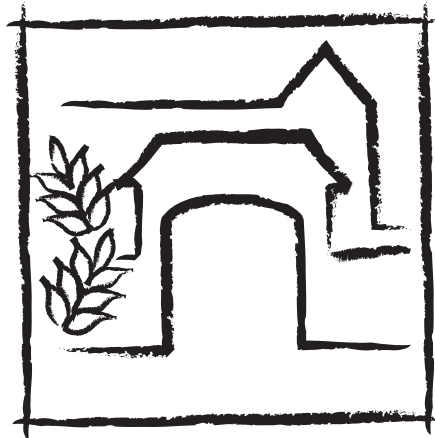


VOTRE EVENEMENT AU DOMAINE SUR LES SARTS, UN SITE
D'EXCEPTION



DOMAINE
SUR
LES **SARTS**



1. Mise à disposition de notre salle de réception

2. Formules apéritives

- Mousseux brut Duchesse Montigny et à la crème de cassis, softs, Jupiler, 4 mises en bouche, grignotages (légumes, tapenades, grissini, chips) pour 60 minutes

15,5 € pp

- Cava MVSA brut et à la crème de cassis softs, Jupiler, 4 mises en bouche, grignotages (légumes, tapenades, grissini) pour 60 minutes

18 € pp

- Crémant de Bourgogne Maison Durette brut et à la crème de cassis, softs, Jupiler, 4 mises en bouche, grignotages (légumes, tapenades, grissini) pour 60 minutes

20 € pp

- Champagne Saint Sauveur brut et à la crème de cassis, softs, Jupiler, 4 mises en bouche, grignotages (légumes, tapenades, grissini) pour 60 minutes

24 € pp

- Formule 90 minutes : + 5 € pp – 5 zakouskis
- Formule 120 minutes : + 10 € pp – 6 zakouskis
- Zakouskis supplémentaires : 1,5 € pièce pp
- Enfants jusqu'à 14 ans : 12 € pp
- Bar à gin (2/3 sortes – 2/3 verres par pers) 12€/15€
- Bar à mojito(menthe/fraise - 2/3 verres par pers) 9€/12€

3. Repas

- Menu 3 services – 37 € pp
- Menu 4 services (une entrée froide, une entrée chaude, un plat et un dessert) – 49 € pp
- Menu 5 services (+ fromages) – 59 € pp
- Supplément trou normand : + 5 € pp
- Supplément gâteau (glacé ou pâtisserie) : + 2,5 € pp

4. Buffets

- Buffet « Domaine Sur Les Sarts » – 42 € pp :
 1. Buffet froid comprenant saumon fumé, saumon "belle-vue", gambas, tomates aux crevettes, assortiment de diverses charcuteries, crudités, salade de pâtes, sauces et vinaigrettes
 2. Buffet chaud comprenant un plat de viande et un plat de poisson.
Exemple : Filet mignon sauce moutarde à l'ancienne et médaillons de sole sauce mousseline, gratin dauphinois, divers légumes chauds
 3. Assortiment de mini-desserts
- Buffet « Campagnard » – 25 € pp :
Assortiment de fromages et charcuteries locaux, crudités, mini-desserts
- Buffet « Terre et Mer » – 35 € pp :
Assortiment de fromages et charcuteries locaux, assortiment de poissons, crudités, mini-desserts
- Buffet BBQ – 29 € pp :
Assortiment de 4 viandes, crudités, mini-desserts
- Buffet « Tout est bon dans le cochon » – 29 € pp : cochon grillé à la broche, crudités, mini-desserts
- Buffet « Food Truck » – 25 € pp :
Mini-hamburgers, frites, mini-pizzas, mini-desserts
- Buffet de pâtes – 25 € pp :
3 Sortes de pâtes, mini-desserts

5. « Forfait Boissons » jusqu'au dessert

- Sélection de vins, eaux, softs, Jupiler et café pour le Menu 3 services ou Buffet – 22 € pp
- Sélection de vins, eaux, softs, Jupiler et café pour le Menu 4 services – 26 € pp
- Sélection de vins, eaux, softs, Jupiler et café pour le Menu 5 services – 29 € pp
- Forfait boissons sans alcool – 12 € pp

6. « Forfait Boissons » en soirée

- 20.00-02.00 : sélection de vins, mousseux brut Duchesse Montigny et à la crème de cassis, softs, Jupiler, eaux – 20 € pp
- 22.00-02.00 : sélection de vins, mousseux brut Duchesse Montigny et à la crème de cassis, softs, Jupiler, eaux – 18 € pp
- 23.00-02.00 : sélection de vins, mousseux brut Duchesse Montigny et à la crème de cassis, softs, Jupiler, eaux – 15 € pp
- Supplément Cava MVSA brut: + 2,5 € pp
- Supplément Crémant de Bourgogne Maison Durette brut: + 4,5 € pp
- Supplément Champagne Saint Sauveur brut: + 8,5 € pp
- Heures prestées après 02.00 : + 35 €/h/serveur & les boissons en régie





7. Brunchs

- Brunch « la P'tite Auberge » – 45 € pp

Assortiment de viennoiseries, pains, confitures

Oeufs brouillés et lard

Assortiment de charcuteries locales (jambon cuit, jambon fumé, saucisson,...)

Assortiment de fromages locaux

Assortiment de poissons froids : saumon et truite fumés, crevettes roses

Assortiment de salades : tomates et mozzarella pesto vert, carottes râpées, salade pâtes piémontaise.

Assortiment de mini-desserts

Boissons : une coupe de bulles, jus d'orange frais, eaux, soft, vins blanc et rouge, café et thé

- Brunch « Domaine Sur Les Sarts » – 55 € pp

Assortiment de viennoiseries, pains, confitures

Oeufs brouillés et lard

Assortiment de charcuteries locales (jambon cuit, jambon fumé, saucisson)

Assortiment de fromages locaux

Assortiment de poissons froids : saumon Bellevue, saumon fumé, crevettes grises, scampis

Aiguillettes de boeuf béarnaise, frites maison

Assortiment de salades : tomates et mozzarella pesto vert, carottes râpées, salade de pâtes piémontaise.

Boissons : coupe de bulles, jus d'orange frais, eaux, soft, vins blanc et rouge, café et thé

- Supplément Cava MVSA brut: + 2,5 € pp

8. Location gîtes & suites de luxe

- Gîte de la Tour (20 p):

	SEMAINE	WEEKEND	LONG WEEKEND	MIDWEEK
BASSE SAISON	990	990	1090	990
MOYENNE SAISON	1990	1690	1790	1290
HAUTE SAISON	2290	1990	2190	1990
NOEL NOUVEL AN & SEJOURS SPECIAUX	2490			

* nettoyage: 195 €

* charges: 50 €/nuit (été) & 75€/nuit (hiver)



- Gîte Au Milieu de Nulle Part (15 p):

	SEMAINE	WEEKEND	LONG WEEKEND	MIDWEEK
BASSE SAISON	990	790	890	690
MOYENNE SAISON	1390	1190	1290	990
HAUTE SAISON	1790	1490	1590	1490
NOEL NOUVEL AN & SEJOURS SPECIAUX	1890			

* nettoyage: 145 €

* charges: 45 €/nuit (été) & 70€/nuit (hiver)

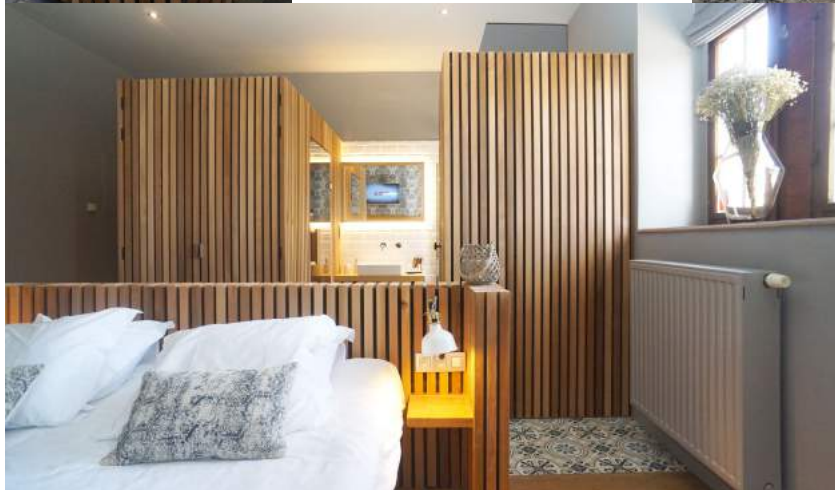


- Suites de luxe:

- Suite Blanche (2 p): 99€
- Suite Sauna (2 p): 109€
- Suite Spa (2 p): 109€
- Suite Cosy (4 p): 199€
- Suite Charme (6 p): 299€

Petit-déjeuner servi en chambre: + 15€/p

Pour des groupes de minimum 15 personnes: possibilité d'un buffet petit-déjeuner au restaurant + 5€/p



Conditions générales de vente

Un acompte de 30 % de la présente offre doit être réglé sur notre compte BE55 0016 6240 0144 afin de rendre la réservation ferme et définitive. Le solde est à payer au plus tard 4 semaines avant l'événement.

Contact

Nous sommes à votre disposition au 0032 (0)85 61.61.15 ou par mail à info@domainesurlessarts.com

Domaine Sur Les Sarts SPRL
Rue Sur Les Sarts 79/12
5352 Perwez-Haillot

SUITES - GÎTES - RESTAURANT - EVENEMENTS

www.domainesurlessarts.com

Tél: +32(0)85 61.61.15
TVA: 0842.798.950
Banque: BE55 0016 6240 0144