

# OFFRE BUSINESS

Pour tous vos événements  
d'entreprise type  
séminaire, réunion, incentive,  
team building, networking ...

2022

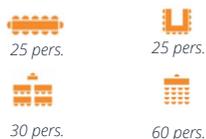
Vous souhaitez réaliser un événement d'entreprise  
avec un concept tout en 1

**Contactez-nous**

Rue de la Howarderie  
7783 - Le Bizet  
Belgique

E-mail : [info@lahowarderie.be](mailto:info@lahowarderie.be)  
Tél : 056/58 89 65 ou 0032.56/58 89 65

# Salles



Le Grenier à Blé

1/2 Jour : 150€  
1 Jour : 250€



La Salle Séminaire

1/2 Jour : 200€  
1 Jour : 300€



L'Ecurie

1/2 Jour : 200€  
1 Jour : 300€  
1 Jour + soirée : 350€



Le Fenil

1/2 Jour : 250€  
1 Jour : 350€  
1 Jour + soirée : 400€

Les tarifs sont TTC

## Equipées

Paperboard



Ecran interactif Clevershare



Projecteur et écran



Wifi



# Restauration

## sur place

Tout est cuisiné sur place et fait maison  
Tarif indiqué par personne

### Formule au choix

<p><b>Formule 1</b></p> <p>Accueil petit-déjeuner Pause café</p> <p><b>11€</b></p>	<p><b>Formule 2</b></p> <p>Pause café Lunch froid</p> <p><b>30€</b></p>	<p><b>Formule 3</b></p> <p>Accueil petit-déjeuner Pause café Lunch froid</p> <p><b>36€</b></p>
<p><b>Formule 4</b></p> <p>Accueil petit-déjeuner 2 X Pause café Lunch froid</p> <p><b>41€</b></p>	<p><b>Formule 5</b></p> <p>Accueil petit-déjeuner 2 X Pause café Lunch chaud (Plat-Dessert) <small>Option buffet de crêpes (+3€)</small></p> <p><b>41€</b></p>	<p><b>Formule 6</b></p> <p>Accueil petit-déjeuner 2 X Pause café Lunch chaud (Entrée-Plat-Dessert)</p> <p><b>50€</b></p>

#### Accueil petit déjeuner - 6€

Buffet avec boissons chaudes, soft, jus orange, mini viennoiseries

#### Pause café - 5€

Thé, jus de fruits, eau plate et gazeuse, assortiment de fruits, biscuits

Option : buffet de crêpes avec sucres/ chantilly/ chocolat chaud/ confitures l'après-midi (+3€)

#### Lunch froid - 25€

Potage maison, assortiment de sandwich et de mignardises + Boissons comprises: Bière - Vin blanc/rouge/rosé - Soft - Café/thé

#### Entrées

Potage maison - 5€

Salade de chèvre ou terrine de lièvre ou tourte maroilles ou

quiche lorraine - 9€

Cassolette St-Jacques ou saumon gravlax - 15€

#### Lunch chaud - 25€

boissons comprises, café et thé

##### Menu de la Ferme

Poulet fermier, pomme de terre  
sautées,

légumes de saison  
\*\*\*

Tarte aux Pommes

##### Menu du Nord 2

Rôti de Porc aux Maroilles,  
légumes de saison,  
purée de pomme de terre maison  
\*\*\*

Tarte au sucre

##### Menu 3 (+10€)

Cabillaud, couscous perlé,  
compote de tomates  
\*\*\*

Profiteroles sauce chocolat

##### Menu du Nord 1

Carbonnades à la bière, frite  
\*\*\*

Glace Vanille Spéculoos

##### Menu du Terroir (+3€)

Potée du Nord, Filet mignon  
\*\*\*

Assiette de desserts

##### Menu 4 (+9€)

Blanquette de veau aux  
champignons,  
pomme de terre duchesse  
\*\*\*

Assiette de desserts

##### Menu 5 (+3€)

Mini jambonneau, gratin,  
crudités  
\*\*\*

Assiette de desserts

Pour les personnes qui ne mangent pas de viande ou pour des raisons de régimes et/ou allergies nous proposons des alternatives

Autres possibilités sur demande

Les tarifs sont TTC

Les repas se font dans la salle du restaurant

# Restauration sur place

Tout est cuisiné sur place et fait maison  
Tarif indiqué par personne

## Formule au choix - 2

### Diner - 61€

#### Menu 6\*

Punch avec repasse  
et 3 mises en bouches  
\*\*\*

Saumon Gravlax  
\*\*\*

Filet de dinde farci aux  
champignons des bois,  
pomme de terre amandine,  
poire au vin et sauce  
chasseur  
\*\*\*

Glace

#### Menu 8 (+6€)\*

Kir avec repasse et 3  
mises en bouches  
\*\*\*

Carpaccio de Saumon  
et Turbot parfumé  
à l'aneth  
\*\*\*

Pintade, pomme de terre  
amandine, poire au vin  
et sauce au porto  
\*\*\*

Sphère en chocolat,  
glace caramel, crumble

#### Menu 10 (+€10)\*

Cocktails (Mojito, Gin  
Tonic, Whisky)  
avec 3 mises en bouches  
\*\*\*

Salade de foie Gras maison, magret de canard fumé et  
vinaigrette à la mangue accompagné de toast Brioché  
\*\*\*

Filet de Bar, poireaux, beurre blanc, crevettes,  
purée au pesto  
\*\*\*

Snickers revisité

\*Forfait boissons illimité compris pendant 3H30

#### Options supplémentaires :

Forfait boissons prolongés jusque 3h du matin : + 7€

Buffet de Fromage : + 6€

Mignardises avec le café : + 3,6€

Irish Coffee, Italian coffee, Russe Coffee,  
Antillais Coffee, Wambrechies coffee : + 7€

Bouteille d'alcool fort : Get 27, Rhum brun, Gin, ... - 50€/btl

#### Menu 7 (+8€)\*

Kir avec repasse et 3  
mises en bouches  
\*\*\*

Brochette scampis,  
tomates cerises, ail  
\*\*\*

Entrecôte, potatoes,  
salade mélangée  
\*\*\*

Assiette de desserts

#### Menu 9 (+€7)\*

Cocktails (Mojito, Gin  
Tonic, Whisky) avec 3  
mises en bouches  
\*\*\*

Filet de plie, légumes  
marinés  
\*\*\*

Suprême de Faisan  
Sauvage, Chicon braisé,  
Poire au Vin, Croquettes  
\*\*\*

Croustillant aux 3  
chocolats, sauce anglaise

### Cocktail dinatoire

#### Cocktail dinatoire 1 : 47€

Punch avec repasse  
planche avec divers tapenades et toasts foccacia, charcuterie fine, fromage  
olives ...  
\*\*\*

Hamburger maison, frites  
\*\*\*

4 mises en bouches sucrées  
(mini tartelette aux fruits, brownie aux noix, frangipane poire, citron  
meringué)

Forfait boissons illimité compris pendant 3H30\*

#### Cocktail dinatoire 2 : 57,3 €

Punch avec repasse  
\*\*\*  
8 mises en bouches salées  
(wrap saumon bourson, baguette garnie au saumon fumé, assortiment  
croquettes, samoussa aux légumes,  
toast avec terrine de lièvre, croquette de ris de veau,  
brochette de poulet laqué, macaron au foie gras)  
\*\*\*

2 petits plats  
(cabillaud, couscous perlé, petits légumes et  
taco au poulet)  
\*\*\*

4 mises en bouches sucrées  
(mini tartelette aux fruits, brownie aux noix,  
Tiramisu spéculoos, crème brûlée)

Forfait boissons illimité compris pendant 3H30 \*

#### Cocktail dinatoire 3 : 68,2 €

Sangria avec repasse  
\*\*\*  
8 mises en bouches salées  
(wrap saumon et Boursin, quiche aux légumes,  
rouleau de chèvre et noix, assortiment de bruschetta garnies, Rolls  
végétarien, assortiment de croquettes, assortiment de hummus et  
tapenades avec toast,  
blini caviar d'aubergine  
\*\*\*

2 petits plats  
(pâtes aux scampis et sauce curry et  
chili con carne à la viande bœuf)  
\*\*\*

4 mises en bouches sucrées  
(mini tartelette aux fruits, brownie aux noix,  
frangipane poire, macaron aux différents parfums)

Forfait boissons illimité compris pendant 3H30\*

\*Jupiler, Queue de charrue blonde, Hoegaarden, soft drink, vin blanc, vin  
rosé et vin rouge)

# Couchages

## en gîte

Chambre single\*  
Max 16 pers.  
55€ / pers. / nuit



Lit simple - chambres communes\*  
Max 47 pers. sur place  
36 pers. supplémentaires à 2 km - navette incluse  
30€ / pers. / nuit

Lit simple et double\*  
Max 59 pers. sur place  
38 pers. supplémentaires à 2 km - navette incluse  
30€ / pers. / nuit



Serviettes de bain, draps et nettoyage inclus  
Accès cuisine et salon inclus

Service petit-déjeuner  
au restaurant

Service traiteur  
-en gîte

➤ **Petit déjeuner - 12€ / pers.** >>> <<<  
après nuitée  
Lait, chocolat chaud, café, Thé, ...  
Yahourts, céréales, granola, fruits, ...  
Confiture, pâte à tartiner, ...  
Viennoiseries, divers pains, baguettes ...  
Charcuterie (jambon, saucisson, salami) et  
fromage (camembert, gouda, ...)  
Œufs, lardons (+8€)  
Saumon fumé

➤ **Self-cooking -10€ / pers.** >>> <<<  
(vous cuisinez le repas choisi ci-dessous vous-mêmes  
avec recettes fournies) :  
- Filet de cuisse de poulet farci à la ricotta au basilic avec  
des tomates cerises et du riz cargo  
- Soupe de nouilles japonaise au filet de poulet avec  
des champignons et du pak-choï  
...

➤ **Bar avec assortiments de vins,  
bières et softs**  
(sur demande)  
Facturation selon consommation

➤ **Service Livraison**  
Portion de frites avec ketchup, mayonnaise - 3€  
Fricandelle, frites - 5€  
Pain saucisse, frites - 6.50€  
Pain frais avec jambon braisé, crudités fraîches, frites - 10€  
Hamburger Maison garni avec steak haché pur bœuf  
avec frites - 13€  
Buffet jambon chaud au barbecue - 13€  
Buffet de pâtes (3 sortes) – servie en pasta box - 12€  
Joues de porc, frites - 14€  
Blanquettes de veau, pommes de terres sautées - 14€  
Carbonnades de bœuf à la bière 'Queue de Charrue brune',  
frites et carottes - 15€  
Buffet de fromage chaud et froid (tartiflette,  
camembert, Mont d'Or,...) - 20€

\*10 € de réduction la 2ème nuit

# Animations

## sur demande

### ▶ INTERNE

Lancer de hache

*Activité au sein de La Howarderie*

Cours floral par Petit Potuz

<https://www.facebook.com/petitpotuz/>

1 pulse 9 - Organisateur d'événement teambuilding

<https://www.1pulse9.com/>

Nemea coaching - Coach sportif sur demande

<https://www.nemeacoaching.be/>

Wad-Event - Organisateur d'activité teambuilding

<http://www.wadevents.com/>

Virtual room - Activités virtuelles

<https://lille.virtual-room.com/>

Via Bar - Atelier cocktail

<http://viabar.fr/>

Balade et randonnée à pied ou à vélo

<https://ravel.wallonie.be/home/itineraires.html?to=Comines-Warneton&level=&scope=>

Prestation DJ

(liste de prestataire envoyée sur demande)

Activité pétanque

Terrain sur place

### ▶ EXTERNE

Les prés du Hem

<https://www.facebook.com/presduhem/>

Bowling tennessee

<https://www.facebook.com/Tennesseebowling/>

Com'in escape comines

<https://www.facebook.com/CominesEscape/>

Ice mountain

<https://www.ice-mountain.com/fr>

Réserve Naturelle Ornithologique de

Ploegsteert

[rnop.ovh/](http://rnop.ovh/)

Centre d'interprétation de Plugstreet

<https://www.plugstreet1418.be/>

