

# l'Alexandrin

FORMULES ET BUFFETS



*l'Alexandrin*

**C'EST DANS UN CADRE VERDOYANT  
ET ENTIÈREMENT RÉNOVÉ  
QUE L'ALEXANDRIN A LE PLAISIR DE VOUS  
PROPOSER SES SERVICES**

UNE INSTALLATION HI-FI  
À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION !  
DE QUOI ANIMER VOS  
ÉVÈNEMENTS PRIVÉS ET PROFESSIONNELS.

---

DES FORMULES,  
MENUS ET BUFFETS  
RICHES ET DÉCLINABLES.

VOUS L'AVEZ COMPRIS  
IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS !

---

PARKING PRIVÉ ET FACILE D'ACCÈS,  
L'ALEXANDRIN S'OCCUPE DE TOUT !

**ET BIEN PLUS ENCORE !**

L'ALEXANDRIN VOUS RÉSERVE DES SURPRISES  
**DANS UN ENDROIT UNIQUE ET APAISANT**  
INTÉRESSÉ ? OU SIMPLEMENT PRESSÉ ?  
**VENEZ NOUS RENDRE VISITE ET DÉCOUVREZ !**







# FORMULES BUFFETS

. Le buffet tour du monde (3 échoppes au choix) à pd 100€/pp

GRÈCE – ITALIE – ESPAGNE

FRANCE – MAGHREB – ASIE

*CHAQUE ÉCHOPPE SUPPLÉMENTAIRE : 10€/PP*

*ÉCHOPPE FROMAGES ET FRUITS FRAIS : 10€/PP*

**SHOW COOKING AU CHOIX : 10€/PP**

*PÂTES, VIANDES OU POISSONS*

## Chaque menu comprend :

. *Apéritif maison (liqueur de banane, gin, jus d'orange) ou prosecco*

. *Farandole de mises en bouche (chaudes et froides)*

. La location de la salle et le nappage

. Les boissons du repas (à savoir : les softs, le vin et le café)  
jusque 2h max.

## En option, nous vous proposons :

. Chandeliers 20€/p

. Les housses de chaises blanches **ou** noires 5€/pp

. Un vin d'honneur d'une heure supplémentaire :

- Prosecco 12.5€/pp

- Champagne 18.5€/pp

Une location de véhicule (2h) :

- GT63s AMG 350€

## MAIS AUSSI :

- . Animations pour les enfants (grimages, personnages) :
  - Forfait 2h 250€
  - Forfait 3h 350€
  - Château gonflable 200€
- . Un photographe
- . Un DJ (prestataire)
- . Arche de ballons 750€
- . Décoration florale à pd 250€
- . Animations diverses pour vos soirées :
  - Danseurs
  - Chanteur
  - Animateur
  - Magicien
  - Clown

*l'Alexandrin*

# L'ÉCHOPPE FRANÇAISE

TOUTE LA FINESSE DE FRANCE

- Tomates aux petites grises du nord

- Saumon fumé tranché main

- Saumon en Bellevue

- Banc écaillé (huitres, gambas,  
petit bateau de crevettes)

*Homard en supp. Prix du jour*

- Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe et baie rose

- Chateaubriand sauce poivre/ archiduc

- Filet de bar cuit sur sel

l'  
A  
Alexandrin



# L'ÉCHOPPE GRECQUE

*Assortiment de mezze :*

- Tarama, Tzatziki, mousse d'aubergine,  
champignons à la grecque
- Salade grecque, fêta, olives, piment,  
feuilles de vigne maison
- Kefte, feuilletés de fêta, calamars frits, moussaka
  - Giouvetsi  
(mijoté de viande d'agneau et pâtes grecques)
  - Coeur de saumon à l'athénienne  
(sauce tomate fraîche et crevettes)

*l'Alexandrin*

# L'ÉCHOPPE ITALIENNE

TOUTE L'ITALIE VERSION TRATTORIA

- Salade caprese (tomates - mozzarella)
- Jambon de parme et melon cavaillon
- Farfale aux artichauts et tomates fraîches
  - Assortiments de fine charcuterie (copa, salami, bresaola, mortadelle)
  - Antipasti (légumes grillés)
  - Vitello Tonnato
- Aubergines à la parmigiana
- Festival de pâtes :*
  - Ravioli à la ricotta
  - Conchiglioni à la truffe
  - Rigatoni aux aubergines
- Dorade en croute de courgettes et pecorino
- Escalope de veau gratinée

*l'Alexandrin*

# L'ÉCHOPPE ASIATIQUE

- Assortiment de sushis et maki
- Salade de choux au poulet
- Rouleaux de printemps aux légumes
- Nouilles sautées aux légumes et noix de cajou
  - Riz cantonais
  - Canard à l'orange
  - Poulet curry, coco et ananas

*l'Alexandrin*

---

## L'ÉCHOPPE ESPAGNOLE

- Jambon ibérique sur griffe
  - Assortiment de tapas
  - Paëlla aux fruits de mer
- Tortilla de pommes de terre et jambon ibérique

---

## L'ÉCHOPPE MAGHRÉBINE

- Taboulé à l'orientale
- Riz safrané, oignons caramélisés et raisins
  - Pastilla de poulet
  - Couscous
  - Tajine de poulet au citron
- Tajine d'agneau aux pruneaux

# FORMULE SÉMINAIRE

à pd 80€/pp - Min. 8p

Les boissons du repas sont comprises dans le menu (vins, eaux)

---

8h30 Accueil - Petit déjeuner

Petit déjeuner continental

-

Mise à disposition de la salle (hi-fi, connexion écran, ...)

12h30 Repas

Apéritif et mises en bouche

-

Deux choix d'entrées

-

Deux choix de plats

-

Café et dessert

17h00 Fin des prestations

# MENU ALEXANDRIN

(ANNIVERSAIRES, BAPTÊMES, ...) 80€ par personne

Les boissons du repas sont comprises dans le menu  
(Coupe de Prosecco, 2 verres de vin rouge/ blanc, softs pendant le repas)  
Ce menu inclut également la location de la salle et le nappage.

*Apéritif - pendant une heure*

PROSECCO ET MISES EN BOUCHE CHAUDES ET FROIDES :

*Entrées*

Scampis du chef

ou

Assiette méditerranéenne  
(mixte mezze - antipasto chaud et froid)

*Plats*

Escalope du chef

*Gratinée au four, mozzarella di buffala, tomate, crème*

ou

Poisson du jour

ACCOMPAGNEMENTS : FRITES, PÂTES, PDT RISSOLÉES, LÉGUMES DE SAISON

GÂTEAU (OU DESSERT) + CAFÉ



# MENU CLASSIQUE

100€ par personne

Les boissons du repas sont comprises dans le menu (vins, softs, cafés).

Ce menu inclut également la location de la salle et le nappage.

*Apéritif - pendant une heure*

PROSECCO ET MISES EN BOUCHE CHAUDES ET FROIDES :

*Entrées Froides*

Carpaccio de boeuf, roquette et copeaux de parmesan

ou

Saumon fumé tranché main, toast grillé et crevettes

*Entrées Chaudes*

Scampis flambés au Ricard, crème et estragon

ou

Risotto aux asperges et aux champignons

*Plats Principaux*

Pintade archiduc cuisson basse température

ou

Filet de bar grillé à l'italienne

ACCOMPAGNEMENTS : FRITES, PÂTES, PDT RISSOLÉES, LÉGUMES DE SAISON

GÂTEAU (OU DESSERT) + CAFÉ

# MENU PREMIUM

115€ par personne

Les boissons du repas sont comprises dans le menu (vins, softs, cafés)  
ainsi que le trou normand, et le gâteau glacé.

Ce menu inclut également la location de la salle et le nappage.

*Apéritif - pendant une heure*

PROSECCO ET MISES EN BOUCHE CHAUDES ET FROIDES :

*Entrées Froides*

Vitello tonnato (carpaccio de veau et son émulsion au thon,  
câpres et tomates confites)

ou

Tartare de thon à l'italienne, parmesan, pignons de pin, chantilly parmesan

*Entrées Chaudes*

Gambas royale au miel et mousseline à la patate douce

ou

Scampis du chef et wok de légumes de saison

Trou Normand

*Plats Principaux*

Couronne de veau de lait au romarin

ou

Meli-Melo bar et dorade sur nid de légumes

ACCOMPAGNEMENTS : FRITES, PÂTES, PDT RISSOLÉES, LÉGUMES DE SAISON

GÂTEAU GLACÉ

# MENU PRESTIGE

150€ par personne

Les boissons du repas sont comprises dans le menu (vins, softs, cafés)  
ainsi que le trou normand, les fromages, les fruits et le gâteau glacé.  
Ce menu inclut également le champagne à l'apéritif, la location de la salle et le nappage.

*Apéritif - pendant une heure*

PROSECCO ET MISES EN BOUCHE CHAUDES ET FROIDES :

*Entrées Froides*

Tartare de thon rouge et crème de burrata à la truffe

ou

Carpaccio de boeuf Holstein

*Entrées Chaudes*

Poêlée de St-Jacques et scampis, légumes de saison et jus de crustacés

ou

Ravioli homard

Trou Normand

*Plats Principaux*

Couronne d'agneau laquée au miel

ou

Dos de cabillaud, poireaux et gingembre

ACCOMPAGNEMENTS : FRITES, PÂTES, PDT RISSOLÉES, LÉGUMES DE SAISON

GÂTEAU GLACÉ - PLATEAUX DE FROMAGES ET FRUITS FRAIS

# Possibilité de Baby Shower!



“ Nous vous remercions, L'Alexandrin, d'avoir pu réaliser notre mariage. Tout était parfait dans ce cadre magnifique. Un service irréprochable, sérieux et le tout avec le sourire. Tout s'est déroulé à merveille et les instants passés à L'Alexandrin resteront gravés dans nos coeurs. Ne changez rien !

À très vite ! ”

Jacq. & Fred.

“ Cadre magnifique. Déco somptueuse. Plats excellents. Je le recommande à 100% ! ”

Pascale

“ Excellent menu Nouvel An ! Ce fût extra de l'entrée froide au dessert.

Merci et bonne année !

Nous reviendrons. ”

Ophélie

“ Un énorme merci pour nous avoir fait passer une journée inoubliable, un mariage exceptionnel. Professionalisme, rigueur, gentillesse... du personnel. Repas gargantuesque et délicieux. Salle et décorations au top ! Ambiance du tonnerre. Bref, merci pour cette journée incroyable qui restera à jamais gravée. ”

Caroline & Grégory



071 31 76 43 - 0484 68 19 17  
INFOALEXANDRIN@GMAIL.COM  
WWW.SALLE-LALEXANDRIN.BE

RUE DU ROTON 36, 6000 CHARLEROI