



Salles de fête Rubbens

Bohemen 101

9260 Wichelen

Contact

Eve Wauters

Feestzalen@rubbens.be

Tel: 0485/384.575



Salle de fête

Capacité

La grande salle de fête mesure 631 m².

Pour un événement avec tables et chaises, cela signifie 80 à 300 personnes avec une place pour une piste de danse. Un événement sans tables et chaise donne place jusqu'à 600 personnes.

Les repas

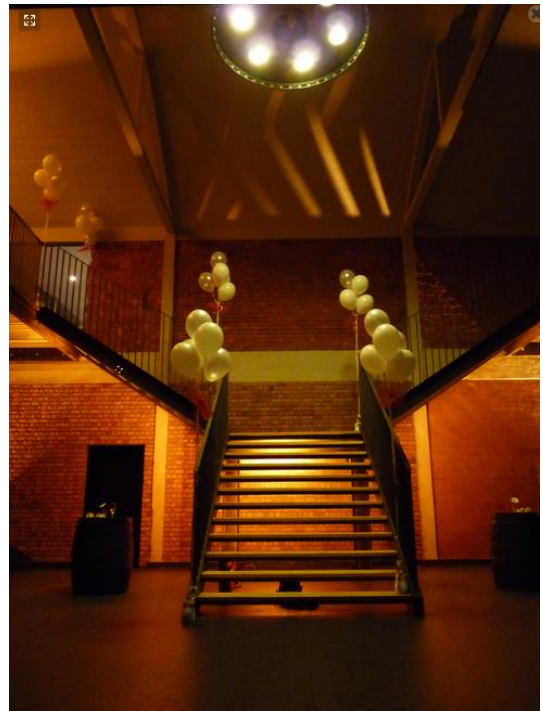
Vous trouverez nos propositions de menu dans l'annexe "Propositions de menu". Ces propositions de menus peuvent bien sûr toujours être discutées et ajustées selon vos souhaits. Le service et le revêtement des tables sont compris dans le prix.

Boissons

Vous avez le choix entre un forfait boissons et des boissons à la pièce. Nous vous donnerons volontiers plus d'informations à ce sujet dans un entretien personnel.

Musique

Vous êtes libre de choisir un DJ et un système de musique.



Le prix et ce qui est compris dans la prix

Le coût de la salle revient à €1400.

Si le total de votre facture (repas et boissons) dépasse 12 000 €, le prix de revient de la salle ne sera pas pris en charge.

La salle est louée pour un événement d'une journée, mais est disponible à l'avance après consultation.

Compris dans le prix:

- Tables et chaises (standard dans la salle)
- Chauffage le jour de l'événement.
- électricité
- Entretien de la salle.
- Toilettes, accessoires et entretien
- 21% BTW



Salle "De Schouw" Catering Rubbens

Capacité

La grande salle de fête mesure 160 m².

Pour un événement avec tables et chaises, cela signifie environ 60 personnes avec une place pour une piste de danse. Un événement sans tables et chaise donne place jusqu'à 130 personnes.

Les repas

Vous trouverez nos propositions de menu dans l'annexe "Propositions de menu". Ces propositions de menus peuvent bien sûr toujours être discutées et ajustées selon vos souhaits. Le service et le revêtement des tables sont compris dans le prix.

Boissons

Vous avez le choix entre un forfait boissons et des boissons à la pièce. Nous vous donnerons volontiers plus d'informations à ce sujet dans un entretien personnel.

Musique

Vous êtes libre de choisir un DJ et un système de musique.

Le prix et ce qui est compris dans la prix

Le coût de la salle revient à €600.

Si le total de votre facture (repas et boissons) dépasse 3.600 €, le prix de revient de la salle ne sera pas pris en charge.

Si votre facture totale (repas et boissons) est inférieure à 3 600 €, nous réglons le coût de la chambre par rapport à la facture totale.

La salle est louée pour un événement d'une journée, mais est disponible à l'avance après consultation.

Compris dans le prix:

- Tables et chaises (standard dans la salle)
- Chauffage le jour de l'événement.
- électricité
- Entretien de la salle.
- Toilettes, accessoires et entretien
- 21% BTW





Salle "De Schouw" - Catering extern

Capacité

La salle « de schouw » mesure 160 m².

Pour un événement avec tables et chaises, cela signifie environs 60 personnes avec une place pour une piste de danse. Un événement sans tables et chaise donne place jusqu'à 130 personnes.

Les repas et le service

Il est possible de travailler avec une entreprise de restauration externe dans nos salles. Celle-ci prévoit également le fonctionnement du service.

Boissons

Les boissons gazeuses, les bières et les spiritueux sont à enlever chez nous.

Les boissons peuvent être servies par nous ou par le traiteur. Vous pouvez acheter du cava, du champagne et d'autres vins chez nous, mais vous pouvez aussi les fournir vous-même.

Musique

Vous êtes libre de choisir un DJ et un système de musique.

Le prix et ce qui est compris dans la prix

Le coût de la salle revient à €536.

La salle est louée pour un événement d'une journée, mais est disponible à l'avance après consultation.

Compris dans le prix:

- Tables et chaises (standard dans la salle)
- Chauffage le jour de l'événement.
- électricité
- Entretien de la salle.
- Toilettes, accessoires et entretien
- 21% BTW



Amuses

Assiette fromage et salami	€3pp
Assiette froides de hapas (feta, olives, fromage, salami, grisini avec tapenade, tortillachips avec guacamole, kroepoek)	€6 pp
Assiettes de hapas chaudes (calamares, mini-loempia's, croquette de camembert)	€8 pp
Assiette froide de hapas.	€8 pp
Saumon fumé avec fromage de chèvre	€2.5 pp
Truite fumé à la crème de citron	€2.5 pp
Mousse de saumon au concombre mariné	€2,5 pp
Anguille fumé à la betterave	€2.8 pp
Gazpacho	€1.8 pp
Mozarella marinée au pesto rouge	€1.8 pp
Fromage de chèvre au pain d'épice	€2 pp
Paté de saison avec confiture d'ognions rouge	€1.8 pp
Carpaccio de boeuf au style classique	€2 pp
Tripes noires à la moutarde	€1.5 pp
Breydelhammousse	€2 pp
Rouleaux de saucisses	€2 pp
Cuisse de poulet marinée	€2 pp
Yakitori	€2 pp
Soupe d'asperges à la vanille	€2.5 pp
Scampi à la pâte tempura	€2.5 pp
Scampi diabolique	€2.5 pp

Entrées

Carpaccio de boeuf au style classique	€11 pp
Magret de canard fumé à l'orange et poivre rose	€11 pp
Saumon fumé avec crevettes	€16 pp
Trio de saumon: gravad lax, Bellevue et mousse de saumon	€14 pp
Noix de Sain-Jacques à la chicorée au beurre et au bacon	€15 pp

Plat intermédiaire

Sorbet au genièvre	€4 pp
Soupe de poissons Bretonne	€6 pp
Soupe au broccoli à la crème	€4pp
Soupe de chou-fleur avec saumon fumé	€5 pp
Soupe asperge	€6 pp
Tomates-paprika à la crème	€4 pp
Soupe citrouille avec crevettes	€6 pp
Bisque de homnard	€6 pp

Si vous choisissez un plat intermédiaire comme apéritif, un supplément de 2 € par personne sera ajouté.
Repasse est donc prévu à la table.

BUFFET: chaud

(à partir de 30 personnes)

1 plat au choix:

Coté à l'os avec beurre à la béarnaise ou aux herbes, frites américaines, salade de tomates

Côtelettes d'agneau au romarin, haricots et gratin dauphinois

Scampi diabolique avec du pain

∞

2 plats au choix:

Filet de porc à la sauce aux champignons, chicorée et croquettes

Tortellini au basilic

Semelle de citron avec sauce aux herbes du jardin, mélange de légumes et pommes de terre duchesse

Poisson au curry avec du riz

∞

1 plat au choix:

Ragoût de taureau de Dirk, frites, compote de pommes

Boulettes à la sauce tomate, salade de chicorée, frites

Vol-au-vent, frites

Remarques

Avec les plats optionnels, vous faites un choix à l'avance pour tout le groupe.

Les prix

28 € par personne

Enfants: 14 € par personne

BUFFET: Barbecue

(buffet à partir de 30 personnes)

Base:

5 types de légumes froids

Salade de pâtes

Salade de pommes de terre

Pain au beurre

4 sauces froides

3 saucisses chaudes

∞

Viande au choix:

Hamburger 3 €

Cuisse de poulet 3 €

Filet de poulet 4,5 €

Brochette de porc 6 €

Brochette de boeuf 6 €

Saucisse Bbq 3 €

Saucisse Chipolata 2 €

Broche blanche 3 €

Steak 8 €

½ côte du porc 5 €

Couronne d'agneau (2 cuisses) 7 €

Papillot de sole de citron 7 €

Papillot avec un trio de poissons 7 €

Brochette de langoustines 7 €

Prix

Base: 8 € par personne

+ prix de la viande choisie

Enfants de base: 4 € par personne

+ prix de la viande choisie

BUFFET: Barbecue d'hiver

(à partir de 30 personnes)

Base:

5 types de légumes chauds
Petites pommes de terre épicées
gratin
Pain et beurre
4 sauces froides
3 sauces chaudes
∞

Viande au choix:

Hamburger 3 €
Cuisse de poulet 3 €
Filet de poulet 4,5 €

Brochette de porc 6 €
Brochette de boeuf 6 €
Saucisse Bbq 3 €
Saucisse Chipolata 2 €
Broche blanche 3 €
Steak 8 €
½ côte de porc 5 €
Couronne d'agneau (2 cuisses) 7 €
Papillot de sole de citron 7 €
Papillot avec un trio de poissons 7 €
Brochette de langoustines 7 €

Prix

Base: 10 € par personne
+ prix de la viande choisie
Enfants basiques: 5 € par personne
+ prix de la viande choisie

BUFFET DESSERTS

(à partir de 30 personnes)

Mousse au chocolat brun

Riz au lait

Misérable

Javanais

Pâte au chocolat et aux framboises

Spéculoos bavarois

Feuilleté au chocolat

Assortiment de tarte (gâteau de riz, tarte aux pommes, tarte aux cerises, tarte aux abricots, ...)

Pâtisserie: brownies, cake, frangipane

Café et thé au buffet

Prix

€10 par personne

Si seulement buffet dessert 12 € par personne

BUFFET DESSERT EXTRA

(à partir de 30 personnes)

Mousse au chocolat brun

Riz au lait

Tiramisu au café Chouffe

Crème brûlée

Misérable

Javanais

Framboises - Pâtisserie au chocolat

Spéculoos bavarois

Profiteroles à la sauce au chocolat

Feuilleté au chocolat

Mini gâteau forêt noire

Tarte assortie (gâteau de riz, tarte aux pommes, flantaart, tarte bresilienno, ...)

Le buffet est décoré avec des fruits frais.

Pâtisserie: brownies, cake, frangipane

Café, Chouffecoffee et thé au buffet

Prix

€13 par personne

Si seulement buffet dessert 15 € par personne

CONCEPT TOTAL: CUISINE DU MONDE

(à partir de 30 personnes)

Assiettes d'amuse avec des amuses mondaines du chef:
(feta, gouda, krupuk, grisini à la tapenade, mini-nems, calamars frits)

Scandinave:

Plat de poisson norvégien au poisson fumé

Italien:

Pâtes carbonara OU Tortellini frais avec la sauce du chef

Oriental:

Bami OU Nasi

Mexicain:

Tacos

Belge:

Rôti avec des frites

Espagnol:

Albondigas et Patatas Braves OU Paella

Grec:

Moussaka OU Mezze

Buffet de desserts:

Mousse au chocolat belge

Mini beignets

Tiramisu

Crème catalane

Assortiment de gâteaux secs

Café et thé au buffet

Remarques

Vous faites un choix à l'avance de 3 plats pour tout le groupe.
Pour les groupes de plus de 100 personnes, un choix est fait à partir de 3 pays mais autorisé
4 plats au total à choisir.

Prijzen

€40 par personne

Enfants: €20 par personne

CONCEPT TOTAL : REPAS BREUGEL

(à partir de 60 personnes)

amuses:

Cubes de fromage, cubes de salami,

Table Breugel froide et chaude:

Plateau de fromages avec 7 types de fromages finis aux noix

Assiette de viande froide assortie de fruits frais:

Saucisses sèches, tripes blanches et noires, poulet blanc, frikandon, viande principale, bacon, cuites
jambon, rôti de porc

pain au beurre

cuisse de poulet avec compote de pommes

côtes de porc

vol au vent

boulettes à la sauce tomate

boulettes aux cerises

purée, gratin, croquettes

Buffet de desserts:

Mousse au chocolat belge

Riz au lait avec du sucre brun

Tarte aux crêpes et aux abricots

flans

Assortiment de gâteaux secs

Café et thé au buffet

Prix

€40 par personne

Enfants: €20 par personne

Snack de nuit (seulement en extra avec un autre menu)

Plateau de fromages
Buffet de mini-sandwichs
Pommes frites (1h)
Friture de snacks sur la table (1h)

Prix
€5 par personne

Forfait de boisson

Apéritif: Cava, jus d'orange

∞

Pendant et après le repas:

eau plate, eau gazeuse, cola, cola zéro

vin blanc et rouge

Belpils, La Chouffe, Vedett Extra Blanc, Kriek Liefmans

∞

Les prix

Forfait pour 5h: 22 € par personne

Forfait pour 6h: 25 € par personne

Forfait pour 7h: 28 € par personne

Forfait pour 8h: 31 € par personne

Forfait boisson étendu

Apéritif:

Cava

jus de pomme, jus d'orange

Disponible au comptoir:

eau plate, eau gazeuse, cola, cola zéro, thé glacé, limonade

Belpils, La Chouffe, Vedette extra blanche, Kriek Liefmans

∞

Pendant et après le repas:

eau, eau gazeuse, cola, cola zéro, thé glacé, limonade, tonique

vin blanc et rouge

cava

Belpils, La Chouffe, Vedett Extra Blanc, Kriek Liefmans

Maredsous blond et noir, Duvel

∞

Remarques

Avec les choix, vous faites le choix à l'avance pour tout le groupe.

Les prix

Forfait pour 5h: 27 € par personne

Forfait pour 6h: 30 € par personne

Forfait pour 7h: 33 € par personne

Forfait pour 8h: 36 € par personne