

Brochure Mariage



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



Cher Monsieur/ Madame,

Je vous remercie de l'intérêt que vous portez à notre établissement.

La Howarderie, située au cœur du Hainaut Occidental, est un lieu exceptionnel pour accueillir tous vos événements, qu'ils soient familiaux ou professionnels : que ce soit un dîner intime, un mariage, un banquet, un séminaire, et bien plus encore. Notre charmante ferme au carré, avec son architecture préservée, offre des espaces chaleureux et fonctionnels. En plus du restaurant, nous disposons de deux salles de réception, de deux gîtes et de trois chambres d'hôtes sur place, ainsi que de plusieurs gîtes à moins de 2 km des lieux.

La Howarderie est facilement accessible par la N58 (Belgique) et se trouve pas loin de l'A25 (France).

Dans cette plaquette vous trouverez un aperçu de ce que nous proposons pour célébrer votre mariage. Nous vous encourageons vivement à nous faire part de vos souhaits, besoins spécifiques ou suggestions supplémentaires. Notre but est de vous satisfaire au maximum.

Dotés de services personnalisés et de formules adaptées, nous sommes à votre entière disposition pour faire de votre expérience à La Howarderie un moment inoubliable.

l'équipe de
La Howarderie

Cérémonie Laique

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 Laique de 15h à 16h
- Arche en location
- A réserver à la confirmation de la date de l'évènement
- De octobre à avril





SALLE L'ÉCURIE

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
- Jusque 180 personnes en cocktail
- Salle de 120 m²
- Possible de la louer dès le vendredi au lundi matin.
- De mai à juin, 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

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. Nous proposons plusieurs menus all-inclusifs pour répondre à vos besoins.

LE VIN D'HONNEUR

Formule boissons 2 heures

Champagne Brut 'Notre sélection', soft drink, Queue de charrue blonde, Jupiler	22,00 €
Crémant, soft drink, Jupiler	17,00 €
Cava (méthode traditionnelle espagnole), soft drink, Jupiler	14,50 €
Service de votre champagne, nos soft drinks et Jupiler	11,50 €

Formule boissons 3 heures

Champagne Brut 'Notre sélection', soft drink, Queue de Charrue blonde au fût, Jupiler	28,00 €
Crémant, soft drink, Jupiler	22,50 €
Cava (méthode traditionnelle espagnole), soft drink, Jupiler	19,00 €
Service de votre champagne, nos soft drinks et Jupiler	14,00 €

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

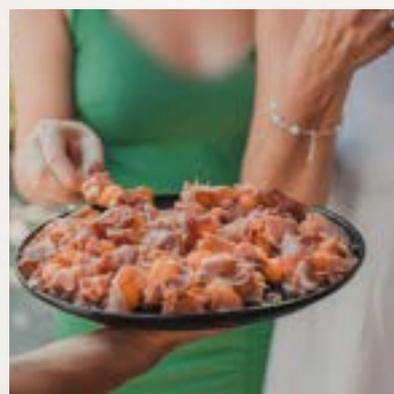
Notre assortiment de mises en bouche pour accompagner le vin d'honneur :

Assortiment 'Basic' : 7 pièces	10.90€
Assortiment 'Riche' : 7 pièces	11.70€
Assortiment 'Extra' : tapas et 7 pièces	14.40€
Assortiment 'Sucré - Salé' : 9 pièces	16.70€

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.



TRAITEUR :

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 1 - 51.50€

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, fraise, spéculoos, framboise, praliné, caramel au beurre salé (+0,50))

OU

Croustillant au chocolat, sauce anglaise

Supplément pour ce choix de: €1

Menu 2 - 65€

Tartare de Saumon aux légumes croquants

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

OU

Coeur d'ail, gratin dauphinois, bouquet de légumes et sauce au choix (poivre, échalote, ...)

Supplément pour ce choix de: €2

Buffet de verrines (4 verrines par personne)

Menu 3 - 70€

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-spéculoos

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 4 - 72.50€

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

TRAITEUR :

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 - 70,50€

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

OU

Asperges, saumon, sauce mousseline

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

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

OU

Crème pistache, fruits rouges, financier à la framboise

Menu 6 - 70€

Brochette de scampis sur Barbecue, tomates cerise, ail

Entrecôte Irlandaise, Tomates, potatoes, sauce béarnaise maison

OU

Tomahawk sur Barbecue, potatoes, salade

Supplément pour ce choix de: €7

OU

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

Réduction pour ce choix de: -€3,5

Banane Rôtie, chocolat, glace caramel beurre salé

ou

Buffet de dessert (+5€)

Menu 7 - 57,50€

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) + 2,50€ p.p.

Trou normand (avec alcool) + 5€

Buffet de fromage +7€/p.p.

TRAITEUR : LE DESSERT



Pour le dessert, nous proposons des wedding cake, un buffet de desserts, ou une pièce montée en choux.



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

1ER AVRIL AU 1ER NOVEMBRE

La salle Le Fenil et la salle écurie se loue obligatoirement ensemble le samedi

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

+ la salle Ecurie (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 mais la salle Ecurie peut être loué séparément le vendredi et le dimanche.



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.

BASSE SAISON

1ER NOVEMBRE AU 1ER AVRIL

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

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

3 300€ la semaine

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

3 000€ la semaine

Salle Ecurie : 80 pers. + piste de danse

Du 1er avril au 1er novembre:

400€ du lundi au jeudi

600€ le vendredi

900€ le samedi

700€ le dimanche

1100€ du vendredi 9h au dimanche 8h

1200€ du samedi 9h au lundi 8h

1400€ du vendredi 9h au lundi 8h

Du 1er novembre au 1er 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.

Tarifs privatisation salles du restaurant

La Véranda : 50 pers.(assis)-80 pers.(debout)

vin d'honneur ou soirée: 300€

vin d'honneur et soirée: 500€

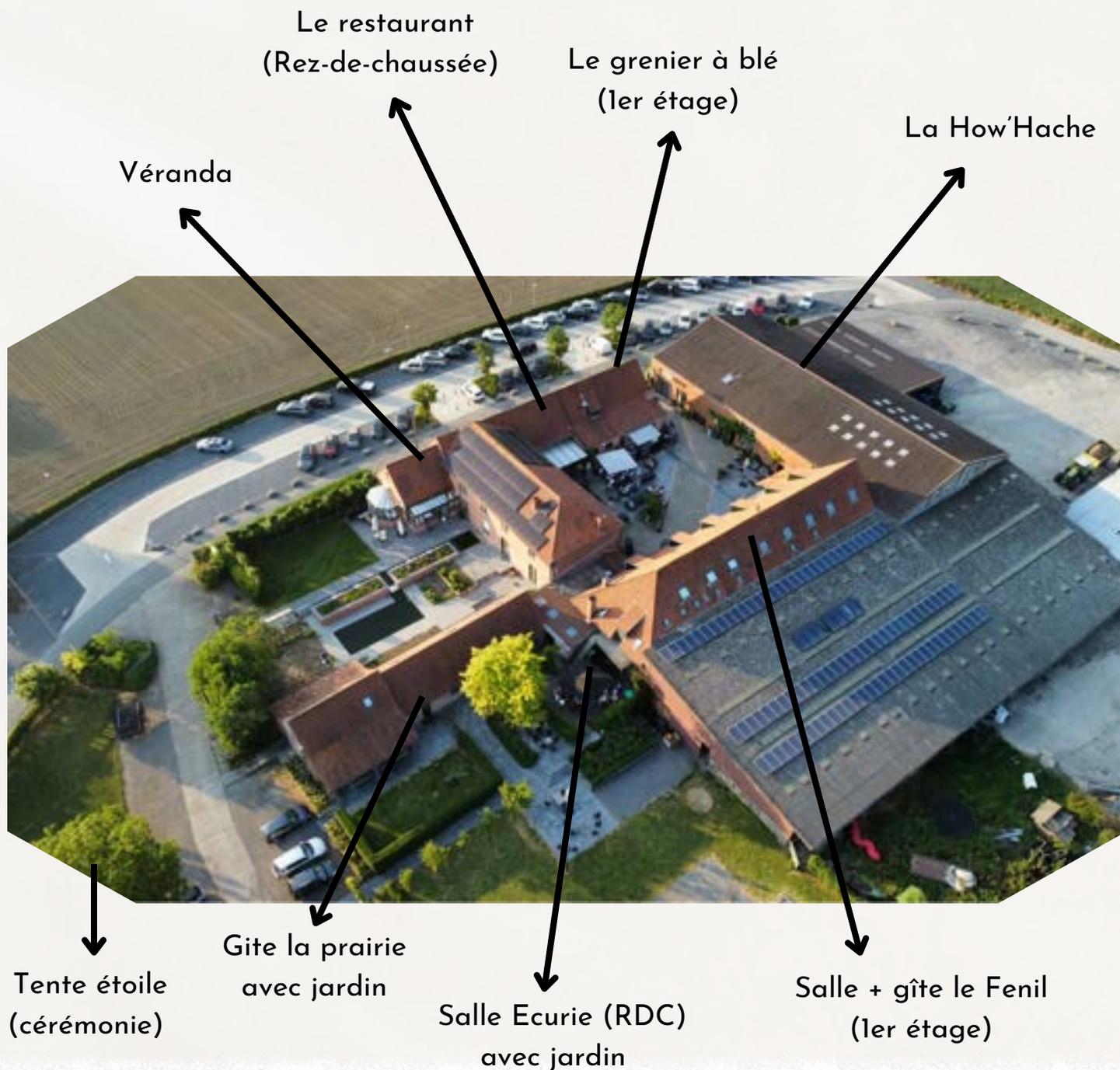
La Véranda + resto : 80 pers.(assis)-180 pers.(debout)

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.
1 200€ le week-end
1 650€ 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.
1 200€ le week-end
1 650€ 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