
 - croquettes au fromage ou croquette aux crevettes

(Pour le meilleur déroulement du service, les menus à 25 € et 33 € ne sont pas servis en cas de buffet ; seul le buffet sera servi aux enfants en demi-tarif)

Soirée :

- # Animation : Si vous le souhaitez, nous mettons à votre disposition une sono à 850 € pour toute la nuit, sans limite d'heure.
- Si sonorisation prévu par vos soins, forfait 150 € (Installation 1h30 avant l'heure d'arrivée prévue).
- # 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 18 € adulte, 9 € enfant :
 - jus de fruits, eaux, limonades...
 - bières simples et spéciales (15 sortes)
 - 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 9 € la bouteille (75 cl) vous sera demandé. (Ce droit de bouchon est annulé si vous prenez le forfait boissons.)
- # Invités de la soirée :
 - dessert (pièce montée) : 11 € - personne
 - assortiment de sandwiches : 4 € - la pièce

Bon à savoir :

- Pour compléter votre réception, nous vous proposons des housses de chaises à 4 € l'unité.
- Nous vous proposons la location d'un château gonflable, borne photos,...

Divers :

- **Pas de limite d'heure.**
- 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.

Acomptes :

- 1500 € à la réservation.
- Environ 30 % du montant 6 mois avant la réception.
- Environ 90 % du montant restant 1 mois avant la réception.
- Le solde est à régler dans la huitaine qui suit votre mariage.