

OFFRE BUSINESS

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

2020

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
Tél : 056/58 89 65 ou 0032.56/58 89 65

Salles



25 pers.



25 pers.



30 pers.



60 pers.

Le Grenier à Blé

1/2 Jour : 150€
1 Jour : 250€



30 pers.



30 pers.



30 pers.



60 pers.

La Véranda

1/2 Jour : 150€
1 Jour : 250€



50 pers.



50 pers.



50 pers.



100 pers.

L'Ecurie

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



50 pers.



70 pers.



70 pers.



120 pers.

Le Fenil

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

Les tarifs sont TTC

Equipées

Paperboard



Ecran de projection



Projecteur



Wifi



Restauration sur place

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

Formule au choix

<p>Formule 1</p> <p>Accueil petit-déjeuner Pause café</p> <p>11€</p>	<p>Formule 2</p> <p>Pause café Déjeuner Simple</p> <p>25€</p>	<p>Formule 3</p> <p>Accueil petit-déjeuner Pause café Déjeuner Simple</p> <p>31€</p>
<p>Formule 4</p> <p>Accueil petit-déjeuner 2 X Pause café Lunch froid</p> <p>36€</p>	<p>Formule 5</p> <p>Accueil petit-déjeuner 2 X Pause café Lunch chaud (Plat-Dessert) <small>Option buffet de crêpes (+3€)</small></p> <p>41€</p>	<p>Formule 6</p> <p>Accueil petit-déjeuner 2 X Pause café Lunch chaud (Entrée-Plat-Dessert)</p> <p>50€</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 - 20€

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

Entrées

Potage maison - 4€

Salade de chèvre, terrine de lièvre, tourte maroilles, quiche lorraine - 9€

Cassolette St-Jacques, saumon gravlex - 12€

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 5 (+8€)

Lapin aux pruneaux, pomme
de terre sautées

Assiette de Desserts

Menu du Nord 1

Carbonnades à la bière, frite

Glace Vanille Spéculoos

Menu du Terroir

Potée du Nord, Filet mignon

Profiteroles, sauce chocolat
Glace Vanille Spéculoos

Menu 4 (+10€)

Blanquette de veau aux
champignons,
pomme de terre duchesse

Assiette de desserts

Restauration

sur place

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

Formule au choix - 2

Diner - 54.5€

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 (+10€)

Kir avec repasse et 3
mises en bouches

Carpaccio de Saumon
et Turbot parfumé
à l'aneth

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

Sphère en chocolat,
glace caramel, crumble

Menu 10 (+€15)

Cocktails (Mojito, Gin Tonic, Whisky, Piña Colada)
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

Options supplémentaires :

Forfait boissons prolongés jusque 3h du matin : + 7,50€

Buffet de Fromage : + 6€

Mignardises avec le café : + 3€

Irish Coffee, Italian coffee, Russe Coffee,
Antillais Coffee, Wambrechies coffee : + 6.5€

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, potato wedges,
salade mélangée

Assiette de desserts

Menu 9 (+€10)

Cocktails (Mojito, Gin
Tonic, Whisky, Piña
Colada) 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 - €

A venir...

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 - 8€ / pers.**
après nuitée

Lait, chocolat chaud, café, Thé, ...
Yahourts, céréales, fruits, ...
Confiture, pâte à tartiner, ...
Viennoiseries, divers pains, baguettes ...
Charcuterie (jambon, saucisson, salami) et
fromage (camembert, gouda, ...)
Œufs, lardons (+2€)

➤ **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€
Fricadelle, frites - 5€
Pain saucisse, frites - 6.50€
Pain frais avec jambon braisé, crudités fraîches, frites - 8€
Hamburger Maison garni avec steak haché pur bœuf avec frites
accompagné de mayonnaise et ketchup - 11€
Buffet jambon chaud au barbecue - 12€
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',
pommes frites et carottes - 14€
Buffet de fromage (chaud ou froid) - 15€

Animations

sur demande

▶ INTERNE

Lancer de hache (à partir d'avril 2020)
Nouvelle activité au sein de La Howarderie

Cours de cuisine avec Nicolas
le chef cuisinier de La Howarderie

Cours floral par Petit Potuz
<https://www.facebook.com/petitpotuz/>

Intervention personnalisée par une diététicienne
<https://www.facebook.com/dieteticienneagathedevroede/>

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/

Centre d'interprétation de Plugstreet
<https://www.plugstreet1418.be/>