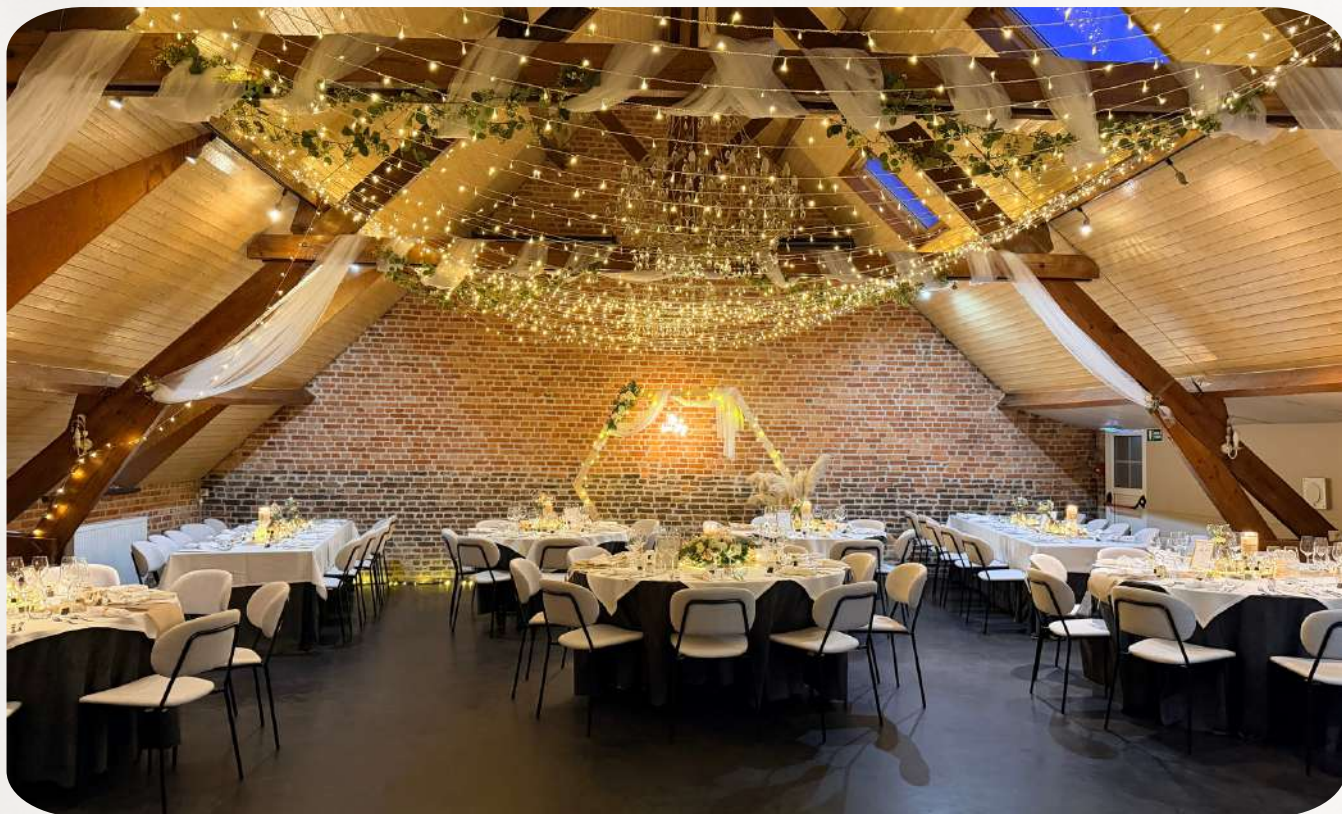


Brochure Mariage 2025



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 mariage féérique, 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 mariage. 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

Cérémonie Laïque

Au ponton

- Cadre bucolique



Tente Etoile

- L'installation de la tente à la charge de la Howarderie.
- Bancs, arche et tente en location
- L'aménagement des bancs à la charge du client



La Véranda

- L'installation à la charge de la Howarderie
Cérémonie Laïque de 15h à 16h
- Arche en location
- A réserver à la confirmation de la date de l'évènement
- De octobre à avril





SALLE L'ECURIE

Une salle ayant gardée l'architecture d'origine avec son plafond voûté. La salle s'ouvre sur une vaste terrasse et jardin, idéal pour votre **vin d'honneur**.

Dotée d'un ponton surplombant la Lys, elle permet d'organiser des cérémonies laïques en extérieur.

Les +

- Espace cérémonie laïque au bord de l'eau ou sous la tente étoile
- Grand jardin pour votre vin d'honneur
- 80 personnes assises en intérieur avec piste de danse
- Jusqu'à 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

Aménagée dans l'ancien grenier à foin, cette salle apportera une touche d'authenticité à votre repas de mariage. 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

LE RESTAURANT AVEC LA SALLE

LA VÉRANDA

La véranda lumineuse offre un cadre idéal pour célébrer votre mariage avec moins de 50 invités. Nous vous proposons le vin d'honneur 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 privatisez 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



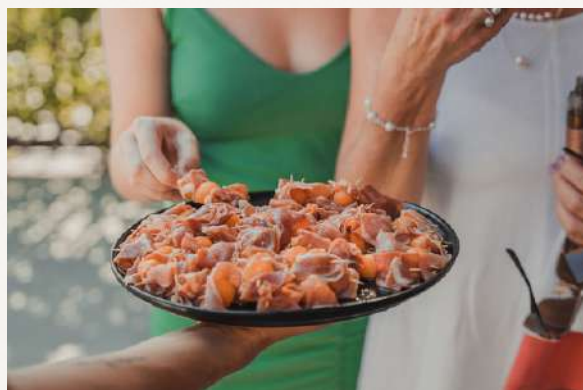
TRAITEUR



Du vin d'honneur 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.

Pour prolonger les festivités en douceur, nous proposons des formules petits déjeuners et brunch spécialement conçues pour le rebond du lendemain. Notre équipe s'occupe de la mise en place et du service en salle, pour que vous profitiez pleinement de vos proches. Nous pouvons également livrer un buffet ou une petite faim selon vos envies.

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 du vin d'honneur jusqu'au dessert.

LE VIN D'HONNEUR

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 €

Formule boissons 3 heures

Champagne Brut 'Notre sélection', soft drink, Queue de Charrue blonde au fût, Jupiler	29,50 €
Crémant, soft drink, Jupiler	24,00 €
Cava (méthode traditionnelle espagnole), soft drink, Jupiler	20,50 €
Service de votre champagne, nos soft drinks et Jupiler	15,50 €

Bar à limonades, jus pomme maison inclus dans toutes les formules

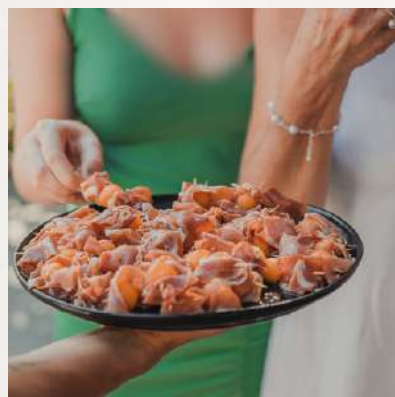
Notre assortiment de mises en bouche pour accompagner le vin d'honneur :

Assortiment 'Basic' : 8 pièces	14,00€
Assortiment 'Riche' : 8 pièces	15,10€
Assortiment 'Extra' : tapas et 7 pièces	15,60€
Assortiment 'Sucré - Salé' : 10 pièces	17,60€

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 vin d'honneur avec divers animations tels qu'un bar à mojito ou spritz, candy-bar avec bonbons et popcorn fait maison, charcuterie coupée à la Berkel, bar à tomates burrata...

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



LES MENUS ALL-IN

Tous les vins blancs, rosés et rouges, boissons non-alcoolisés (eau plate et pétillante, coca et coca zero, ice-tea, limonade (citron), bières (Kriek, Hoegaarden, Jupiler, Queue de Charrue blonde) et café/thé, sont compris dans les menus. Les boissons sont à satiété pendant un forfait de 8h, au-delà les boissons consommées vous seront facturées en sus. L'apéritif et le champagne/ crémant/mousseux avec le dessert n'est pas compris.

Menu 1 - 54€

Velouté aux courgettes et au Boursin, ciboulette
OU
Velouté de tomates, basilique et boulettes de viande

Duo de filet mignon, gratin dauphinois, éventail de légumes et sauce moutarde
OU
Filet de dinde farci aux champignons des bois, pomme de terre amandine, poire au vin et sauce chasseur
(+1€)

Wedding Cake glacé (2 parfums au choix)
OU
Croustillant au chocolat, sauce anglaise (+ 1,50€)

Menu 3 - 81€

Mix grill mix
(Brochette de bœuf, brochette scampis, assortiment de saucisse, petites côtes de porc, magret de canard + 1 sauce chaude au choix inclus)
OU
Mix grill Luxe (+4€)
Côtes de bœuf, côtes d'agneau, magret de canard, saumon, brochette de gambas + 1 sauce chaude au choix inclus

Accompagnement froid ou chaud inclus

Plateau de fromage à table

Buffet de dessert
Wedding Cake glacé (parfum au choix)
Assortiment de verrines : mousse au chocolat – tiramisu aux fruits rouges ou spéculoos - mousse de fruits rouges - crème brûlée - Panna cotta à la framboise ou passion – Crème citron crumble ...
Assortiment de pâtisseries : brownies - frangipane - choux à la crème vanille – macarons - ...
Salade de fruits

Menu 2 - 68,50€

Tartare de Saumon aux légumes croquants (+ 1€)
OU
Salade de foie gras, fruits croquants, magret de canard fumé et vinaigrette à la mangue, accompagnée de toast brioché
OU
Crevettes géantes, brunoise de petits légumes et sauce légère au curry

Pintade, croquette aux amandes, poire au vin et sauce au porto
OU
Coeur d'ail, gratin dauphinois, bouquet de légumes et sauce au choix (poivre, échalote, ...) (+ 2.50€)

Buffet de verrines (4 verrines par personne)

Menu 4 - 77€

Cassolette de coquilles St-Jacques aux petits légumes gratinée, sauce vin blanc
OU
Carpaccio de Bœuf, balsamique, foie gras, roquette, toast (+0,50€)

Magret de canard, sauce poivre, éventail de légumes, gratin dauphinois
OU
Rôti de veau, croquettes, légumes de saison et sauce pleurotes

Buffet de fromage

Wedding Cake

LES MENUS ALL-IN

Tous les vins blancs, rosés et rouges, boissons non-alcoolisées (eau plate et pétillante, coca et coca zero, ice-tea, limonade (citron), bières (Kriek, Hoegaarden, Jupiler, Queue de Charrue blonde) et café/thé, sont compris dans les menus. Les boissons sont à satiété pendant un forfait de 8h, au-delà les boissons consommées vous seront facturées en sus. L'apéritif et le champagne/ crémant/mousseux avec le dessert n'est pas compris.

Menu 5 - 73€

Asperges, saumon mi-cuit, sauce mousseline (en saison)

Souris d'agneau mijotée, gratin dauphinois, légumes de saison et sauce légère au thym parfumé à l'ail

Pavlova géante aux fruits rouges

Menu 6 - 73,50€

Dos de cabillaud aux petits légumes, sauce vin blanc

Pavé de boeuf piemontese, croquettes de pommes de terre, éventail de légumes

Wedding Cake Glacé accompagné d'un buffet de verrines (2 pc / pers)

Menu 8 - 73,50 €

Vitello Tonato (+2,5€)

OU

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

Pluma Ibérique, sauce teriyaki, chou pointu, croquettes de pommes de terre (+5€)

OU

Suprême de poulet jaune à la truffe, sauce morilles, crème de céleri, croquettes de pommes de terre

Sorbet au citron, limoncello maison

Plateau de fromage par table

Tiramisu géant

Menu 7 - 73,50€

Carpaccio de saumon et turbot parfumé à l'aneth (+0,50€)

OU

Tataki de Bœuf, légumes à l'orientale

Entrecôte Irlandaise, salade de tomates, potatoes, sauce béarnaise maison (+1€)

OU

Tomahawk sur Barbecue, potatoes, salade (+12€)

OU

Mix grill 5 sortes au choix : jambon braisé, boudin blanc, chipolata, pilon de poulet, merguez, brochette de bœuf ou steak de bœuf

Buffet de crêpes

Les menus peuvent être modifiés selon votre souhait. Notre plaquette traiteur complète vous sera transmise lors de votre rendez-vous.

Possibilité d'ajouter :

Trou normand (avec alcool) + 6€/p.p.

Buffet de fromage +7€/p.p.

Menu enfant boissons comprises (<12 ans): 26€



LA HOW'HACHE

LANCER DE HACHES



Ajoutez une note d'originalité à votre mariage en réservant la How'Hache pour votre vin d'honneur, pour un moment entre le vin d'honneur et le début du repas ou pour le rebond.

Nous continuons le service du vin d'honneur 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 attenante 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 du vin d'honneur ou lors de votre rebond.



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)

Cérémonie Laïque (100 pers.): 200€

vin d'honneur ou soirée: 300€

vin d'honneur et soirée: 500€

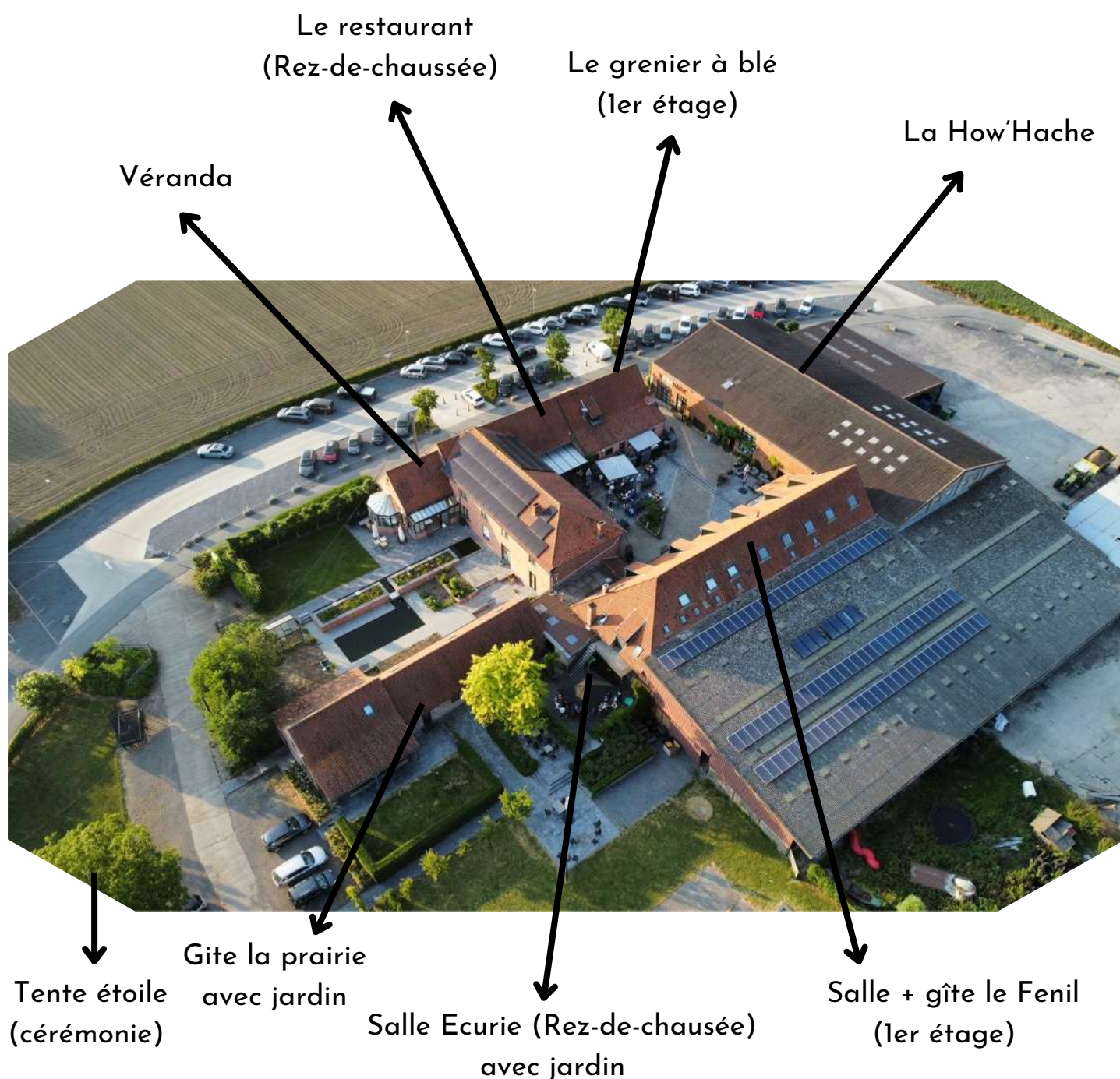
La Véranda + resto : 80 pers.(assis)-180 pers.(debout)

vin d'honneur ou soirée: 500€

vin d'honneur et soirée: 700€

Le Grenier à Blé : 30-50 pers.

200€



Tarifs gîtes

Sur le domaine de la Howarderie

- ↪ Gîte Le Fenil (seul) : 33 pers.
1 550€ le week-end
(uniquement en hors saison)
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 (2 chambres de 3 pers. + 1 chambre avec un canapé lit double + 1 salle de bain 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