

ÉVÉNEMENTS

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

Emplacement

Tables et chaises seront réservées pour vous et vos invités.
Si mauvaise météo, nous vous placerons en dessous du préau.

Plusieurs formules > Restauration

1. Réservation de tables et chaises + Choix au "Menu" (service au bar)

2. Réservation de quelques tables et chaises + Formule Walking Dinner (17 euros / personne)

Différentes préparations à manger plutôt debout (sorte de réception). Formule complète, vous serez rassasiés :-)
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" (15 euros / personne)

> Buffet salé pour vous et vos invités 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

Il vous est mis à disposition gratuitement si vous prenez le buffet (minimum 10 personnes).

Vous vous en occupez, apportez vos viandes et charbons et le videz après utilisation.

Si vous souhaitez que quelqu'un de notre équipe s'en occupe : **60 euros (3 heures)**

4. Réservation de tables et chaises + Formule "Apéritif" / Planche garnie (25 euros / planche)

Exemples de préparations : Sardines, saucisse sèche, fromage, olives, houmous, pain, pan con tomate,...

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

Desserts

- Pasteis de nata de chez Forcado (pâtisserie portugaise à la crème) **2,6€ / pièce**
- Nid d'abeille de chez Forcado (amandes, pommes, sans lactose) **3€ / pièce**
- Brownie au chocolat fait maison (sans gluten) **2,8€ / pièce** - plaque de +- 20 parts **40€ / plaque**
- Tarte fine aux pommes faite maison (pâte feuilletée, pommes, beurre, cannelle, 6-8 parts) **15€ / tarte**
- Cheese cake citron ou framboise fait maison (croûte aux spéculoos, yaourt, fromage frais, gâteau sans cuisson, +- 10 parts) **28€ / gâteau**
- Crumble aux fruits rouges fait maison (+- 12 parts) **30€ / gâteau**
- Salade de fruits de saison fait maison. **Prix en fonction du nombre.**

ÉVÉNEMENTS

Plusieurs formules > Boissons

1. Vous souhaitez offrir des boissons à vos invités :

Trois options

A. On vous donne X tickets. Chaque invité reçoit un ticket 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 bières, X verres de vins, X softs, ...

On vous donne les tickets avec leur nomination « bière » « soft » « vin », tickets que vous redistribuez auprès des invités.

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

C. Vous achetez directement en quantité.

- Bouteille de vin (prix selon le menu)
- Le cubi de rouge, blanc ou rosé servis en 100 pichets de 0,50 cl (5 litres) est à **60 euros**
- Le cubi de blanc ou rosé servis en 20 pichets de 0,50 cl (10 litres) est à **110 euros**
- La bouteille de jus de pomme bio (1 litre) est à **8,5 euros**
- Limonade ou Ice tea Maison (1 litre) est à **8,50 euros**
- Limonade ou Ice tea Maison (3 litres) est à **25 euros**
- Limonade ou Ice tea Maison (5 litres) est à **40 euros**
- Fut de bière Manneken Pils (+_ 120 bières) est à **200 euros**
- Fut de bière Taras Boulba (+_ 120 bières) est à **270 euros**

2. Vos invités paient leur consommation au bar

Musique / Son

Nous avons nos playlists qui tournent.

Si vous voulez faire venir des musiciens, ils sont les bienvenus.

Il faudra juste nous soumettre le genre de musique afin que ça cadre avec notre lieu.

Attention, à partir de 22 heures, nous devons diminuer le son et tourner les baffles vers le préau.

Décoration

Nappe en papier, fleurs, serviettes, bougies, confettis, piniata, ... **Entre 30 et 80 euros**

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.

**Pour plus d'informations,
adressez-vous à Géraldine ou Alice
laguinguetteduparc@gmail.com**

