

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. 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

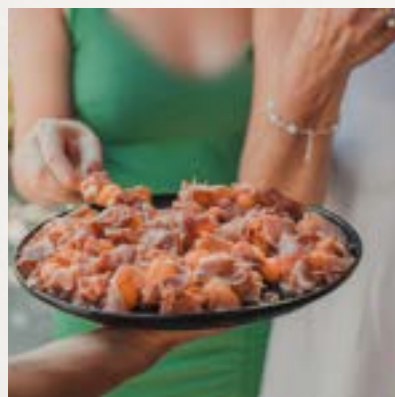
Notre assortiment de mises en bouche pour accompagner le vin d'honneur :

Assortiment 'Basic' : 8 pièces	13,60€
Assortiment 'Riche' : 8 pièces	14,80€
Assortiment 'Extra' : tapas et 7 pièces	15,20€
Assortiment 'Sucré - Salé' : 10 pièces	17,20€

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, 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 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 - 53.50€

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
Supplément pour ce choix de: 2€

Wedding Cake glacé (2 parfums au choix : café, chocolat, vanille, fruits rouges, spéculoos, framboise, praliné, caramel au beurre salé (+0,50))
OU

Croustillant au chocolat, sauce anglaise
Supplément pour ce choix de: 1€

Menu 3 - 72€

Méchoui : agneau et jambon à la broche
OU

Méchoui : cochon à la broche

Tomates, carottes râpées, céleris râpés, concombre, haricots verts, cornichons, petits oignons, tomates séchées, betterave rouge, Gratin dauphinois et pomme de terre au four+ Sauces : tartare, cocktail, mayonnaise, sauce poivre, ketchup, ...

Plateau de fromage à table

Buffet de dessert

Gâteau de circonstance glacé vanille-spéculos
Assortiment de verrines : mousse au chocolat – tiramisu aux fruits rouges/spéculoos/ ... -bavarois aux fraises - crème brûlée - mousse de fruits - ...
Mignardises : gâteau au chocolat - frangipane – tarte aux fruits - tarte aux pommes crumble – ...

Menu 2 - 66.50€

Tartare de Saumon aux légumes croquants
Supplément pour ce choix de : 1.50€

OU

Salade de foie gras, fruits croquants, magret de canard fumé et vinaigrette à la mangue, accompagnée de toast brioché

OU

Brochette de 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'ailloyau, gratin dauphinois, bouquet de légumes et sauce au choix (poivre, échalote, ...)

Supplément pour ce choix de: 1€

Buffet de verrines (4 verrines par personne)

Menu 4 - 75€

Cassolette de coquilles St-Jacques aux petits légumes gratinée, sauce vin blanc

OU

Carpaccio de Bœuf, balsamique, foie gras, roquette, toast

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 aux fruits rouges

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 - 73.50€

Asperges à la flamande, saumon, œuf mimosa, sauce au
beurre (en saison)

OU

Asperges, saumon, sauce mousseline (en saison)

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

OU

Filet d'agneau, gratin dauphinois, chicon confit et sauce
légère à l'ail

Supplément pour ce choix de: 2€

Glace vanille et fraise, fraises fraîches et coulis de
framboises (en saison)

OU

Crème pistache, fruits rouges, financier à la framboise

Menu 6 - 73€

Scampis sur Barbecue, tomates cerise, ail

Entrecôte Irlandaise, Tomates, potatoes, sauce béarnaise
maison

OU

Tomahawk sur Barbecue, potatoes, salade

Supplément pour ce choix de: 12€

OU

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

Supplément pour ce choix de: 1€

Banane Rôtie, chocolat, glace caramel beurre salé
ou

Buffet de dessert (+5€)

Menu 7 - 59.90€

3 verrines apéritives

Buffet jambon braisé chaud entier (minimum 30
personnes)

Tomates, carottes râpées, céleris râpés, concombre,
haricots verts, cornichons, petits oignons, tomates
séchées, betterave rouge, gratin dauphinois et
pomme de terre au four+ Sauces : tartare, cocktail,
mayonnaise, sauce poivre, ketchup, ...

Buffet de fromage (suite à un repas)

Choix entre 7 fromages différents comprenant du
fromage de brebis, roquefort, fromage régionaux ...
accompagné de fruits.

Wedding Cake glacé (parfum vanille speculoos)

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 (sans alcool) + 3.50€/p.p.

Trou normand (avec alcool) + 6€/p.p.

Buffet de fromage +7€/p.p.

Menu enfant (<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.

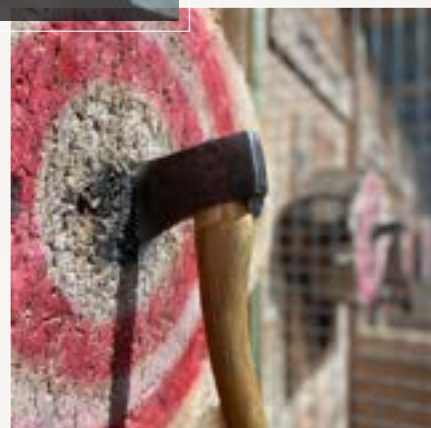
Si la How'hache est privatisée hors forfait boisson, les boissons seront comptées en supplément.

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

15 AVRIL AU 1ER NOVEMBRE

La salle Le Fenil et la salle Ecurie se louent obligatoirement ensemble le samedi

Salle Le Fenil + gîte 33 couchages : du vendredi 16h au dimanche 18h

+ la salle Ecurie 180 personnes debout (peut se louer par jour) :

- 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€

En haute saison il est obligatoire de louer les deux salles le samedi. La salle Ecurie peut être louée séparément le vendredi et le dimanche par un autre client si vous ne souhaitez pas l'occuper ces jours là.



En louant la salle dès le vendredi vous aurez plus de temps de préparer votre salle la veille et éviterez des nuisances sonores créées par d'autres groupes.

Salle Ecurie : 80 pers. + piste de danse (180 personnes debout)

Du 15 avril au 1er novembre:

400€ par jour du lundi au jeudi

600€ le vendredi

700€ le dimanche

BASSE SAISON

1ER NOVEMBRE AU 15 AVRIL

Salle Le Fenil (avec son gîte) : 110 pers. + piste de danse

du 1er avril au 15 avril: 2 900€ le week-end

3 300€ la semaine

du 1er novembre au 1 avril: 2 600€ le week-end

3 000€ la semaine

Salle Ecurie : 80 pers. + piste de danse

Du 1er novembre au 15 avril:

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

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

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€

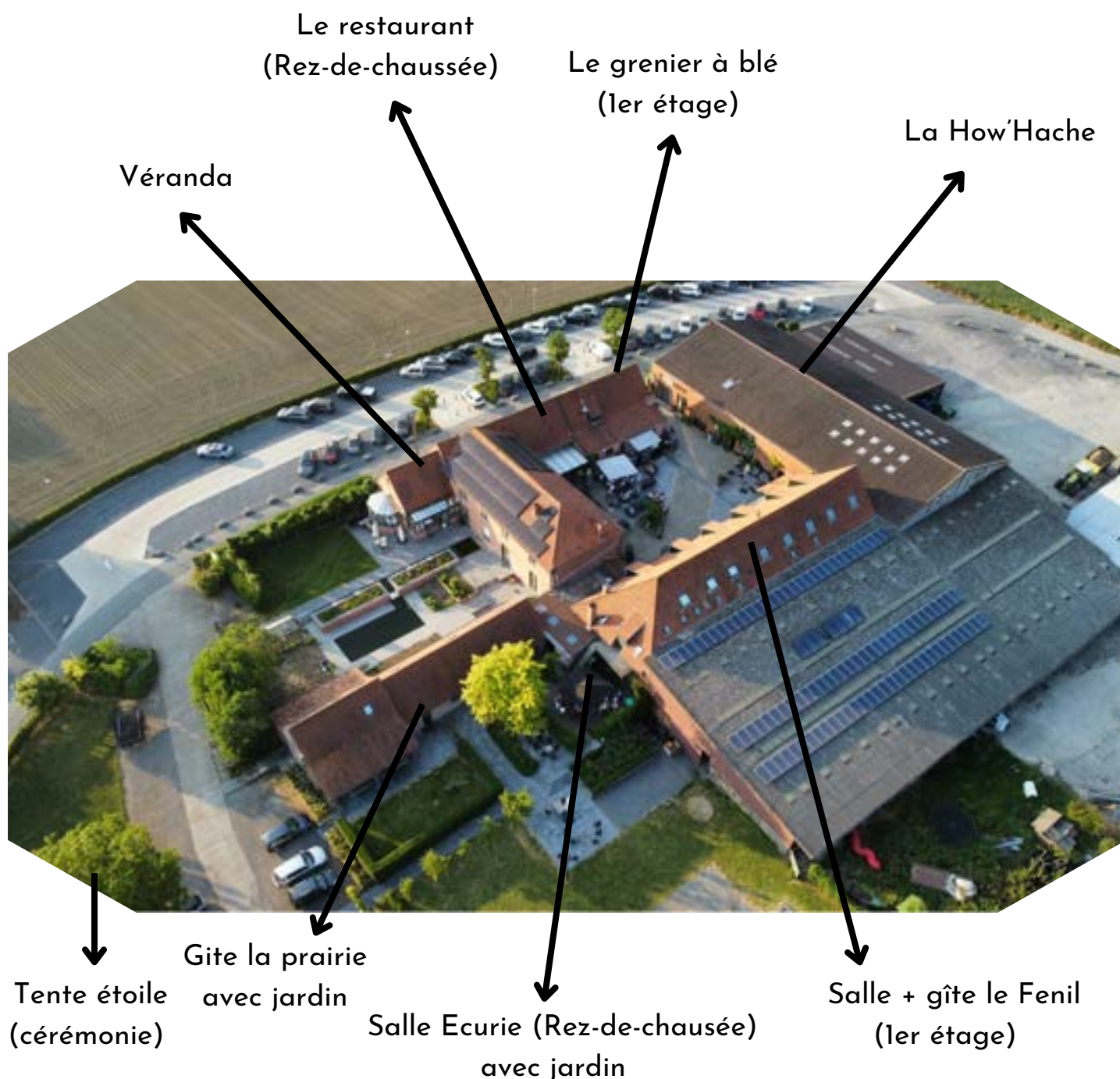
La Véranda + resto : 80 pers.(assis)-180 pers.(debout)

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
2 000€ la semaine
Rue de la Howarderie 9, 7783 Le Bizet
- ↪ Gîte la Prairie : 18 pers.
1 300€ le week-end
1 750€ la semaine
Rue de la Howarderie 9, 7783 Le Bizet
- ↪ 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