

l'Alexandrin

Nos Formules



**VOUS VOUS APPRÊTEZ À VIVRE LE PLUS
BEAU JOUR DE VOTRE VIE ET VOUS
SOUHAITEZ TROUVER LE LIEU IDÉAL ?**

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

**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 !**







Formules buffets

. Le buffet tour du monde (3 échoppes au choix) à pd 110€/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

La formule buffet comprend :

- . 1 Apéritif (Prosecco, ...)
 - . 5/6 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)
- POUR 8H DE RÉCEPTION.

En option, nous vous proposons :

- . Déco
- . Les housses de chaises blanches ou noires 5€/pp
- . Un vin d'honneur d'une heure supplémentaire :
 - Prosecco 12.5€/pp
- Une location de véhicule (2h) :
 - GT63s AMG 350€

Mais aussi :

. Animations pour les enfants
(grimages, personnages, magicien) :

. Château gonflable

200€

. Un photographe

. Un DJ (prestataire)

. Décoration salle

. Animations diverses pour vos soirées :

- Danseurs

- Chanteur

- Animateur

- Saxophoniste

- Feu à froid

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
lexandrin

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'
A
lexandrin

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

Plat

-

Dessert

-

Café

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.

Aperitif

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

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.

Aperitif

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

MENU PREMIUM

115€ par personne

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

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

Aperitif

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

MENU PRESTIGE

150€ par personne

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

Ce menu inclut également le champagne à l'apéritif, la location de la salle et le nappage.

Apéritif

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



“ 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

“ 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