

Glamour
Weddings by Marriott



Glamour Weddings by Marriott

Mademoiselle,

Monsieur,

Nous prenons la liberté de vous féliciter pour votre union et nous vous remercions de l'intérêt que vous portez envers le Brussels Marriott Hotel.

Nous avons le plaisir de vous faire découvrir à travers notre brochure nos services et notre savoir faire. Nous serons heureux d'être à vos côtés afin de créer un moment inoubliable.

L'équipe événementielle



Creating _____
HISTORICAL MOMENTS

Menu "Casablanca"

Tartare de saumon et thon au coriandre et citron vert, sauce vierge

~

Cassolette de fruits de mer au corail d'oursin

~

Carré d'agneau rôti au romarin, poêlée de pleurotes aux fines herbes, pommes dauphines

~

Gâteau de mariage (coupé en salle)

Prix: € 55 / personne



Menu “Love Story”

Foie gras de canard cuit au torchon, poire rôtie au sirop d'érable et salade de roquette

~

Timbale de homard au basilic petit mesclun de salade

Vinaigrette de tomate

~

Trou Normand

~

Filet de bœuf poêlé, sauce cinq épices, pommes confites à la graisse d'oie et chicon braisé

~

Gâteau de mariage (coupé en salle)

Prix: € 65 / personne



Buffet "Romeo et Juliette"

Plats froids

Assortiment de charcuterie, de poissons fumés et de fruits de mer, terrines et viandes froides

Assortiment de salades, de crudités et salades composées

Assortiment de sauces et condiments

Velouté de légumes

Plats chauds

Blanquette de lotte aux palourdes à la crème de cerfeuil

Coquelet aux cèpes et sauce à la ciboulette

Gratin de tortellinis aux épinards et parmesan

Légumes de saison et pommes de terre au basilic

Dessert

Assortiment de mini pâtisseries et salade de fruits

ou

Gâteau de mariage

Prix: € 60 / personne

- Pour minimum 40 personnes -



Canapés Froids

Sélection Classique | € 2.50 / pièce

Saumon frais en tartare et pointes d'asperges

Tartare de tomates et cébettes

Toast magret fumé et sa mousse de fenouil

Chèvre frais aux olives et céleri

Brochette de thon rouge marinée au lait de coco et ananas

Caissette de beurre d'anchois et légumes crus



Sélection Deluxe | € 4.00 / pièce

Mini pita d'anchois et aubergines

Crêpe pliée aux fines herbes et bavaroise de langoustines

Toast de foie gras et marmelade de figues

Croustillant de parmesan

Millefeuille de pommes de terre et poivrons doux

Croûton de fine ratatouille et rouget poêlé

Canapés Chauds

Sélection Classique | € 2.50 / pièce

Allumette de fromage au sésame

Croquette aux crevettes

Quiche traditionnelle aux poireaux

Tartelette de ricotta au basilic

Accra de morue et sauce rougaille

Pain de viande

Sélection Deluxe | € 4.00 / pièce

Mini moussaka

Mini tartelette de boudin Antillais

Nem de crabe, sauce aigre-doux

Samossa de scampi au gingembre

Triangle de fêta et épinards

Abricot moelleux au foie gras (+0.50€)



Réceptions

Réception "Made in Belgium" | € 25 / personne

Sélection Froide

Tomates cerise farcies aux crevettes grises

Plateau de fromage belge

Toast à « l'American »

Sélection Chaude

Croquettes de crevettes

Boulettes de viande, sauce de tomate

Moules Belges

Frites



Forfaits Cocktail

Idylle

Vin blanc et rouge, Kir, bières belges, soft drinks, jus et eau minérale

*½ Heure € 10.00 **

*1 Heure € 15.00 **

*2 Heures € 22.00 **

*3 Heures € 32.00 **



Romance

Champagne, vin blanc et rouge, Kir Royal, bières belges, soft drinks, jus et eau minérale

*½ Heure € 13.00 **

*1 Heure € 18.00 **

*2 Heures € 28.00 **

*3 Heures € 41.00 **

** Prix par personne*

Forfaits Cocktail

Passion

Johnnie Walker, Beefeater Gin, Martini Bianco, Rosso et Extra Dry, Campari, Smirnoff Vodka, Porto Tawny, Sherry Dry; vin blanc et rouge, Kir, bières belges, soft drinks, jus et eau minérale

*½ Heure € 15.00 **

*1 Heure € 21.00 **

*2 Heures € 32.00 **

*3 Heures € 47.00 **



Histoire d'amour

Champagne, Johnnie Walker, Beefeater Gin, Martini Bianco, Rosso et Extra Dry, Campari, Smirnoff Vodka, Porto Tawny, Sherry Dry, vin blanc et rouge, Kir, bières belges, soft drinks, jus et eau minérale

*½ Heure € 19.00 **

*1 Heure € 27.00 **

*2 Heures € 42.00 **

*3 Heures € 61.00 **



** Prix par personne*

Forfaits Vin



« Noces d'argent » | € 12.00 *

Domaine de la Ferrardière, Cuvée Lara blanc

Domaine de la Ferrardière, Cuvée Helena rouge

Eau minérale

« Noces d'or » | € 17.00 *

Misiones de Rengo, Chardonnay, Rapel Valley, Chile

Misiones de Rengo, Carmenère, Rapel Valley, Chile

Eau minérale

« Noces de platine » | € 20.00 *

St Aubain, Domaine Langoureau

Château Nodoz, côtes de Bourg

Eau minérale

* ½ bouteille par personne

Champagne



	<i>Bouteille</i>	<i>Verre</i>
<i>Piper Heidsieck</i>	€ 70.00	€ 12.00
<i>Veuve Clicquot Ponsardin</i>	€ 80.00	€ 16.00
<i>Georges Vesselle</i>	€ 75.00	€12.50
<i>Crémant d'Alsace</i>	€ 40.00	€ 6.00

Open Bar

Bières Belges au fût

Stella Artois 33 cl € 3.50

Stella Artois 50 cl € 4.50

Hoegaarden blanche 25 cl € 3.00

Hoegaarden blanche 50 cl € 4.50

Leffe Blond 33 cl € 4.00

Maredsous 8 ° 33 cl € 4.00



Open Bar

Eau

Spa Reine 20 cl € 3.00

Spa Barisart 20 cl € 3.00

Jus Looza®

Orange Pineapple Grapefruit Apple Tomato € 3.00

Sodas

Spa orange, citron € 3.00

Pepsi cola € 3.00

Pepsi max € 3.00

Schweppes tonic, lemon, soda € 3.00

Lipton ice tea € 3.00

Ginger ale Canada dry € 3.00

Red Bull € 4.00



Open Bar

Whisky

J&B

€ 7.50

Gin, Vodka

Smirnoff

€ 6.50

Gordon's

€ 6.50

Rum

Bacardi

€ 6.50

Long drinks

€ 9.50

J&B, Gin, Vodka + soft

Rum, Campari + soft



Boissons chaudes

€ 3.00

Café

Thé

Chocolat chaud

Autres services

Décoration

<i>Housse de chaise</i>	€ 7.00 *
<i>Milieu de table ronde</i>	€ 30.00 *
<i>Milieu de table d'honneur</i>	€ 50.00 *
<i>Spots lumière couleur</i>	€ 20.00 *
<i>Bougeoirs 3 bras avec bougies</i>	€ 3.00 *
<i>Menus personnalisés</i>	€ 2.00 *
<i>Nominettes</i>	€ 1.00 *

* *Prix par pièce*



Animation

*Orchestre ou DJ**
*Animation enfants**
*Photographe**
*Hôtesse**

* *Prix sur demande*

Notre cadeau

*Pour vous remercier de votre confiance, le Brussels
Marriott Hôtel vous offre votre chambre nuptiale*.*



** Offre soumise à conditions*

Contactez-nous

L'équipe événementielle

Brussels Marriott Hotel

Rue A. Orts 3-7 / Grand' Place

B – 1000 Bruxelles

Téléphone: 02 516 90 24

Fax: 02 516 90 93

Email: mhrs.brudt.event.mgr@marriotthotels.com



Creating _____
HISTORICAL MOMENTS