



MARIAGES & PACS

2019



Infos & Réservations
rue de Tournai, 1
Mouscron, Belgique

www.moresto.be
info@moresto.be
Tel : +32 (0)56.85.50.20

Salons Les Charmettes
Ch. du Risquons-Tout, 281
Mouscron, Belgique

Madame, Monsieur,

Nous vous proposons nos deux formules :

Mariage PASSION & Mariage FOLIE.

Nous sommes à votre disposition pour personnaliser ces offres, afin qu'elles correspondent totalement à la fête que vous souhaitez. Un devis précis sera alors établi. N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire.

Le Sommaire	1
Mariage Passion	2
Accueil de vos invités	3
Passage à table - <i>Passion 1</i>	4
Passage à table - <i>Passion 2</i>	5
Ouverture de la soirée	6
Mariage Folie	7
Accueil de vos invités	8
Passage à table - <i>Folie 1</i>	9
Passage à table - <i>Folie 2</i>	10
Passage à table - <i>Folie 3</i>	11
Ouverture de la soirée	12
Repas « Enfants »	13
Repas du lendemain	14
Les étapes	15
Bon à savoir	16
Conditions générales	17

Mariage PASSION

à partir de 69.50€/pers. - boissons incluses

Accueil de vos invités

Vin d'honneur - 1h30	18,40€/pers.
Vin d'honneur - 2h00	21,50€/pers.
Verre d'accueil - 1/2 heure	9,20€/pers.

Passage à table

Passion 1 : 3 Buffets au choix + Pièce montée	51,00€/pers.
Passion 2 : Entrée + Plat à table + Buffet de dessert	59,50€/pers.

Soirée

Forfait	9,30€/pers.
A la consommation	

Sont inclus de l'entrée jusqu'au dessert :

- Eau minérale à table (plate et pétillante)
- Vin blanc : Sauvignon de Bordeaux (ou SainteCroix du Mont avec le Foie Gras (+1,30€))
- Vin rouge : Cépage Merlot
- Une coupe de Blanc de Blancs servie avec le dessert

Vin d'Honneur 1h30**18.40€/pers.**

- Boissons servies à discrétion pendant 1h30 :
 - Blanc de Blancs Brut Tradition
 - Jus d'orange frais maison
- 5 Amuse-bouches par personne en passage sur plateau
 - 3 finger-food froids :
 - Assortiment de toasts pain de mie,
 - Sucette de Saumon au Chèvre
 - Briochine à la mousse de Foie Gras
 - 1 fingerfood chaud : Croquette au Chorizo
 - 1 Mini-verrine : Céviche de Dorade à la Mangue
- Table buffet avec brochette de fruits et crudités

Vin d'Honneur 2h00**21.50€/pers.**

- Boissons servies à discrétion pendant 2h00 :
 - Blanc de Blancs Brut Tradition
 - Jus d'orange frais maison
- 6 Amuse-bouches par personne en passage sur plateau
 - 4 finger-food froids :
 - Assortiment de toasts pain de mie,
 - Sucette de Saumon au Chèvre
 - Briochine à la mousse de Foie Gras
 - Roulé polaire Tomate et Pancetta
 - 1 Fingerfood chaud : Croquette au Chorizo
 - 1 Mini-verrine : Céviche de Dorade à la Mangue
- Table buffet avec brochette de fruits et crudités
- Une Touche de Folie (+3.10 €/pers.)
Animation culinaire par notre Chef
Etal de saumon fumé maison
- Buffet de Jus de Fruits frais : Ananas, Pomme, ...

Verre d'accueil avant le repas (1/2 heure)**9.20€/pers.**

- Coupe de Blanc de Blancs 'Tradition' servie nature ou Kir Maison et jus d'orange frais
- 2 Amuse-bouches par personne en passage sur plateau
 - 1 finger-food : Sucette de Scampis aux Herbes fraîches
 - 1 mini-verrine : Crème de Moutarde aux Crevettes
- Crudités et olives

Buffet Gourmand

(min. 30 pers.)

Principe : Ce buffet est ouvert en 1 fois .

Toutefois, si vous désirez que le buffet soit ouvert en 2 temps (sous forme de menu : entrée suivie du plat), nous vous proposons en 1^{er} temps le poisson, quelques crudités ainsi qu'une ou deux options, ensuite en second temps : les viandes et autres crudités . Cela allongera votre repas et épatera vos invités.

• **Poissons** :

Tomates aux Crevettes grises, Crabe au Pamplémousse, Saumon fumé, Saumon en Belle-Vue, Salade Niçoise, Anchois frais, poulpe à l'Andalouse, Terrine de Poissons

• **Viandes** :

Salade de Volaille aux ananas, Salade Charcutière, Jambon cuit à l'Os, Jambon artisanal Ganda, Terrine à la Bière Bush, Gigot d'agneau rôti au thym, Rôti de bœuf, Millefeuille de Dinde à la Mexicaine, Œufs farcis

• **Salades** :

Salade de Riz, Salade de Pommes de terre au Radis et Fenouil, Tomates et Mozzarella, Céleri rave aux Pommes et Noix, Tartare végétarien, Carottes râpées à la Marocaine, Salade de Tomates au Pesto, Salade de Feta, tomates séchées et olives, Mesclun de Haricots verts et Oignons rouges, Concombres, Taboulé et Raisins de Corinthe , Salade de Fusilli, Basilic et Tomates grappes, Oignons et Cornichons,

• **Sauces** :

Mayonnaise, Tartare et Cocktail, Vinaigrette à la Moutarde, Sauce Vierge, Vinaigrette au Yaourt

• **Une Touche de Folie** Show Cooking :

- Filet américain haché devant vous et tous ses assaisonnements + 4,10 €/pers.
- Terrine de Foie Gras tranché devant vous, sa brioche et ses confitures + 4,20 €/pers.
- Plancha de Rouget, St Jacques, Scampis +5 €/pers.
- Huître creuse (1 pièce) + 1,80 €/pers
- Potage + 1,10 €/pers.

Buffet Italien & Pasta bar

(min. 30 pers.)

• **Buffet Italien** :

- Charcuteries italiennes : Jambon de Parme, Pastrami, Spionata, Mortadelle, Pancetta, Vitello tonato
- Accompagnements : Salade Piémontaise, Tomates mozzarella, Olives, Antipasti (poivrons, courgettes et aubergines grillés), Salade italienne
- Pain : Ciabatta ,Grisini
- Potage : Minestrone
- Sauces : Sauce vierge

• **Pasta Bar** : Choisir 2 plats parmi les neuf proposés :

- Penne Pizzaïola et sarriette
- Maccharoni crème et Gorgonzola, champignons
- Penne parfumées à la truffe, flambées devant vous dans une roue de Parmesan Grana Padano (+ 3€)
- Penne au poulet à la Napolitaine
- Spaghetti Vongole (Moules, Palourdes,...)
- Pipe Rigate au Saumon et Basilic
- Linguini aux fruits de mer (+1€)
- Piccata de veau Saltimbocca, à la sauge et Tagliatelle (+3€)
- Osso Bucco et Tagliatelle (+3€)

Pièce montée (Savoie aux fruits & Crème fraîche) & Le buffet de Café et Thé

Entrées

- Foie Gras Maison et sa confiture d'airelles, petite brioche
- Millefeuille de Saumon mariné aux Légumes grillés
- Gâteau de Scampis en pomme d'amour confite
- Filet de Bar de Ligne en tartare et rôti aux herbes
- Loup de Mer aux Crevettes et aux Asperges, sauce Mangué - Passion

Plats

- Barbue, Mousseline et fèves de marais
- Pintade, jeunes oignons grillés, grenailles au sel de Guérande, pois gourmands, roquette fraîche et sauce Privas
- Poularde aux Ecrevisses et son jus bisqué
- Aloyau de Bœuf, tomate Roma en persillade, aubergine grillée, purée de carottes nouvelles, Paillasson de Bintje
- Mignon de Porc lardé, moutarde au moût de raisins, pickels de chou-fleur
- Aiguillettes de Canard à l'orange

Ces entrées et plats peuvent être adaptés aux goûts des mariés. N'hésitez pas à nous le demander.

Grand Buffet de desserts maison

- Assortiments de Gâteaux, Tartes, Fruits, Bavarois, Mousses, ...
- Une Touche de Folie (+1,50€/pers.)
Charette à Glaces ou Glaces en cornets (4 parfums)

Le buffet de Café et Thé

Forfait Boissons - pour une durée de 4 heures**9,30€/pers.**

- Bière au fût (Stella), Bières en Bouteilles (Blanche et Kriek), eau,
- Limonade, coca, tonic, jus d'orange,
- Vin blanc (Sauvignon), vin rouge (Merlot) + café , thé

Boissons à la consommation

• Stella, Hoegaarden	2,30€
• Duvel, Lefe blonde, Bush ambrée, Troll...	4,00€
• Coca, limonades	2,30€
• Jus d'orange frais	3,00€
• Vin au verre	3,00€
• J&B, Gin, Vodka	6,00€
• Eau minérale (litre)	6,00€
• Cognac, Calvados, Cointreau, Grand Marnier	6,50€
• Houille, Armagnac	6,50€
• Chivas	7,50€
• Poire de Biercée	7,50€

Animation en nos salons

Si le Disc-Jockey anime la soirée avec son matériel, participation de 50 €.

Dans nos Grandes Salles, possibilité de se brancher sur nos enceintes moyennant une participation de 100 €

Une petite folie

Un cornet de frites au cours de votre soirée

+2,60€/pers.

Mariage Folie

à partir de 85,60€/pers. - boissons incluses

Accueil de vos invités

Vin d'honneur - 1h30	19,40€/pers.
Vin d'honneur - 2h00	25,50€/pers.
Verre d'accueil - 1 heure	12.30€/pers.

Passage à table

Folie 1 : Table Scandinave + Plat à table + Buffet Desserts	66,50€/pers.
Folie 2 : Entrée à table + Plat à table + Buffet Desserts	64,00€/pers.
Folie 3 : Entrée à table + Plat en buffet chaud + Buffet Desserts	68,50€/pers.

Soirée

Forfait 1	9,30€/pers.
Forfait 2	13,30€/pers.
A la consommation	

Sont inclus de l'entrée jusqu'au dessert :

- Eau minérale à table (plate et pétillante)
- Vin blanc : Sauvignon de Bordeaux (ou SainteCroix du Mont avec le Foie Gras +1,30€)
- Vin rouge : Cépage Merlot
- Une coupe de Blanc de Blancs servie avec le dessert

Il vous est possible de remplacer ces vins par :

- Les vins du sud (+3.10€) :
 - Blanc : Italie - Chardonnay « Mandrarossa » ou Espagne - Borsao
 - Rouge : Italie - Montepuciano d'Abruzzo « Novacorte » ou Espagne - Borsao (Syrah - Tempranillo)
 - Pétillant : Cava
- Les vins français - Sélection par notre sommelier (+4.10€)
 - Blanc : Ste Croix du Mont ou Pouilly Fumé (Loire)
 - Rouge : Château Semonlon
 - Pétillant : Tradition Blanc de Blancs
- Les Grands Crus français (+9.20€)
 - Blanc : Ste Croix du Mont ou Chablis (Bourgogne) ou Sancerre(Loire)
 - Rouge : Château Tour Chantecaille : Saint-Emilion Grand Cru
 - Pétillant : Crémant de Bourgogne

Vin d'Honneur 1h30**19,40€/pers.**

- Boissons servies à discrétion pendant 1h30 :
 - Blanc de Blancs Brut Tradition
 - Jus d'orange frais maison
 - Autres boissons possibles : Cava (+2€), Crémant de Bourgogne (+4€), Champagne Mailly (+12€)
- 6 Amuse-bouches par personne en passage sur plateau
 - 4 finger-food : Assortiment de toasts pain de mie,
Cube de Foie Gras au Pavot
Briochine à la mousse de Jambon
Poulpe à la Gallega
 - 1 finger chaud : Croquette aux Crevettes
 - 1 Mini-verrine : Céviche de Lotte au Citron vert
- Table buffet avec brochette de fruits et crudités

Vin d'Honneur 2h00**25,50€/pers.**

- Boissons servies à discrétion pendant 2h00 :
 - Blanc de Blancs Brut Tradition
 - Jus d'orange frais maison
 - Autres boissons possibles : Cava (+2€), Crémant de Bourgogne (+4€), Champagne Mailly (+12€)
- 9 Amuse-bouches par personne en passage sur plateau
 - 6 finger-food : Assortiment de toasts pain de mie,
Sucette de Saumon au Chèvre
Cube de Foie Gras au Pavot
Briochine farcie à la Mousse de Jambon
Aspic de crevettes et sa vinaigrette aux fines herbes
Samoussa Mozzarella
 - 1 Cuillère de dégustation chaude : Escargot et Grenouille à l'Ail
 - 1 petite assiette : Carpaccio de Thon
 - 1 Mini-verrine : Ecrevisses marinées aux Herbes fraîches
- Table buffet avec brochette de fruits et crudités
- **Une Touche de Folie**
 - Banc d'huîtres creuses de Bretagne (2 pièces par personne) (+3.60 €/pers.)
 - Etal de saumon fumé maison (+3.10 €/pers.)
 - Stand Foie gras poêlé (+ 4 €/pers.)
 - Terrine de Foie Gras et toasts briochés (+ 4 €/pers.)
 - Barbecue: scampis grillés (+3.50 €/pers.)
 - Animation Grill ; croque, panini, ... (+2.30 €/pers.)
 - Table de Fruits (fruits découpés à déguster frais ou en smoothies): (+2,50€)

Verre d'accueil avant le repas (1 heure)**12,30€/pers.**

- Coupe de Blanc de Blancs 'Tradition' servie nature ou Kir Maison et jus d'orange frais
Autres boissons possibles : Cava (+2€), Crémant de Bourgogne (+4€), Champagne Mailly (+12€)
- 4 Amuse-bouches par personne en passage sur plateau
 - 2 finger-food : Assortiment de toasts pain de mie
Sucette de Foie Gras au Spéculoos
 - 1 Finger chaud : Croquant de Saumon
 - 1 mini-verrine : Ecrevisses marinées aux herbes fraîches
- Crudités et olives

www.moresto.be

Table Scandinave

(min. 30 pers.)

- Poissons :
Tomates aux Crevettes grises, Saumon d'Ecosse fumé, Tronçon de Saumon au gros sel, Anchois frais, Salade de Crabe aux Pamplemousses, Huîtres creuses de Bretagne, Truite fumée, Terrine de Poissons fins, Salade Niçoise, gambas marinés, poulpe à l'andalouse, Crevettes Jumbo aux légumes croquants, Maquereau à l'huile d'olive
- Accompagnements :
Salade de Riz, Salade de Tomates, Œufs farcis, Taboulé aux raisins de Corinthe, Carottes râpées, Céleris rémoulade
- Sauces :
Mayonnaise, Tartare et Cocktail, 2 sortes de Vinaigrette
- Options :
 - Terrine de Foie Gras tranché devant vous, sa brioche et ses confitures (+4,50€/pers.)
 - Plancha Rouget, St Jacques, Scampis (+5€/pers.)
 - Bisque de Homard (+1,80€/pers.)
 - ¼ homard décortiqué en salade dans une verrine individuelle (+9,60€/pers.)
 - ½ homard en Belle-Vue (+15,60€/pers.)
 - Verrine du sud-ouest (Foie gras et Magret de Canard Fumé) (+4,90€/pers.)
 - Jambon à l'os sur Griffes (+2,30€/pers.)

Plat à table

- Médallions de Lotte, fève des marais, sauce choron
- Caille des Dombes farcie aux Ris de veau, jus au Gigondas et romarin
- Filet d'Agneau à la crème d'Ail doux
- Mignonettes de Veau Saltimbucca, petit gâteau d'aubergines et mozzarella, risotto au Pecorino
- Boeuf à la Normande

Grand Buffet de Desserts

(min.30 pers.)

Assortiment de Gâteaux, Tartes, Fruits, Bavarois, Mousses, ...

- Degré de folie du buffet de desserts :
 - Gaufre de Liège minute : 1,90 €
 - Sabayon Framboise minute : 1,90 €
 - Crêpes : 1,50 €
 - Fontaine au Chocolat : 1,60 €
 - Barbe à papa : 1,50 €
 - Charrette à glace : 1,50 €
 - Café Glacé : 1,00 €
 - Petite pièce montée sur le buffet : forfait de 130€

Le buffet de Café et Thé

Entrées à table

- Déclinaison d'Asperges : Velouté d'Asperges, Asperges à la Flamande, Cannelloni d'Asperge et Saumon (de mars à fin juin)
- Roulés de Sole au Sabayon poivré, Asperges (de mars à fin juin)
- Langoustines juste snackées aux Asperges et beurre blanc (de mars à fin juin)
- Barbue rôti à l'Huile vierge, salpicon de tomates à la coriandre
- L'Amuse-Gourmand : Saumon fumé, Brioche de Foie Gras, Noix de Saint-Jacques et Langoustines juste grillées, Mesclun, Caviar Avruga (+3€)
- Noix de St Jacques sur un carpaccio de Betteraves
- Crumble de Homard et mesclun parfumé à la sauce vierge, câpres, olives et pignons de pin (+5€)

Possibilité d'ajout d'un entremet (sorbet ou autre), à partir de 4,30€ par personne.

Si vous désirez une 2ème entrée : +11 € (+ le supplément éventuel dans la liste ci-dessus) avec au minimum une entrée froide

Plat à table

- Pavé de Cabillaud aux Morilles et aux Asperges
- Caille des Dombes farcie aux Ris de veau, jus au Gigondas et romarin
- Duo de Filet de Bœuf Rossini (+ 1.20€)
- Aiguillettes de Canard, ananas confit, pommes soufflées aux amandes
- Pastilla d'Agneau à la Coriandre

La Folie des Fromages (en supplément)

- Pointe de Brie et sa petite Salade aux Noix (+5,30€)
- Tarte aux Poires et au Livarot (+6,50€)
- Assortiment de Fromages Belges (5 sortes) (+7,20€)
- Assortiment de Fromages frais et affinés (5 sortes) (+8,20€)
- Buffet des Fromages accompagné de différentes sortes de pain, raisins et salade (+11,50€)

Grand Buffet de Desserts

(min.30 pers.)

Assortiment de Gâteaux, Tartes, Fruits, Bavarois, Mousses, ...

- Degré de folie du buffet de desserts :
 - Gaufre de Liège minute : 1,90€
 - Sabayon Framboises minute : 1,90 €
 - Crêpes :1,50 €
 - Fontaine au Chocolat :1,60 €
 - Barbe à papa :1,50 €
 - Charrette à glace :1,50 €
 - Café Glacé :1,00 €
 - Petite pièce montée sur le buffet : forfait de 130€

Le buffet de Café et Thé

Entrées à table

- Déclinaison d'Asperges : Velouté d'Asperges, Asperges à la Flamande, cannelloni d'Asperge et Saumon (de mars à fin juin)
- Roulés de Sole au sabayon poivré, asperges (de mars à fin juin)
- La Saumon fumé en folie
(saumon fumé aux différentes saveurs: Poivre de Sichouan, au Poivre citronné, aux Noix, à la Truffe)
- L'Amuse-Gourmand : Saumon fumé, brioche de Foie Gras, noix de Saint-Jacques et Langoustines juste grillées, mesclun, Caviar Avruga (+3€)
- St Jacques, structure de pois gourmands, beurre émulsionné au Chablis
- Burger de Homard
- Turbotin et son Foie Gras en chaud-froid, jus d'Arabica

Buffet chaud

(min 30 pers)

Choisir 2 plats parmi les huit proposés :

- Filet de Rouget grillé sur Teeapan Yaki, huile vierge et Citron vert, Riz sauvage
- Lamelles d'agneau sautées au Romarin et légumes parfumés au thym
- Minute de Bœuf, wok de légumes de saison, sauce tamtam, grenailles
- Filet pur de Bœuf Irlandais entier (+4€)
- Couscous d'Agneau déstructurée
- Emincé de Volaille à la Thaïlandaise
- Couscous de Poissons fins
- Bouillabaisse de Poissons
- Wok Pluma et Mignon de Porc au sirop de Liège (+1€)
- Lotte à l'Armoricaine (+3€)

Grand Buffet de Desserts

(min.30 pers.)

Assortiment de Gâteaux, Tartes, Fruits, Bavarois, Mousses, ...

- Degré de folie du buffet de desserts :
 - Gaufre de Liège minute : 1,90 €
 - Sabayon Framboises : 1,90 €
 - Crêpes : 1,50 €
 - Fontaine au Chocolat : 1,60 €
 - Barbe à papa : 1,50 €
 - Charrette à glace : 1,50 €
 - Café Glacé : 1,00 €
 - Petite pièce montée sur le buffet : forfait de 130€

Support à bulles éclairé : location de 50€

Le buffet de Café et Thé

Forfait Boissons - pour une durée de 4 heures **9,30€/pers.**

- Bière au fût (Stella), Bières en Bouteilles (Blanche et Kriek), eau,
- Limonade, coca, tonic, jus d'orange,
- Vin blanc (Sauvignon), vin rouge (Merlot) + café , Thé

Forfait Boissons - pour une durée de 4 heures **13,30€/pers.**

- Forfait de base + méthode Champenoise
et assortiment de bières belges spéciales (Leffe, Chimay,...)

Bar à Alcool **(prix sur demande)**

- Whisky
- Gins
- Cocktails

Boissons à la consommation

• Stella, Hoegaarden	2,30€
• Duvel, Leffe blonde, Bush ambrée...	4,00€
• Coca, limonades	2,30€
• Jus d'orange frais	3,00€
• Vin au verre	3,00€
• J&B, Gin, Vodka	6,00€
• Eau minérale (litre)	6,00€
• Cognac, Calvados, Cointreau, Grand Marnier	6,50€
• Houille, Armagnac	6,50€
• Chivas	7,50€
• Poire de Biercée	7,50€

Animation

Si le Disc-Jockey anime la soirée avec son matériel, participation de 50 €.

Dans nos Grandes Salles, possibilité de se brancher sur nos enceintes moyennant une participation de 100 €

Une petite folie : petit creux de 2h du matin

- Soupe à l'oignon (+2,20€/pers.)
- Jambon à l'os sur griffe et crudités (+6,20€/pers.)
- Mini-Hamburger (+4€/pers.)
- Cornets de Frites (+2,60€/pers.)
- Corbeille de 28 pains aux céréales : 63 €

Vin d'honneur et Apéritif

- Forfait jus d'orange et boîte de pop corn : 4,20€/enfant
- Forfait jus d'orange et 3 amuse-bouche (Toasts, feuilleté et mini-pizza) : 7,10€/enfant (pour un minimum de 20 enfants)

Menu

- Entrée
 - Croquette aux crevettes
 - Jambon Melon
 - Saumon fumé
- Plat
 - Steak (haché) -Frites
 - Poulet rôti –compote-croquettes
 - Saucisse purée
- Dessert
 - Pièce montée
 - Buffet Desserts

Prix de ce Menu, avec entrée et boissons incluses : 24.50 €/enfant

Prix de ce Menu, sans entrée et boissons incluses : 18,80 €/enfant

Option : Charrette à bonbons pour la totalité des enfants

pour un minimum de 20 enfants : +2,30 €/enfant

pour un minimum de 10 enfants : +2,70 €/enfant

Vous avez de la famille pour le Week-end ?

Nous vous accueillons dans un salon adapté au nombre de personnes et vous proposons :

Menu typique de la région (minimum 30 pers.) **29.50€/pers.**

• Apéritif

Kir Vin Blanc, bière ou jus d'orange accompagné de cubes de fromage, olives, et biscuits salés

• Plat

- Carbonnades à la Flamande – Frites
- Assiette Anglaise
- Vol-au-vent en croûte et riz

• Dessert

Mousse au Chocolat

• Moka et Mignardises

Boissons incluses : Vin rouge, eau, bière

Service inclus jusqu'à 16h

Brunch (10h30 - 12h30) (minimum 40 pers.) **26.50€/pers.**

- Boissons : jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme
Café, décaféiné
Assortiment de thés
Chocolat + Cava
Eau plate et pétillante
- Le sucré : mini croissants, pain au chocolat, pancakes, cake, brioches
- Yaourt : nature et fromage blanc
- Céréales : sucre, miel, chocolat
- Accompagnement : Beurre, confitures, choco, miel, sirop de Liège
- Pains : Baguettes, toasts, pains complet
- Fruits Frais : raisins, oranges, bananes, ananas, kiwis, pommes + Salade de Fruits
- Fruits secs : abricots secs, pruneaux, dattes, figues
- Le salé :
 - les œufs : omelette, sur le plat
 - Viandes : saucisse de Frankfurt, lard, Jambon, saucisson, salami
 - Légumes : tomates, pommes de terre, concombres
 - Terrines : Pâté à la Bush, rillettes
 - Poisson : Saumon fumé
 - Fromages : Gouda, Brie

Prise de contact

Pour tout renseignement, rendez-nous visite dans nos bureaux pour la remise d'une documentation détaillée et ses explications.

Nos bureaux sont situés Rue de Tournai n°1 à Mouscron (entre les restaurants La Cloche et Le Passé Simple).

Ils sont ouverts chaque jour de 10 h à 18 h (excepté le mercredi et le dimanche)

La visite de nos salons Les Charmettes, chaussée du Risquons-tout se fait uniquement sur rendez-vous.

Réservations : au plus tôt !

Toute réservation ne devient effective qu'après :

- La signature du contrat
- Le versement d'arrhes : 1.000 €

soit en passant en nos bureaux, soit via virement :

Voici nos coordonnées bancaires :

Moresto S.A.

IBAN : BE19 2850 5819 8312

BIC: GEBABEBB

Jour J – 120 jours

Prenez rendez-vous afin de discuter du menu, en téléphonant au 00.32.(0)56.85.50.20

Jour J – 90 jours

Envoyez un exemplaire du devis signé « pour accord » et daté, ainsi qu'un second acompte correspondant à 30 % du devis total.

Communiquez-nous une idée réaliste du nombre de convives

Jour J – 15 jours

- Versez le 3ème acompte (soit 40 % du montant estimé de la facture)
- Remettez nous le thème choisi pour placer vos invités à table
- Communiquez-nous :
 - le nombre définitif de couverts (avec un maximum de 5 % de variation par rapport au nombre annoncé)
 - le nombre de tables
 - le nombre de couverts par table

Tables rondes de 8 ou 9 personnes et/ou tables ovales de 10, 11 ou 12 personnes

NB : Tous les repas non décommandés au moins 48 h avant la fête seront facturés

Jour J

Faites la fête sans soucis !

Paiement du solde

Dans la huitaine suivant l'établissement de la facture

Salles

Location de salles

- Grandes salles : Gratuit si minimum 100 repas adultes 1.030€ si - de 100 repas adultes
- Madrigal : Gratuit si minimum 30 repas adultes 620€ si - de 30 repas adultes
- Annexe Madrigal : Location : 100€
- Petites Charmettes : Gratuit si minimum 20 repas adultes 310€ si - de 20 repas adultes

Sont inclus au prix :

- La location du mobilier et de la vaisselle
- La T.V.A.
- Le service jusqu'à 2 h 30 du matin (en cas d'arrivée à partir de 16 heures)
- Le nappage, les garnitures de table (fleurs, bougeoirs, ...)

Les prix indiqués sur la présente documentation sont valables jusqu'au 30/12/2019

Vestiaires

Les vestiaires sont disponibles pour vous et vos invités. Ceux-ci ne sont pas gardés. Le dépôt d'un quelconque vêtement ou autre objet par un de vos invités directement ou avec l'aide d'un membre de notre personnel se fait sous l'entière responsabilité du propriétaire du bien.

Néanmoins, il nous est possible d'affecter une personne à la surveillance du vestiaire pour un montant de 25€/ heure. Dans ce cas, le vestiaire est sous notre responsabilité.

Divers

- Créez une atmosphère feutrée avec nos housses de chaise écruées.
Une participation de 4 € par housse vous sera demandée. (uniquement dans les Grandes Charmettes)
- Profitez des terrasses et jardins pour votre vin d'honneur. Le succès en est garanti!
- Toutes les boissons servies en nos salons sont fournies par la Maison.
- Au lieu de simplement numéroter vos différentes tables, prévoyez plutôt un thème à votre soirée et identifiez vos tables sur cette base.
- Attachez beaucoup d'importance à la constitution des différentes tables. Des tables bien homogènes donnent les meilleures ambiances !
- Soyez précis lors de vos invitations. Indiquez clairement les heures et lieux de rendez-vous : le retard de quelques-uns peut gâcher la fête de tous !
- Nous comptons un forfait de 250 € si la Cérémonie Laïque se déroule dans nos locaux. Ce forfait comprend les heures du personnel, la location de quelques bancs pour la famille proche, mais ne comprend pas l'installation sonore et florale.
- Nos salons sont accessibles 1h30 avant l'heure d'arrivée prévue. Merci de le faire savoir à vos prestataires (disc-jockey, fleuristes, etc)
- Pour les Mariages, le service est inclus jusque 02 h 30 du matin.

Au-delà, le service vous sera facturé à

103 €	l'heure supplémentaire	dans les grandes salles
77 €		dans le Madrigal
61 €		dans les Petites Charmettes

1. Le non-respect du paiement des acomptes aux dates mentionnées (30 % trois mois avant la fête et 40 % quinze jours avant la fête) nous autorise à annuler la prestation sans préavis et sans indemnisation possible pour le client.
2. Toutes nos factures sont payables au grand comptant sauf exception mentionnée dans notre devis sans ne jamais pouvoir excéder 30 jours fin de mois.
3. Si le nombre de convives renseigné au plus tard 24h avant la prestation ou la livraison serait inférieur de plus de 5% par rapport à celui renseigné lors de la réservation, nous nous réservons le droit de modifier la salle dans laquelle sera effectuée la prestation ainsi que de facturer à titre d'indemnité un montant équivalent à 10€ par personne manquante. Le nombre de convives facturés correspondra au nombre de convives présent avec un minimum équivalent au nombre de convives renseignés par le client au plus tard 24h avant la prestation ou la livraison.
4. Le défaut de paiement dans un délai de 14 jours rend exigible toute notre créance et un intérêt de retard fixé à 1,5 % par mois couru de plein droit et sans mise en demeure à partir de cette échéance. En cas de refus de paiement injustifié en plus du principal et des accessoires, une somme forfaitaire de 20 % avec un minimum de 100 € sera due à titre de dédommagement. Les Mariés sont solidaires et indivisibles en ce qui concerne le paiement de la facture.
5. Les vestiaires sont disponibles pour vous et vos invités. Ceux-ci ne sont pas gardés. Le dépôt d'un quelconque vêtement ou autre objet par un de vos invités directement ou avec l'aide d'un membre de notre personnel se fait sous l'entière responsabilité du propriétaire du bien. Néanmoins, il nous est possible d'affecter une personne à la surveillance du vestiaire pour un montant de 25€/ heure. Dans ce cas, le vestiaire est sous notre responsabilité.
6. Toute dégradation de nos salons ou d'un quelconque élément mobilier qui le compose, à l'intérieur comme à l'extérieur, sera facturé à l'organisateur de la fête.

Pour être valable, toute réclamation doit se faire par écrit dans les 8 jours.

Toute contestation sera portée devant les tribunaux de Tournai (Belgique), seuls compétents.




MORESTO
Le savoir-fête