

ÉVÈNEMENTS

**Si vous souhaitez fêter votre anniversaire,
ou faire un événement à La Guinguette, on s'en occupe !**



Emplacement

Tables, bancs, chaises et/ou mange-debouts seront réservés pour vous et vos invités.
Attention, il est compliqué de faire une seule et longue table, ce sont plusieurs tables placées ensemble.
Si la météo est mauvaise, nous vous placerons en dessous du préau.
Possibilité de louer du mobilier (devis sur mesure selon votre événement).
[Voici des photos du lieu.](#)

Activités prévues cette saison à La Guinguette :

<http://laguinguetteduparc.be/agenda/>

NOURRITURE > Plusieurs formules :

1 Réservation de tables et chaises + **Choix à la carte** (service au bar) (pas de pic-nic autorisé)

[Voir le Menu](#)

Minimum : 2 personnes / Maximum : 20 personnes.

2 Réservation de quelques tables, chaises et mange-debout + **Formule Walking Dinner** (22 euros / personne)

Différentes préparations à manger debout. Formule complète, vous serez rassasiés.

Minimum : 20 personnes / Maximum : 60 personnes.

Exemples de préparations (peuvent varier en fonction de la saison, de l'inspiration du chef et de vos envies) :

- Makis végétariens
- Canapés au pain de seigle complet
- Crudités de saison, accompagnées de tartinade de tofu aux herbes
- Olives marinées
- Houmous et pain libanais ou manaèche
- Beureks faits maison
- Croque végétarien
- Aubergines à la libanaise (cuites au four, tahina, menthe, coriandre, épices)
- Verrines de dakos crétois, ...

3 Réservation de tables et chaises + **Formule "Buffet salé"** (17 euros / personne)

Minimum : 10 personnes / Maximum : 50 personnes.

Buffet salé en **2 temps** :

1 Apéro

Exemples de préparations (peuvent varier en fonction de la saison, de l'inspiration du chef et de vos envies) :

- Crudités de saison, accompagnées de tartinade de tofu aux herbes
- Olives marinées
- Houmous et pain libanais
- Chips bio

2 Buffet

Exemples de préparations (peuvent varier en fonction de la saison, de l'inspiration du chef et de vos envies) :

- Aubergines à la libanaise (cuites au four, tahina, menthe, coriandre, épices)
- Salade Grecque (tomates, concombre, fêta, olives noires, oignons rouges, origan)
- Pommes de terres grenailles à l'ail et aux herbes cuites au four
- Salade de chou mariné
- Tzaziki (concombre, yaourt, ail et huile d'olive)
- Salade de lentilles, quinoa et graines de tournesol, vinaigrette à l'orange, miel et moutarde
- Pain de campagne, ...

+ Option Barbecue

Si vous commandez le buffet, vous pouvez louer le barbecue = **15 euros (nettoyage et location)**

> Soit vous vous en occupez, apportez vos viandes et votre charbon.

> Soit vous souhaitez que quelqu'un de notre équipe s'en occupe = **Entre 60 euros (3 heures) et 80 euros (4 heures)**

et vous souhaitez qu'on s'occupe des viandes (Fournisseur : Coprosain).

Choix :

- Brochettes de bœuf marinées : **28,5 euros/kg**
- Brochettes de volaille marinées : **23,5 euros/kg**
- Saucisses barbecue : **13,7 euros/kg**

4 Réservation de quelques tables et chaises + **Formule "Apéritif"**

Planche garnie moyenne = **18 euros / planche (à partager)**

Exemple de préparations : Olives, houmous, rillettes de maquereau au citron vert, crudités, cubes de fromages, pain, câprons

Planche garnie grande = **25 euros / planche (à partager)**

Exemple de préparations : Olives, houmous, rillettes de maquereau au citron vert, tapenade d'olives, crudités, cubes de fromages, tartinade de panais, grisini, câprons

DESSERTS > Plusieurs possibilités :

- Pasteis de nata ^{Forcado} (pâtisserie portugaise à la crème)
- Cookie ^{Cokoa} (caramel, noix de pécan OU au chocolat)
- Brownie au chocolat fait maison (sans gluten) (+- 20 parts)
- Tarte fine aux pommes faite maison (pâte feuilletée, pommes, beurre, cannelle) (8 parts)
- Crumble aux fruits rouges fait maison (+- 12 parts)
- Salade de fruits de saison fait maison
- Autre gâteau selon demande au chef

2,6€ / pièce
2,8€ / pièce
40€ / plaque
15€ / tarte
30€ / gâteau
4€ / portion / personne

BOISSONS > Plusieurs formules :

1 Vous souhaitez offrir des boissons à vos invités :

Trois options

A On vous donne X tickets boissons.

Chaque invité reçoit un ticket "libre" et peut l'échanger contre la boisson qu'il veut.
On vous ouvre donc une table et vous payez la note finale.

B Vous payez à l'avance X tickets de bières, X tickets de vins, X tickets de softs

Ticket **SOFT** : jus de pomme, limonade maison, ice tea maison, eau 25cl = **2,6€**

Ticket **VIN** : vin blanc, rosé ou rouge maison = **3€**

Ticket **BIERE** : bière manneken pils 25cl = **2€**

Vous maîtrisez la somme totale contrairement à l'option **A**

C Vous achetez directement en quantité

- La bouteille de vin blanc, rosé ou rouge ** (0,75cl) (prix selon le menu)
- Le cubi **5 litres** de rouge, blanc ou rosé ** = **60€** (servis en 10 pichets de 0,50 cl)
- Le cubi **10 litres** de rouge, blanc ou rosé ** = **110€** (servis en 20 pichets de 0,50 cl)
- Le jus de pomme bio (1 litre) = **8,5€**
- Limonade ou Ice tea Maison (1 litre) = **8,5€**
- Limonade ou Ice tea Maison (2 litres) = **17€**
- Limonade ou Ice tea Maison (3 litres) = **25€**
- Limonade ou Ice tea Maison (4 litres) = **32€**
- Limonade ou Ice tea Maison (5 litres) = **40€**
- Fut de bière Manneken Pils (95 bières de 25cl) = **160 €**
- Fut de bière Zinnebir (95 bières de 25cl) = **270€**

2 Vos invités paient leur consommation au bar

Musique / Son

Nous avons nos playlists qui tournent.

Attention, à partir de 21h30, nous devons diminuer le son et tourner les baffles vers le préau.

Nous avons des soucis avec le voisinage et respectons l'accord que nous avons avec la Commune.

Décoration champêtre

Nappe en papier, fleurs, jolies serviettes, guirlandes, fanions, bougies, confettis, piniata, ... **Entre 30€ et 150€**

Pic Nic

Par respect pour l'établissement, il n'est PAS permis d'apporter vos pic-nic, boissons ou autre dans la mesure où nous vous réservons une table.

Si vous souhaitez pic niquer, vous pouvez vous mettre juste après notre "zone terrasse".

Merci de votre compréhension.

INFO / DEVIS : laguinguetteduparc@gmail.com

* Note sur nos produits : Nous favorisons l'utilisation de produits Bio, mais aussi la production de proximité et la collaboration équitable.

** Note sur nos vins :

CUBI Le Blanc : Viticulture raisonnée, originaire du Languedoc. Grenache blanc 60% - Vermentino 40%. Légèrement fruité au nez, très sec en bouche.

CUBI Le Rosé : Viticulture raisonnée, originaire du Languedoc. Cinsault - Syrah. Rosé de soif, rafraichissant.

CUBI Le Rouge : Viticulture raisonnée, originaire du Var. Merlot 60 % - Carignan 40 %. Un rouge parfait pour l'été. Très beau nez de fruits, très peu de tanins

BOUTEILLE, Un bon moment, petit vigneron indépendant, AOP Ventoux (appellation d'origine protégée)

- Le Blanc : Chardonnay
- Le Rosé : Grenache/Cinsault
- Le Rouge : Syrah/Grenache