



Service traiteur pour événements privés & professionnels

Matériel - Partenaires - Salles



Rue des jardins, 39
5537 Annevoie Rouillon



Yannick Marquet

yannick.marquet@wepevents.be + 32 (0) 494 78 97 69

Christophe Menez

christophe.menez@wepevents.be + 32 (0) 476 50 01 65



FORFAITS BOISSONS

- A) Verre d'accueil : Effervescent luxembourgeois ou soft (un à deux verres pp)
- B) Formule "Effervescente luxembourgeoise" - 2h00 de prestation
- C) Formule "Effervescente luxembourgeoise, vin blanc et rouge" - 30' de prestation
- D) Vin blanc et rouge, cola, cola zéro, eau plate & pétillante durant le repas
- E) Cola, cola zéro, eau plate & pétillante durant le repas
- F) Vin blanc et rouge, cola, cola zéro, eau plate & pétillante, bières pils durant la soirée
+ A partir de 23h, service payant
- G) Boissons fournies par vos soins : (incluant verrerie, transport et nettoyage)
+ service (vidanges reprises par vos soins)

ACCOMPAGNEMENT

Nos boissons sont toujours accompagnées de jus de pommes artisanal, eau et quelques biscuits salés.

Un clin d'oeil rappelant la douceur de notre terroir.

PLANCHE APÉRITIVE

Vous souhaitez quelques planches apéritives généreuses sur vos tables hautes ?

Optez pour notre assortiment de charcuteries fines, crudités & sauce, tapenades, olives et biscuits salés...



MISES EN BOUCHE

Exemples :

- Perle nacrée au saumon & citron
- Soupe de poisson
- Rillettes de truite fumée d'Annevoie
- Tartelette mousse de saumon fumé au fromage blanc
- Pain polaire
- Graine cramberies (VG)
- Feuilleté aux olives (VG)
- Salade de blé aux légumes (VG)
- Wraps, jambon d'Ardenne
- Mousse de canard et confit d'oignon
- Mini chou croquant à l'escargot
- Brioche au foie gras
- Mini Bagels
- Pain tapas

1 pièce

2 pièces

3 pièces

4 pièces

(Attention nos mises en bouche sont à titre d'exemple, nous travaillons les produits du jour)



RÉCEPTION DÉCOUVERTE

SIGNATURE

A la carte au gré des envies et de votre budget

- 1 mise en bouche
- 1 dégustation
- 1 Weck dinatoire
- 1 Dessert

Formule 1

2 dégustations - 2 wecks dînatoires - 1 dessert

Formule 2

2 mises en bouche - 1 dégustation - 2 wecks dinatoires - 1 dessert

ACCOMPAGNEMENT D'UN

Forfait boissons

Bulles luxembourgeoises, vin blanc et rouge, cola, cola zéro, eau plate & pétillante durant le repas

ATTENTION : NOUS TRAVAILLONS LES PRODUITS DU JOUR POUR CETTE FORMULE DÉCOUVERTE



BUFFETS

BUFFET DÉCOUVERTE SIGNATURE BOISSONS COMPRISES :

Un budget sympa, boissons comprises avec variété de plats du jour froids et chauds

- Variété de charcuteries, fromages, poissons, salades, pain et beurre
- Variété de plats chauds, féculents et jardinières de légumes de saison
- Minis desserts, une pièce pp

Bulles luxembourgeoises, vin blanc et rouge, cola, cola zéro, eau plate & pétillante durant le repas

BUFFET FROMAGE & CHARCUTERIE :

- Planche de charcuteries variées présentée tout en couleurs
- Planche de fromages régionaux & français, condiments et fruits
- Salade de carottes aux fruits secs
- Salade verte, oignons rouges, ail et vinaigrette à la ciboulette
- Assortiment de pains rustiques de notre artisan boulanger "Lefranc" à Bois de Villers
- Beurre

BUFFET FUSION DES SAVEURS :

Exemples :

- Planche de charcuteries variées présentée tout en couleurs
- Planche de fromages régionaux & français, condiments et fruits
- Sauce maison & ail des ours
- Saumon fumé Atlantique, ses baies roses, aneth et citron
- Saumon façon Belle-vue
- Bavarois de saumon à la crème de mascarpone
- Terrine de poisson "océane"
- Oeufs mimosa en garnitures colorées
- Salade de tomates cerise aux herbes
- Taboulé oriental
- Salade de carottes aux fruits secs
- Salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne "Bister"
- Pain & beurre

OPTION PLATS CHAUDS :

- Trois plats chauds du jour concoctés avec passion (1 VG - 1 poisson - 1 viande)
- Poêlée de pommes de terre grenailles rôties au romarin
- Jardinière de légumes de saison

BUFFET MONTAGNARD : (EN HIVER)

- Raclette à l'ancienne en demi roue de fromage à racler & tartiflette
- Pommes de terre en chemises
- Planches de charcuteries variées, présentée tout en couleurs
- Salade verte, carotte, chicon, betterave rouge et vinaigrette
- Pain & beurre



DESSERTS

Pour accompagner vos buffets, vos barbecues ou vos réceptions

PLATEAU DE MINIS DESSERTS

Exemples :

- Macaron
- Craquant au chocolat
- Mousse au chocolat
- Mini muffin
- Bavarois fruits rouges
- Chouquette
- Boule chocolat
- Mini choux
- Mini Tropicane
- Guimauves
- Paris Brest
- Crème brûlée
- Panacota au coulis de fruits
- Tiramisu au spéculoos

1 pièce

2 pièces

3 pièces

4 pièces

PIÈCE MONTÉE :

glacée ou en pâte de Savoie de notre maitre boulanger "Lefranc"

DESSERT INDIVIDUEL :

- Palet sablé caramel
- Ecrin chocolat noisette
- La chocosphère
- Tartelette citron meringuée
- Trilogie de desserts



BUFFET **STREET FOOD**

A volonté et à partir de 40 pers



Les deux premières échoppes
l'échoppe complémentaire
Vaisselle street food sans frais/ vaisselle porcelaine

- **Piadine** : Jambon italien, mozzarella, roquette, coulis de tomate
- **Tartiflette** : Accompagné d'un petit pain (en hiver)
- **Bar à burger** : Pain burger de notre artisan boulanger, viande de boeuf, sauce maison, crudités, fromage
- **Bar à pâtes** : Sauce du jour, exemple : Tomate crème - Carbonara - VG - Jambon crème - Bolognaise - Fromage râpé
- **Hot Dog Tendance** : Saucisse de Franckfort - coleslaw - sauce - oignons frits
- **Bol de riz** : Poulet Thaï coco - Tajine de légumes aux figues - Curry de poisson et gambas
- **Andalousie** : Paëlla aux crustacés, volaille et poisson
- **Bar à soupe** : Deux potages de saison accompagnés de pains rustiques de notre artisan boulanger (Lefranc à Bois de Villers)

AUTRES :

- **Couscous** : Semoule, légumes, merguez, côte d'agneau, volaille
- **Choucroute** : Saucisse de morteau, saucisse à l'ail, jambonneau, saucisse de Francfort

BARBECUES



5 VIANDES

Contrefilet de boeuf
Blanc de volaille mariné
Lard mariné
Steack haché d'agneau
Saucisse de campagne
Salade bar de saison

SAVEURS TERRE/MER

Brochette de grosses crevettes & courgette
Contrefilet de boeuf
Blanc de volaille mariné
Steack haché d'agneau
Salade bar de saison



PORCHETTA

Salade bar de saison



SALADE BAR

(COMPOSITION VARIABLE SELON LA SAISON)

Exemples :

Salade de tomates cerise aux herbes
Taboulé oriental
Salade de carottes aux fruits secs
Salade de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne
Pennes à la compotée de légumes
Pain & beurre

MENU À LA CARTE

Le choix doit être identique pour tous les convives

PLAT UNIQUE

PLAT, DESSERT

ENTRÉE, PLAT

ENTRÉE PLAT, DESSERT

DEUX ENTRÉES, PLAT, DESSERT

ENTRÉES

- Pâté en croute, mesclun de salade, tomates, condiments, vinaigrette à la ciboulette
- Carpaccio de boeuf, huile d'olive, roquette, parmesan, confit de tomate, fleur de sel
- Terrine de saumon Atlantique à l'oseille, mesclun de salade, tomate, vinaigrette au citron
- Tartare de saumon de Mettet huile d'olive, citron et pomme
- Assiette de saumon fumé de chez "Dawagne" et sa mousse de colin aromatisé au curry

PLATS

- Cassollette de poisson et fruits de mer
- Paupiette de saumon aux légumes, sauce hollandaise
- Confit de boeuf à la vigneronne (raisin, sauce vin rouge et lardons)
- Paupiette de dinde farcie, sauce aux petits légumes
- Filet de poulet cuit en basse température, sauce au thym
- Ballontin de volaille aux petits légumes, sauce ardéchoise aux champignons
- Mijoté de boeuf à la bière brune de Maredsous
- Porchetta aux herbes, crème de moutarde
- Rôti de porc sauce à l'échalotte
- Emincé de poulet Thaï coco (carottes, pdt, oignons rouges, pois, lait de coco, noix de cajou)

ENTRÉES ET PLATS VG

A choisir en entrée et/ou en plat

- Terrine de légumes, brocolis, choux fleur, carottes, mesclun de salade, tomates, condiments, vinaigrette ciboulette
- Terrine aux trois légumes, carottes, céleri, brocolis, mesclun de salade, tomates, condiments, vinaigrette ciboulette
- Clafoutis de courgette, tomate & chèvre
- Chili Sin carné (haricot, maïs, lentilles, sauce tomate)
- Millefeuille de légumes, falafel de pois chiche
- Tajine de légumes au miel et aux épices
- Tajine de légumes aux figues

ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de pommes de terre grenaille rôties au romarin et jardinière de légumes de saison

DESSERTS INDIVIDUELS

- Palet sablé caramel
- Ecrin chocolat noisette
- La chocosphère
- Tartelette citron meringuée
- Trilogie de desserts

OPTIONS DE MENU

- **Potage** : Butturnut, Cresson, Dubarry, Crecy, ...
- **Fromages** : Assiette fromagère, mesclun de salade, pain et beurre
- **Trou normand** : Sorbet poire et Calvados - Sorbet citron & eau de Villée, ...
- **Pièce montée** : glacée ou en pâte de Savoie (supplément prix menu)



PETIT DÉJEUNER

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL :

Assortiment de viennoiseries de notre maitre boulanger "Lefranc", biscuits namurois, cake "maison", café "Delahaut", thé "Teatower", oeufs brouillés, lard, charcuterie, fromage, confiture, pâte à tartiner chocolatée, pain & jus de fruits "Upignac", yaourts, fruits frais.

ACCUEIL CAFÉ :

Assortiment de viennoiseries de notre artisan boulanger "Lefranc" 1 pce/pp, biscuits "namurois", cake "maison", café "Delahaut", thé Teatower" & jus de fruits "Upignac"

PAUSE CAFÉ :

Identique, sans viennoiseries ou avec les non consommés de l'accueil



PAINS ET SANDWICHS

GARNIS



ASSORTIMENT DE PAINS GARNIS ELÉGANCE

1pce/pp
2pce/pp
3pce/pp
4pc/pp

- Wraps au saumon fumé de chez "Dawagne" & fromage blanc "Val-Dieu"
- Pain rustique "Coq des Prés", pomme & curry
- Pain buns, mousse de canard "Upignac" et son confit d'oignons
- Pain rustique, fromage blanc "Val-Dieu", légumes grillés (VG)
- Focaccia au thon revisité par notre chef & poivrons
- Ciabatta aux olives, jambon italien, mozzarella, pesto rouge
- Pain multicéréales au Brie belge & sirop de Liège

ASSORTIMENT SANDWICHS GARNIS CLASSIQUES

1 pce/pp
2 pce/pp
3pc/pp
4pc/pp

- Poulet curry
- Américain
- Salade de thon
- Tranche de fromage
- Jambon cuit



FRAIS PP. DE **TRANSPORT**, LOGISTIQUES & **PRÉPARATION DE L'ESPACE**



AUTRES SERVICES

- Nappage + serviette en tissu (blanc par défaut)
- Location tables hautes + nappage Stretch
- Location nappage stretch (rectangulaire ou table haute)
- Location chaise (simple)
- Location table ronde ou rectangulaire
- Forfait infrastructure bar: 1 frigo, 1 pompe à bière
- Projecteur + écran
- Enceinte amplifiée + micro sans fil
- Chemin de table + serviette en papier déco
- Tonnelle 4x3

SONORISATION :

Anim Party, Vincent Dreze 0473 98 06 39 info@anim-party.be

NOTES

Pour tout convive ayant une intolérance alimentaire, une allergie quelconque ou autre, veuillez nous prévenir du nombre de ceux-ci afin que l'on adapte nos menus. L'origine de nos produits belges peuvent varier, nous travaillons les produits disponibles sur le marché.

SALLES, PARTENAIRES & LE RELAIS



NOS SALLES PARTENAIRES:

Crangeneuve Sart Bernard
Citadelle Namur Terra Nova
Arsenal Namur
Château d'Arche Maillen
Domaine du Chenoy
Bourse du commerce Namur
Moulin de Beez
Château de Freyr
Les jardins d'Annevoie
Auditoire de l'UCM Namur
Pavillon esplanade de la
citadelle de Namur

SALLE « LE RELAIS »

RUE DES JARDINS D'ANNEVOIE 39, 5537 ANNEVOIE :

Réception (3h)
Demi-journée
Journée complète
Du vendredi 15h au dimanche 9h
Frais de chauffage (hiver)
Enceinte amplifiée "sonorisation"

Option Jardins

Accès aux Jardins d'Annevoie pour les photos

GARDEN **ELECTRO** FOOD PARTY



GARDEN ELECTRO **FOOD PARTY**

DJ SET

Planche apéritive

2 dégustations

2 plats

1 dessert

Boissons comprises

De 19h00 à 23h30

Option : visite des Jardins d'Annevoie (1h30)

Minimum 60 pers

LES COMBINÉS À LA DÉCOUVERTE D'ANNEVOIE



ESCAPADE NATURE

9h00 Randonnée accompagnée
8km - 12 km - 14 km (3 à 4h)

12h00 Assiette mixed grill 3 viandes, dessert
du jour + boissons comprises durant le repas
(vin, eau, coca, pils et café) (2h)

14h00 Visite des Jardins d'Annevoie (1h)

Durée 6h00 (9h/15h)

FUNNY *

10h00 Trottinette électrique (2h)

12h 00 Assiette mixed grill 3 viandes, dessert
du jour + boissons comprises durant le repas
(vin, eau, coca, pils et café) (2h)

14h00 Visite des Jardins d'Annevoie (1h)

Durée 5h00 (10h/15h)

*à partir de 12 ans

ENTRE JARDINS ET VIGNOBLES

10h00 Visite du vignoble et du chai
+ dégustations 1 rouge, 2 blancs (2h)

12h00 Assiette mixed grill 3 viandes, dessert
du jour + boissons comprises durant le repas
(vin, eau, coca, pils et café) (2h)

14h00 Visite des Jardins d'Annevoie (1h)

Durée 5h00 (10h/15h)

LES COMBINÉS

À LA DÉCOUVERTE D'ANNEVOIE



LA TRUITE ET LES JARDINS

10h00 Découverte de la pisciculture des Jardins d'Annevoie, présentation des infrastructures et techniques d'élevage, démonstrations de la levée des filets fumés et dégustation (1h30)

12h00 Truite au four, farcie au citron, thym, laurier, sauce vin blanc, crème et petits légumes, pommes grenailles rôties et dessert du jour
+ boissons comprises durant le repas (vin, eau, coca, pils et café) (2h)

14h00 Visite des Jardins d'Annevoie (1h)

Durée 4h30 (10h30/15H)

Activités organisées pour les groupes de minimum 20 pers.

VG : Tajine de légumes aux figes, boulettes de sarrasin aux lentilles

Raclette et tartiflette en hiver

Kids de 6 à 17 ans : Boulettes sauce tomate + boissons + visite des Jardins d'Annevoie

Kids -6 ans : Boulettes sauce tomate + boissons + visite des Jardins d'Annevoie