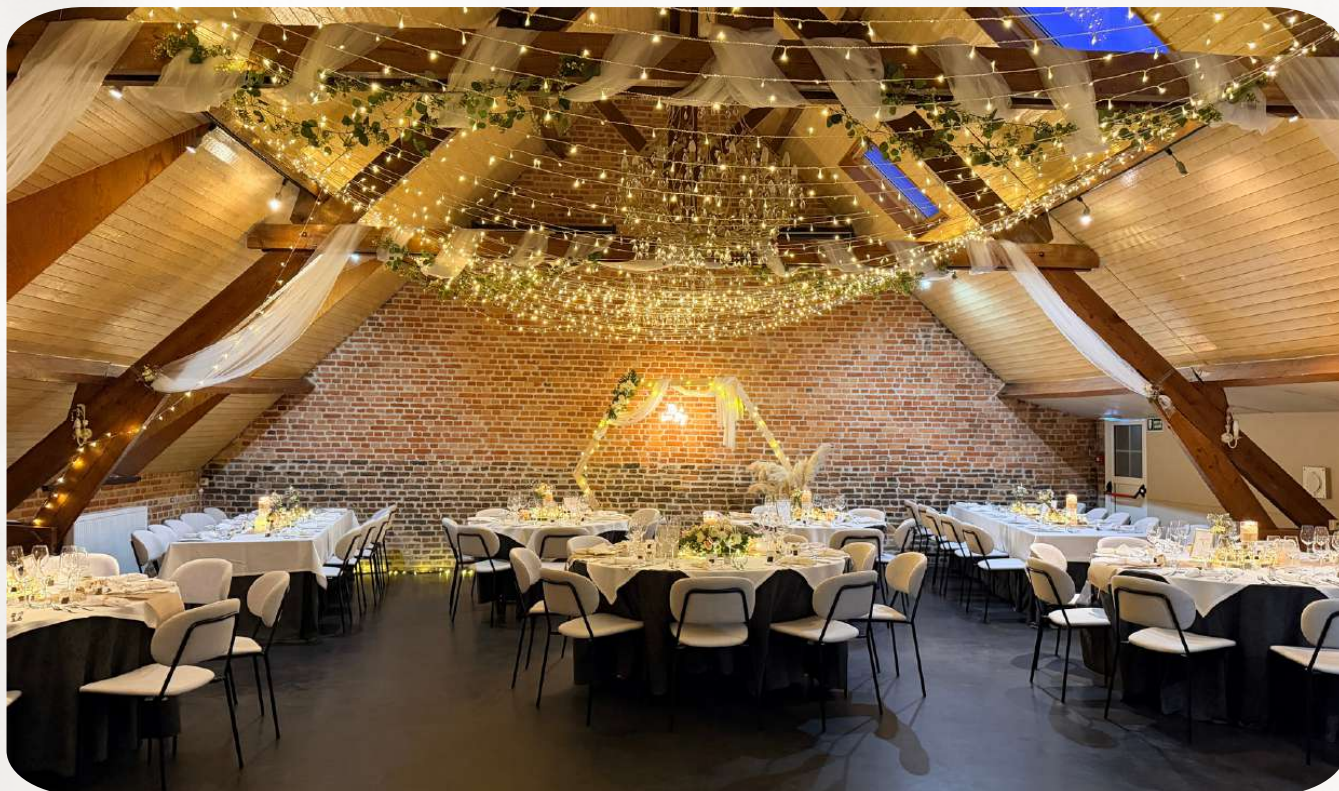


Brochure Événement 2025



Josiane et Bernard
Marie et Nikolas
www.lahowarderie.be
0032 56 58 89 65
info@lahowarderie.be



Chère Madame, Cher Monsieur,

Merci de l'intérêt que vous portez à La Howarderie !

Nichée au cœur du Hainaut Occidental, La Howarderie est bien plus qu'un lieu. C'est une entreprise familiale, portée par Josiane et Bernard, et enrichie par l'énergie et la passion de Marie et du chef Nikolas. Ensemble, nous mettons tout en œuvre pour faire de chaque événement un moment inoubliable, qu'il s'agisse d'un dîner intime, d'un banquet festif ou d'un séminaire inspirant.

Notre ferme au carré, avec son charme authentique et son architecture préservée, offre des espaces à la fois chaleureux et modulables. Sur place, vous pourrez profiter de notre restaurant, de deux salles de réception, de deux gîtes, ainsi que de trois chambres d'hôtes. Pour les hébergements supplémentaires, plusieurs gîtes se trouvent à moins de 2 km de notre domaine.

La Howarderie est également fière de compter sur l'expertise de Marie et du chef Nikolas, tous deux diplômés de la prestigieuse école hôtelière Ter Duinen. Leur savoir-faire, combiné à l'ambiance familiale insufflée par Josiane et Bernard, garantit une expérience authentique et conviviale.

Facilement accessible grâce à la N58 en Belgique et à proximité de l'A25 en France, La Howarderie est idéalement située pour vous recevoir.

Dans cette plaquette, vous découvrirez un aperçu de nos offres pour célébrer votre événement. Nous sommes à l'écoute de vos envies, de vos besoins spécifiques et de vos idées. Notre mission ? Rendre votre expérience unique et à votre image.

Avec nos services personnalisés et nos formules sur mesure, nous sommes là pour vous accompagner à chaque étape et faire de votre événement un moment magique.

Au plaisir de vous accueillir à La Howarderie,
Josiane, Bernard, Marie, Nikolas et toute l'équipe de

La Howarderie



SALLE ECURIE

La salle Ecurie est une salle au charme authentique, préservant l'élégance de son architecture d'origine avec un magnifique plafond voûté. Cette pièce s'ouvre sur une vaste terrasse et un jardin. Offrant le cadre parfait pour savourer un apéritif ou passer un après-midi convivial en toute détente.



Les +

- Grand jardin avec terrains de pétanque
- 80 personnes assises en intérieur avec piste de danse
- Jusque 180 personnes en cocktail
- Salle de 120 m²
- Possible de la louer dès le vendredi au lundi matin.
- Du 16 avril au 1er novembre, le samedi, cette salle se loue uniquement avec le gîte et la salle le fenil





SALLE LE FENIL AVEC SON GITE

Aménagée dans l'ancien grenier à foin, cette salle apportera une touche d'authenticité à votre repas. Les poutres en bois et les imposants lustres en cristal lui confèrent un charme incontestable qui ravira vos invités. La salle Le Fenil est disponible à la location uniquement en association avec le gîte pouvant accueillir jusqu'à 33 personnes pour l'ensemble du week-end, du vendredi à partir de 16h jusqu'au dimanche à 18h.



Les +

- Gîte attenant à la salle avec capacité de 33 couchages
- Vous avez la salle du vendredi 16h au dimanche 18h
- Salle de 150 m²
- Climatisation
- Libre de DJ
- Pas d'heure de fin de musique le samedi
- 110 personnes
- 2 tables rectangles, 10 tables rondes en bois

LE RESTAURANT AVEC LA SALLE LA VÉRANDA ET LA SALLE GRENIER À BLÉ

La véranda lumineuse offre un cadre idéal pour célébrer votre événement avec moins de 50 invités. Nous vous proposons l'apéritif dans le jardin suivi du repas et de la soirée à l'intérieur.

Pour des événements allant jusqu'à 80 personnes, vous avez la possibilité de privatiser le rez-de-chaussée du restaurant, en plus de la véranda. Dans ce cas, le repas est servi à table dans la véranda tandis que la piste de danse est installée dans la première partie du restaurant.

Notre salle est équipée d'enceintes pour votre confort musical. Nous sommes libre de DJ. Le début de la soirée dansante est à partir de 22h30. La fin des festivités au restaurant est prévue au plus tard à 4 heures du matin, en fonction du forfait boisson choisi.

Il s'agit d'une privatisation de notre restaurant où la salle est préparée par nos soins. La décoration se fait selon les disponibilités de la salle. La décoration existante du restaurant demeure en place. Le restaurant reste cependant ouvert en terrasse et à l'étage.



TRAITEUR



De l'entrée au dessert, nous vous offrons la possibilité de créer un menu entièrement personnalisé. Laissez libre cours à vos envies et composez un repas qui reflète parfaitement votre style et vos goûts. Que vous souhaitiez une réception classique, conviviale ou originale, nos équipes s'engagent à élaborer des plats savoureux qui raviront vos invités et feront de ce jour une célébration inoubliable. Vous trouverez ci-dessous quelques exemples de menus. Une plaquette détaillée vous sera remise lors de votre visite.



TRAITEUR

Quand vous louez nos salles les traiteurs externes ne sont pas admis. Notre équipe prend en charge la gestion de l'apéritif jusqu'au dessert. Le service est inclus dans nos forfaits boissons.

APÉRITIF

Formule boissons 1 heure

Kir vin blanc (sureau-cassis)/Mousseux/Punch/Soupe de champagne	11,00€
Coupe de crémant/Picon Vin blanc	13,00€
Coupe de champagne	16,00€
Sangria	15,00€
Mojito ou Spritz (Apérol/ limoncello/ sureau)	15,00€

Formule boissons 2 heures

Champagne Brut 'Notre sélection', soft drink, Queue de charrue blonde, Jupiler	23,00 €
Crémant, soft drink, Jupiler	18,00 €
Cava (méthode traditionnelle espagnole), soft drink, Jupiler	15,50 €
Service de votre champagne, nos soft drinks et Jupiler	12,50 €
Bar à limonades, jus pomme maison inclus dans les formules 2h.	

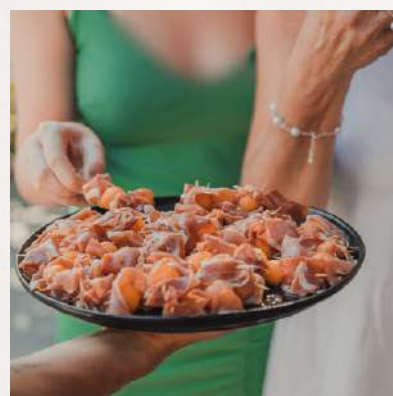
Notre assortiment de mises en bouche pour accompagner l'apéritif:

Assortiment tapas / tapas de luxe	3.50€/5,00€
Assortiment 5 pièces	8,40€
Assortiment 8 pièces	14,00€

Vous pouvez également composer l'assortiment de mises en bouche vous-même ou le chef s'occupera d'un assortiment inspiré par les produits de saison...

Nous proposons également des idées pour agrémenter votre apéritif avec divers animations tels qu'un bar à mojito, un bar à gin tonic, candy-bar avec bonbons et popcorn fait maison, charcuterie coupée à la Berkel...

Toutes nos formules boissons sont des formules illimités durant l'heure indiquée.



LES MENUS (SANS FORFAIT BOISSON)

Nous vous présentons une sélection de menus ci-dessous, auxquels il faut ajouter les forfaits boissons de votre choix, disponible de 2h30 à 8h selon vos besoins. Les boissons comprises dans les forfaits sont : les vins (blanc, rosé, rouge), ainsi que les boissons non alcoolisées (eaux plate et pétillante, Coca et Coca Zero, Ice-Tea pêche, limonade citron), les bières (Kriek, Hoegaarden, Jupiler, Queue de Charrue blonde au fût) et le café/thé. Les prix des forfaits boissons sont à partir de 14€ pour 2h30 à 26€ pour 8h de boissons illimités. Le service et la mise en place de la salle sont compris dans les forfaits boissons.

Menu 1

5 mises en bouche
(3 simples et 2 de luxe)

Crevettes géantes, brunoise de petits légumes et sauce
légère au curry

Filet de veau, pomme de terre fines herbes, légumes de
saison, sauce pleurotes

Pavlova aux fruits rouges

Prix : 58.90€ par personne

Menu 2

Tapas de Luxe

Tourte aux poireaux et saumon sur lit de salade

Filet de dinde farci aux champignons des bois, sauce
chasseur, poire au vin

Pomme de terre amandine

Assiette de desserts

Prix : 43.50€ par personne

Menu 3

5 mises en bouche
(3 simples et 2 de luxe)

Salade de foie gras et magret de canard fumé,
vinaigrette à la mangue

Cœur d'Aloyau, gratin dauphinois, bouquet de
légumes, sauce au choix (poivre, échalote, pleurotes,
...)

Croustillant aux trois chocolats et sauce anglaise

Prix : 51.90€ par personne

Menu 4

Crevettes géantes, brunoise de petits légumes, sauce
légère au curry

Pintade, pommes de terre amandine, poire au vin,
sauce au porto

Mousse au chocolat, crème anglaise, tuiles aux
amandes

Prix : 40.50€ par personne

Menu 5

Cassolette gratinée de coquilles Saint-Jacques aux
petits légumes

Duo de filet mignon, sauce moutarde, Gratin
dauphinois, éventail de légumes

Snickers revisité

Prix : 41€ par personne

Menu 6

Tomates à l'ancienne, burrata, jambon fumée, pesto, toast

Joues de porc, frites, salade

Tarte aux pommes

Prix : 35.50€ par personne

LES MENUS (SANS FORFAIT BOISSON)

Menu 7

5 mises en bouche
(3 simples et 2 verrines)

Option : Cassolette gratinée de coquilles Saint-Jacques
aux petits légumes (+13.85€)

Cœur d'Aloyau (Rosbeef),
Jardinière de légumes de saisons chauds, Gratin
dauphinois

Option : Buffet de fromage (+7€)

Crème pistache, fruits rouges, financier à la framboise

Prix : 39.60€ par personne

Menu 9

Pavé de bœuf piémontaise, sauce poivre ou
pleurotes, croquettes de pommes de terre,
salade verte

Pavlova aux fruits rouges

Prix : 32.65€ par personne

Menu 11 (octobre à janvier)

(1 choix à faire dans chaque groupe de plats)

Saint-Jacques poêlées, topinambour, panais,
champignons, jeune oignons, crevettes, beurre blanc

Filet de chevreuil, sauce poivrade, gratin dauphinois,
légumes d'hiver

OU

Couronne de cerf, sauce à la truffe, grenailles, choux de
Bruxelles, panais

OU

Râble de lièvre*, sauce forestière, aïelles, purée de
céleri rave, croquettes aux amandes, poire au vin

Croustillant aux trois chocolats

Prix : 52.50€ par personne

Menu 8

Tapas de luxe

Tartare de saumon aux légumes croquants, toast pain
complet

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

Brownies, mousse au chocolat, dulce de leche, noix

Prix : 49€ par personne

Menu 10

Tomates à l'ancienne, burrata, jambon serrano, pesto,
toast

Pluma ibérique, sauce teriyaki, chou pointu,
croquettes de pommes de terre

Framboisier

Prix : 44.80€ par personne

Menu dinatoire 1

wrap saumon et boursin, mini brochette de mozzarella
en boule à l'huile piquante, tomate séchée et tomate
cerise, foie gras, chutney sur toast, gourmande aux
maroilles, samoussa aux légumes, feuilleté jambon et
béchamel, quiche lorraine

Plat :

Hamburger maison, frites

Dessert :

4 mises en bouches sucrées

ou

Gâteau d'anniversaire (par exemple : croustillant aux
trois chocolats, fraisier (saison), génoise aux fruits,
number cake

Prix : 32.10€ par personne

LA HOW'HACHE

LANCER DE HACHES



Ajoutez une note d'originalité à votre événement en réservant la How'Hache pour votre apéritif, pour un moment entre l'apéritif et le début du repas

Nous continuons le service des boissons à la How'Hache.

Si la How'hache est privatisée hors forfait boisson, les boissons seront comptées en supplément.

Le lancer de haches est accessible dès 12 ans. Les enfants plus jeune peuvent jouer dans la salle de jeux attendant à la How'hache



TARIFS:

Privatisation 1H : 450 €
Privatisation 2H : 800 €
Privatisation 3H : 1.000 €



LES PLUS DU DOMAINE

SALLE DE JEUX

Nous disposons d'une salle de jeux intérieure dédiée aux enfants de moins de 12 ans. La salle se trouve dans la cour et est accessible gratuitement à tous les enfants du domaine.



PISTE DE PETANQUES

Nous disposons de deux pistes de pétanques avec boules à disposition dans le jardin de la Salle Ecurie pour occuper vos invités lors de l'apéritif.



PISCINE NATURELLE

La piscine naturelle non chauffée et filtrée avec des plantes est accessible lors de votre séjour. (uniquement lorsque la salle la véranda n'est pas privatisé)



CADRE VERDOYANT

La Howarderie est incluse dans un cadre verdoyant et champêtre. De plus l'accueil et la gestion se font de manière familiale.



Tarifs des salles et gites

HAUTE SAISON du 1er mai au 1er octobre

En haute saison il est obligatoire de louer La Salle Ecurie le samedi avec la Salle Le Fenil et son gîte

Salle Le Fenil + le gîte Le Fenil 33 couchages : du vendredi 16h au dimanche 18h
+ **la salle Ecurie** 150 personnes debout (se loue par jour de 9h au lendemain 8h)

- La salle Ecurie le samedi : 3800€
- La salle Ecurie le vendredi et samedi : 4000€
- La salle Ecurie le samedi et dimanche: 4100€
- La salle Ecurie le vendredi, samedi et dimanche: 4300€



De mai à septembre:

- La salle Ecurie est obligatoire avec la salle Le Fenil le samedi.
- Le vendredi et le dimanche, elle peut être louée à un autre client, sauf si vous la réservez.
- En last-minute, nous louons les salles séparément.
- Louer dès le vendredi = plus de temps de préparation + évite les nuisances sonores d'autres groupes

Du lundi au vendredi et le dimanche, la salle peut être louée séparément.

Salle Ecurie (de 9h au lendemain 8h)

400€ par jour du lundi au jeudi

600€ le vendredi

900€ le samedi

700€ le dimanche

MOYENNE SAISON Avril et octobre

En moyenne saison il n'est pas obligatoire de louer les deux salles le samedi.

Salle Le Fenil (avec son gîte)

du vendredi 16h au dimanche 18h :

2900€ le week-end

3300€ la semaine

Salle Ecurie (de 9h au lendemain 8h)

Voir prix haute saison

BASSE SAISON du 1er novembre au 1er avril

En basse saison il n'est pas obligatoire de louer les deux salles le samedi.

Salle Le Fenil (avec son gîte)

du vendredi 16h au dimanche 18h

2600€ le week-end

3000€ la semaine

Salle Ecurie

de 9h au lendemain 8h

400€ du lundi au jeudi

500€ le vendredi

800€ le samedi

600€ le dimanche

1000€ du vendredi 9h au dimanche 8h

1100€ du samedi 9h au lundi 8h

1300€ du vendredi 9h au lundi 8h

Tarifs privatisation salles du restaurant

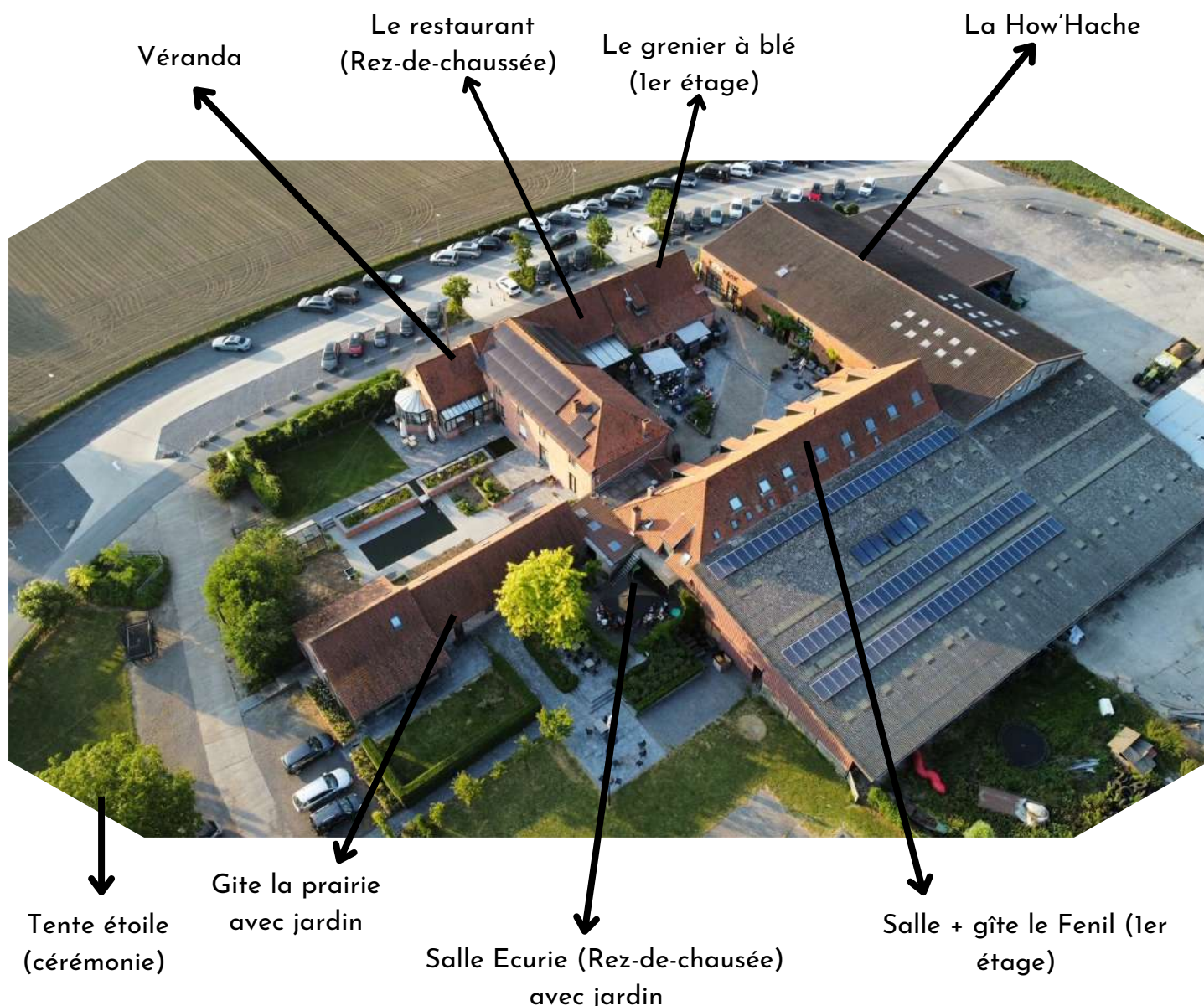
La Véranda : 50 pers.(assis)-80 pers.(debout)
repas avec soirée: 300€

La Véranda + resto : 80 pers.(assis)-180 pers.(debout)
repas avec soirée: 500€

Le Grenier à Blé : 40-50 pers.
200€

Conditions de privatisation de salle au restaurant

- Minimum 40 personnes (pour les plus petits groupes, vous pouvez partager la salle avec d'autres personnes. Nous mettons des paravents pour séparer - vous ne serez donc pas seul dans la salle).
- Menu unique avec forfait boissons d'une valeur minimum de 60 €/personne.
- Nous ne comptons pas de privatisation de salle si vous ne faites pas de soirée dansante.



Tarifs gîtes

Sur le domaine de la Howarderie

- ↪ Gîte Le Fenil (seul) : 33 pers.
1 550€ le week-end
2 000€ la semaine
Rue de la Howarderie 9, 7783 Le Bizet
- ↪ Gîte la Prairie : 18 pers.
1 400€ le week-end
1 750€ la semaine
Rue de la Howarderie 9, 7783 Le Bizet
Si vous réservez le gîte La Prairie en plus du gîte Le Fenil et des salles, vous recevrez 100€ réduction sur cette location
- ↪ Location de 3 chambres d'hôtes (8pers. + 1 SDB commune) :
250€ / nuit
350€ pour 2 nuits
Rue de la Howarderie 9, 7783 Le Bizet

A 2 KM de la Howarderie

- ↪ Gîte Au Bord de l'Eau : 12-14 pers.
1 300€ le week-end
1 750€ la semaine
Rue du halage 18, 7783 Le Bizet
- ↪ Gîte le 41 : 15 pers.
1 200€ le week-end
1 650€ la semaine
Rue du cimetière 41, 7783 Le Bizet
- ↪ Gîte le 42 : 8- 9 pers.
650€ le week-end
950€ la semaine
Rue du cimetière 42, 7783 Le Bizet
- ↪ Gîte le 41 et le 42 : 23/24 pers
1 800€ le week-end
2 500€ la semaine
Rue du cimetière 41 et 42, 7783 Le Bizet
- ↪ Gîte la Villa 114 : 15 personnes
2000 € Par week-end
4000 € Par semaine
Chemin de la blanche 114, 7782 Ploegsteert
- ↪ Gîte le 32 : 10 personnes
750€ par week-end
1050€ la semaine
Rue Duribreu 32, 7783 Le Bizet

A 10KM de la Howarderie

- ↪ Gîte le Rivage N°11 : 12-14 pers.
1 150€ le week-end
1 550€ la semaine
Quai Verboeckhoven 11, 7784 Warneton
- ↪ Gîte le Rivage N°12 : 15 pers.
1 150€ le week-end
1 550€ la semaine
Quai Verboeckhoven 12, 7784 Warneton
- ↪ Gîte le Rivage N°11 et 12 : 29 pers.
2 200€ le week-end
3 000€ la semaine
Quai Verboeckhoven 11 et 12, 7784 Warneton
- ↪ Location chambres des gîtes (semaine ou dernière minute) :
60€ / chambre single
85€ / chambre double
110€ / chambre triple
130€ / chambre quadruple

20 % supplémentaire sur le tarif week-end si week-end prolongé par un jour férié.
La durée de la location est prolongée d'un jour.

Charges et nettoyage compris en fin de séjour.
Serviettes de bains non-comprises.

* Arrivée le vendredi à 16h et départ dimanche à 18h
Jour d'arrivée compris entre le lundi et le vendredi