





Formules de restauration

Formules de réunion

Café, thé et eau

€ 4,75 p.p.

Accueil avec café, cake et biscuits

€ 8,50 p.p.

Bar à volonté pour une demi-journée € 9,00 € p.p.

Café, thé et eau

Snacks à grignoter (fruits et biscuits) € 6,00 p.p.



Formules petits pains (11-14 h)

BFormule I

Mélange de petits pains mous et croquants avec des garnitures variées (fromage, jambon, salade aux œufs...)

Les petits pains sont garnis de légumes et de salade.

4 pièces par personne :

€ 12,50 p.p.

BFormule II

Mélange de petits pains blancs et multicéréales et bagels avec garniture de luxe (salade de thon, américain, salade de crabe, saumon fumé...)

Les petits pains sont garnis de légumes et de salade.

4 pièces par personne :

€ 14,50 p.p.

BFormule III

Mélange de mini-sandwiches blancs et multicéréales et de wraps avec garniture de luxe (salade de thon, américain, salade de crabe, saumon fumé...)

Les petits pains sont garnis de légumes et de salade.

5 pièces par personne :

17,50 € p.p.

BFormule IV (formule soirée)

Assortiment de pain du meunier foncé, de pain turc, de mini-sandwiches mous, de tramezzini et de wraps avec garniture de luxe.

Les petits pains sont garnis de légumes et de salade.

6 pièces par personne :

22,50 € p.p.

Formules de petit déjeuner

Mini petit déjeuner

Mix de mini viennoiseries (3 pièces par personne, croissant, petit pain au chocolat & petit pain aux raisins)

€ 5,50 p.p.

Petit déjeuner de luxe

Yaourt, salade de fruits, mini viennoiseries, petits pains frais sortis du four & garniture variée

€ 14,50 p.p.

Petit déjeuner de luxe "Atelier V"

Saumon fumé avec oignons, huitres, œufs au bacon, yaourt, jus d'orange frais, mini viennoiseries, petits pains frais sortis du four & garniture variée

€ 22,50 p.p.

À partir de 20 personnes ; pour un nombre plus petit, des frais logistiques vous seront portés en compte.



ASTUCE !
potage
frais à € 4,50
p.p.



Formules de finger food & de tapas

FFormule I

Mix de finger food :

- Chips de légumes parfumés
- Olives marinées
- Noix & amandes épicées
- Gressins avec tapenade

€ 9,50 p.p.

FFormule II

Mix de tapas & snacks froids :

- Olives marinées
- Légumes épluchés
- Variétés de saucisses séchées
- Fromage affiné
- Tapenades avec crackers
- Chorizo
- Feta & tomates séchées au soleil
- Légumes de saison crus avec sauces

€ 16,00 p.p.



Formules amuse-gueules

(à partir de 30 personnes)

HFormule I

- Finger food sur la table
- 4 amuse-gueules en dégustation selon l'inspiration du chef (les amuse-gueules sont placés sur les tables)

€ 12,50 p.p.

HFormule II

Cinq amuse-gueules différents avec une touche de plus :

- Vitello tonnato de Lomo Iberico & pousses de jeune salade
- Combinaison de saumon mariné, de raifort & de caviar de hareng
- Potage de saison avec sa garniture
- Risotto d'asperges au parmesan
- Lard de poitrine laqué au sirop de Vrolingen

(les amuse-gueules sont servis aux invités)

€ 21,50 p.p.

HFormule III

Sept amuse-gueules différents avec une touche de plus :

- Thon mi-cuit au sésame
- Vitello tonnato de Lomo Iberico & pousses de jeune salade
- Potage de saison avec sa garniture
- Tartare de bœuf irlandais, pain grillé et gel de poivrons rouges avec tomates
- Risotto de fruits de mer
- Roulade de poulet fermier avec légumes de saison
- Fantaisie de desserts Atelier V

(les amuse-gueules sont servis aux invités)

€ 32,50 p.p.





Formules de buffet

PFormule I

Buffet artisanal de pâtes avec trois variations, selon l'inspiration du chef :

- Pâtes aux vongoles
- Orecchiette au saumon et crème aux fines herbes
- Macaroni à la sauce au fromage à pâte molle, jambon
- et petits pois
- Pâtes aux boulettes de viande
- Cannelloni à la ricotta fraîche et épinards à la sauce tomate
- Penne all'arrabiata (sauce tomate piquante et basilic)
- Penne all'amatriciana (lard, olives, câpres, sauce tomate)
- Tagliati Alfredo (champignons)
- Risotto végétarien avec légumes de saison

€ 32,50 p.p.

CFormule I

Comfort Food :

- Hot dogs Premium Atelier V
- Frites & diverses sauces

€ 14,50 p.p.

CFormule II

Comfort Food :

- Pâtes aux scampis, sauce tomate épicée & parmesan
- Bouchée à la Reine, Pommes Duchesse (préparation classique de la bouchée à la reine)
- Hamburgers plats, légumes de saison & sauce au poivre
- Quartiers de pomme de terre frits avec différentes sauces

€ 32,50 p.p.

CFormule III (12-13 h)

Restauration d'équipage, uniquement pendant les week-ends de course sur le terrain extérieur :

- Potage du jour frais avec garniture (p.ex. : soupe aux tomates avec boulettes, soupe aux carottes avec crevettes grises)
- Plat principal avec légumes ou salade & préparation de pommes de terre (p.ex. vidé artisanal avec salade, frites, saumon avec jeunes poireaux & purée aux fines herbes)
- Fruit frais

€ 22,50 p.p.



Les repas varient chaque jour ! Assortiment de boissons rafraîchissantes sous forme de buffet. Valable à partir de 10 personnes. Sans mobilier.



Formules de buffet

KFormule I

Buffet froid :

- Assiette de poisson fumé avec garniture
- Hareng en saumure avec pickles d'oignon, légumes et un léger dressing
- Crevettes grises non épluchées
- Salade de calmar mariné & poivrons grillés, artichaut & courgettes
- Salade niçoise (haricots verts, thon, câpres, olives, anchois)
- Viande de bœuf légèrement fumée, coupée fine, huile d'olive "extra vierge" et salade de pommes de terre épicées
- Vitello tonnato (dans un bouillon de viande de veau cuite avec une sauce au thon)
- Boudin blanc parfumé aux truffes

€ 33,00 p.p.



Présentation avec différentes salades de saison, des petits pains sortis frais du four et des sauces froides

KFormule II

Buffet froid de luxe :

- Assiette de poisson fumé avec garniture
- Tomate aux crevettes de Zeebruges
- Escabèche de scampis & de moules
- Salade de calmar mariné & poivrons grillés, artichaut & courgettes
- œufs Mimosa garnis
- Sashimi de thon & sésame
- Crevettes géantes sous leur meilleur jour
- Viande de bœuf légèrement fumée, coupée fine, huile d'olive "extra vierge" et salade de pommes de terre épicées
- Vitello tonnato (dans un bouillon de viande de veau cuite avec une sauce au thon)
- Boudin blanc parfumé aux truffes

€ 39,50 p.p.



Présentation avec différentes salades de saison, des petits pains sortis frais du four et des sauces froides

ASTUCES!

Supplément
huitres
fraîches à
€ 5,00 p.p



Formules de buffet

BCFormule I

Trois amuse-gueules à table, selon l'inspiration du chef :
(ceux-ci sont placés dès le début sur la table)

Buffet d'entrées :

Composé de différentes salades de saison, sauces & tapenades

- Salade César, salade Caprese, vitello tonnato

Buffet de plats principaux :

Composés des plats suivants :

- Orecchiette au saumon et crème aux fines herbes
- Roulade de poulet fermier, légumes de saison & purée aux fines herbes
- Bœuf épicé avec légumes au wok & pommes de terre soufflées

€ 47,50 p.p.

Buffet de desserts : (supplément de € 10,50 p.p.)

Composé de trois variations, selon l'inspiration du chef :

- Harmonie de chocolat,
Panna cotta de cerises,...

BCFormule III

Buffet froid étendu :

- Hareng en saumure avec pickles d'oignon, légumes et un léger dressing
- Tomate aux crevettes de Zeebruges pelées à la main
- Salade de calmar mariné & poivrons grillés, artichaut & courgettes
- Salade César
- Salade niçoise (haricots verts, thon, câpres, olives, anchois)
- Viande de bœuf légèrement fumée, coupée fine, huile d'olive "extra vierge" et salade de pommes de terre épicées
- Vitello tonnato (dans un bouillon de viande de veau cuite avec une sauce au thon)

BCFormule II

Buffet froid :

- Salade de calmar mariné & poivrons grillés, artichaut & courgettes
- Salade de pâtes avec tomates cerises & basilic
- Salade César
- Assortiment de tomates à la mozzarella, au basilic & à l'huile d'olive "extra vierge"
- Vitello tonnato (dans un bouillon de viande de veau cuite avec une sauce au thon)

Buffet chaud :

- Catch of the day avec un doux curry de noix de coco
- & riz sauvage
- Bœuf épicé avec légumes au wok
- Coq au vin & pomme de terre grenaille

Buffet de desserts :

- Fantaisie de chocolat
- Tiramisu au spéculoos & genièvre de Hasselt
- Délicatesse de yaourt & abricots

€ 55,00 p.p.

Buffet chaud :

- Pâtes artisanales aux scampis & légumes de saison
- Roulade de poulet fermier parfumé à la truffe
- Picanha grillé avec une ratatouille de légumes fins & sauce au poivre (le Picanha est une magnifique pièce de viande rouge dont la tendreté se situe entre celle de l'entrecôte et celle du filet pur)

Buffet de desserts :

- Harmonie de chocolat
- Fantaisie de fruits de saison
- Délicatesse de yaourt & abricots
- Tiramisu au spéculoos & genièvre de Hasselt
- Panna cotta de vanille & framboise

€ 62,50 p.p.

Présenté
chaque fois avec
différentes
salades de saison
et des sauces
froides



Dîner à table (à partir de 50 personnes)

BCFormule IV

Trois amuse-gueules différents, selon l'inspiration du chef, sont servis aux invités.

Entrées :

- Saumon mariné avec une crème de panais & légumes confits
- Carpaccio de bœuf & crème de truffes hivernales
- Carpaccio vitello tonnato, présenté de manière créative
- Thon à peine braisé, avocat, amarante soufflée & radis noir
- Salade César

Plats principaux :

- Dos de cabillaud sur lit de purée de légumes & sauce au beurre blanc
- Roulade de poulet fermier farci aux champignons sauvages & pommade de purée de fines herbes
- Filet de cochon de lait en combinaison avec des légumes au wok & une sauce légère au porto
- Carré de veau avec pommes de terre soufflées & légumes de saison

Desserts :

- Cheesecake à l'orange sanguine
- Dame blanche
- Tiramisu de genièvre & spéculoos d'Hasselt
- Harmonie de chocolat blanc & noir
- Fantaisie de fruits frais Atelier V

€ 75,00 p.p.

Le client peut choisir, pour chaque plat, l'un des mets renseignés pour l'ensemble du groupe. (Des adaptations sont bien entendu possibles pour les personnes qui suivent un régime végétarien ou qui présentent des allergies)

Service et
présentation
compris





Formules buffet BBQ

BBQFormule I

Buffet BBQ de base avec la variation suivante

- Merguez BBQ épicée
- Brochette de poulet mariné maison
- Steak haché de bœuf fait maison
- Papillote de moules de Zélande & vin blanc
- Pomme de terre soufflée au beurre aux fines herbes
- Salades estivales, différentes sauces & petits pains

€ 32,50 p.p.

BBQFormule II

Buffet BBQ étendu avec la variation suivante

- Lard cuit lentement & laqué
- Brochette de poulet mariné
- Papillote de poissons de la mer du Nord & fruits de mer
- Brochette de scampis
- Picanha grillé avec ratatouille de légumes fins
- & sauce au poivre
- Pomme de terre soufflée au beurre aux fines herbes
- Salades estivales, différentes sauces & petits pains

€ 42,50 p.p.



Formules Buffet DESSERT

DFormule I

Buffet de desserts avec quatre variations

- Crème brûlée
- Tiramisu au spéculoos & genièvre de Hasselt
- Mini Boules de Berlin 'Nutella'
- Cheesecake à l'orange sanguine
- Harmonie de chocolat blanc & noir
- Fantaisie de fruits frais Atelier V

€ 11,00 p.p.

DFormule II

Concept de dessert 'CREATE YOUR OWN SNACK'

Nous installons un buffet très varié, composé d'une grande diversité de nappages & de garnitures. Le buffet est complété avec de la glace à la vanille fraîche. Vous choisissez ainsi vous-même vos garnitures.

€ 9,50 p.p.





Boissons par consommation

Boissons facturées à € 2,60 par consommation

- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Minute Maid
- Minute Maid
- Chaudfontaine naturelle
- Chaudfontaine pétillante
- Bière
- Café & Thé

Boissons facturées à € 4,00 par consommation

- Vin blanc
- Vin rouge
- Vin rosé

Boissons facturées à € 7,00 par consommation

- Martini Brut

ALL-IN Softdrinks

Une formule all-in composée uniquement de boissons rafraîchissantes pendant 3 heures avec service, à € 17,50 p.p.

Les heures supplémentaires sont facturées à € 5,00 p.p.

Les formules ne sont valables que pour l'ensemble du groupe.

Supplément café & thé à € 2,60 p.p.

Détail de la formule all in :

- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Chaudfontaine naturelle
- Chaudfontaine pétillante
- Minute Maid Orange

ALL-IN Alcools

Une formule all-in avec un verre de bulles comme apéro, bière, boissons rafraîchissantes & vin pendant 3 heures avec service à € 21,00 p.p.

Les heures supplémentaires sont facturées à € 6,00 p.p.

Les formules ne sont valables que pour l'ensemble du groupe.

Supplément café & thé à € 2,60 p.p.

Détail de la formule all in :

- Vino Spumante Martini Brut
- Pils Jupiler
- Vin blanc
- Vin rouge
- Coca-Cola
- Coca-Cola Zéro
- Chaudfontaine naturelle
- Chaudfontaine pétillante
- Minute Maid Orange
- Supplément Champagne Piper Brut à € 45,00 par bouteille
- Supplément Bombay Sapphire à € 45,00 par bouteille
- Supplément Fever-Tree Premium Tonic à € 2,60 par unité



Formule drinks MICE

Une formule all-in avec 1 heure de boissons rafraîchissantes au petit déjeuner, 1,5 heure de boissons rafraîchissantes au lunch, pause-café d'une demi-heure dans l'après-midi & un drink de clôture de 2 heures avec l'assortiment suivant, à € 29,00 p.p.

Boissons disponibles à des buffets boissons

Détail de la formule all-in :

- Vino Spumante Martini Brut
- Pils Jupiler
- Vin blanc
- Vin rouge
- Coca-cola
- Coca-Cola Zero
- Chaudfontaine naturelle
- Chaudfontaine pétillante
- Café & Thé
- Minute Maid Orange
- Supplément Champagne Piper Brut à € 45,00 par bouteille
- Supplément Bombay Sapphire à € 45,00 par bouteille
- Supplément Fevertree Premium Tonic à € 2,60

Drinks SPECIAL

Petit déjeuner ou goûter : une formule all-in pour le petit déjeuner ou le goûter, avec café, thé et un assortiment de boissons rafraîchissantes pendant 1,5 heure à € 12,50 p.p. Les heures supplémentaires sont facturées à € 4,50 p.p. Les formules ne sont valables que pour l'ensemble du groupe.

Details all in-formule:

- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Chaudfontaine naturelle
- Chaudfontaine pétillante
- Minute Maid Orange
- Café & Thé

Informations pratiques

- Les prix mentionnés sont toujours hors TVA.
- Les prix mentionnés ne comprennent pas le service (à l'exclusion du dîner à table et du service derrière les buffets)
- Service à € 42,50 p.p./h (à l'exception du dîner à table et du service derrière les buffets)
- La commande doit toujours être passée cinq jours ouvrables à l'avance.
- Certaines modifications peuvent encore être apportées jusqu'à 2 jours ouvrables à l'avance.
- Rachat de la restauration à € 7,50 p.p.
- Adaptations ou modifications des formules possibles à la demande
- Gardien de parking € 150,00 p.p. (y inclus l'assurance, l'utilisation de la radio et le panier-repas)
- Tarif des hôtes à la demande
- Le mobilier est compris, sauf indication contraire.

