



FEESTZALEN - BUSINESS CENTER - HOTEL | WEVELGEM



Divines

Fêtes de fin d'année

**célébrons les ensemble aux
Salons Cortina
Wevelgem**



Proud member of *Eccellenza*



VIVEZ LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE ENSEMBLE AUX SALONS CORTINA

AVEC NOTRE DÉLICIEUX MENU DE FÊTE, SERVICE TRAITEUR ET BOUTIQUE CADEAU

Profitez de notre menu festif entre amis et en famille durant les fêtes de fin d'année dans nos salles de réception des Salons Cortina à Wevelgem.
Nous veillons à ce que votre expérience culinaire se déroule dans une ambiance agréable pour que vous puissiez profiter sans aucun souci, entre amis ou en famille, de la plus belle période de l'année.

DATE ET HEURE DE DÉBUT

24/12

À PARTIR DE 19H00

25/12

À PARTIR DE 11H30

27/12

À PARTIR DE 11H30

31/12

À PARTIR DE 19H00

01/01

À PARTIR DE 11H30

03/01

À PARTIR DE 11H30

RÉSERVEZ VOTRE TABLE ET/OU VOTRE CHAMBRE D'HÔTEL DÈS MAINTENANT

t: +32(0)56 41 25 22 - OU - e: info@salonscortina.be

TARIFS ET INFOS

€79

24/12 - 25/12 - 01/01
AVEC HOMARD

€74

27/12 - 03/01
SANS HOMARD

€105

31/12 AVEC HOMARD
BOISSONS JUSQUE 01H00

ACCOMPAGNÉ D'UNE COUPE DE FINES BULLES À MINUIT AU RÉVEILLON DE NOUVEL AN LE 31 DÉCEMBRE
OU, POUR ÉGAYER VOTRE SOIRÉE DANS LA JOIE, UN CHAMPAGNE MADAME DE MAINTENON À €10/pp.

Tarifs enfants: € 20 (de 3 à 6 ans) € 40 (de 7 à 12 ans) € 50 (de 13 à 15 ans)
Avec homard inclus uniquement les 24, 25, 31 décembre ainsi que le 1^{er} janvier.

Brut "Baron de Noble Cœur", vins sélectionnés, des bières de qualité telles que Stella,
Tripel Karmeliet, Leffe, ... ,eaux minérales, softs inclus
jusqu'au café Grootmoeders ou thé Viva Sara y compris .

Boissons sans alcool : Fines bulles, vins (rouge et blanc), disponibles sur simple demande.

Les réservations ne sont définitives qu'après réception de votre virement bancaire au compte BE42 7360 1510 1954
Mais veuillez SVP d'abord appeler ou envoyer un e-mail (+32(0)56 41 25 22)
Ne faites votre virement que si l'on vous confirme qu'il y a encore de la place!

Merci d'effectuer votre paiement avant le 1er Décembre. Pour les réservations après le 1er décembre, paiement sous 8 jours.
Lors de votre virement, merci d'indiquer : votre nom, le nom du restaurant, la date du repas de fête,
le nombre de personnes et le numéro de téléphone.

a: Lauwestraat 59 | 8560 Salons Cortina
w: www.salonscortina.be | e: info@salonscortina.be | t: +32(0)56 41 25 22

Menu de fêtes de fin d'année

APÉRITIF

Fines bulles festives "Baron de Noble Cœur" – jus d'orange

(Égayez votre soirée dans la joie avec le Champagne Madame de Maintenon €10/p.p.)

AMUSE-BOUCHES SELON L'INSPIRATION DU CHEF

Profiterole – Crème 'pas de bleu' – Betterave

Mousse de saumon fumé – Crème aigre – Aneth

Pomme de terre Ratte – Crevettes grises – Fromage aux herbes

HOMARD

Demi Homard canadien tiède

Crème d'herbes potagères – Riz sauvage – Mesclun d'herbes

(uniquement inclus les 24, 25, 31 décembre & 1 janvier)

ENTRÉES SERVIES À TABLE

Vous choisissez votre entrée lors du passage en salle le jour même.

Tartare de bar

Guacamole – Pickles de légumes

OU

Foie gras

Toast de cramique – Pommes d'amour

Cassoulet de champignons des bois

Œuf de ferme poché – beurre blanc – pain de seigle

Tataki de thon Albacore

Dressing d'agrumes – petits légumes croquants

OU

Filet de caille fermière française

Salade Waldorf – Grenade – crumble de noix

Bisque de crustacés

Écrevisses – Chantilly de ciboulette – Petits légumes croquants

Huîtres gratinées

Sauce Champagne – Herbes fines

OU

Pommes 'Moscovite'

Caviar Arënkha – Crème aigre – Ciboulette

Risotto à la truffe

Noix de St-Jacques – Jus gras de volaille – Parmesan



a: Lauwestraat 59 | 8560 Salons Cortina

w: www.salonscortina.be | e: info@salonscortina.be | t: +32(0)56 41 25 22

PLAT PRINCIPAL SERVI À TABLE

Involtini de pintade

Structures de légumes racines – Sauce ‘fine champagne’ – Compote de pomme de terre Ratte – Duxelles ‘en croûte’

(Si vous préférez un plat de poisson, merci de nous en informer lors de votre réservation)

DESSERTS SERVIS À TABLE

Vous choisissez votre dessert lors du passage en salle le jour même.

Mini assiette de desserts

Brownie à la framboise

Profiterole au chocolat Ruby

Macaron

Tarte tatin

Crème glacée à la vanille de Madagascar

OU

Millefeuille

Pomme et poire marinées – Dulce de leche

Gratin de fruit exotique ‘à la frangipanè’

OU

Irish coffee

Nougat glacé

Abricots – Caramel salé – Citron vert

OF

Sorbet citron vert

Crumble d’amandes – Limoncello – Menthe

CAFÉ GROOTMOEDERS OU THÉ SÉLECTION VIVA SARA

et petites gourmandises sucrées

Les entrées et desserts sont apportés et renouvelés avec originalité.

Vous choisissez sur place, au moment des entrées et des desserts, un plat par passage.

Homard inclus uniquement les 24, 25, 31 décembre et 1er janvier.

CONSULTEZ ÉGALEMENT NOTRE SERVICE TRAITEUR ET NOTRE BOUTIQUE CADEAUX EN LIGNE

Vous préférez festoyer à la maison, ou êtes-vous en quête du cadeau parfait ? Consultez alors sans hésiter, en ligne, notre boutique cadeau et notre large gamme de service traiteur pour célébrer agréablement les fêtes à la maison.



a: Lauwestraat 59 | 8560 Salons Cortina

w: www.salonscortina.be | e: info@salonscortina.be | t: +32(0)56 41 25 22