



Chers Clients,

Pour vos banquets en 2009-2010 le Château de Limont a le plaisir de vous proposer les choix suivants :

*Nos Propositions Culinaires pour Vos Banquets au Château :*

*Notre Menu Prestige 5 à 8 services exclusif et spécialement élaboré pour vous à pd 45 euros*

*Notre Menu de Circonstance 5 ou 6 services à pd 40 euros*

*Notre Menu Gourmand 5 ou 6 services du mois à pd 35 euros*

*Notre Menu Gourmand en 4 services du mois à 33 euros*

*Notre Menu Gourmand en 3 services du mois à 30 euros*

*Vous désirez composer un Menu selon vos choix (choix de différents menus) Tout est possible au Château de Limont !! (budgétisez alors 12 euros pour l'entrée, 17 euros pour le plat, 7 euros pour le Fromage et/ ou dessert, nous sommes à votre disposition pour l'élaborer ensemble)*

*Tous ces menus peuvent être accompagnés du forfait apéritif, vins, eaux et café (merci de vous référer à dernière page Nos Forfaits Boissons).*

*Vous désirez un apéritif à la terrasse d'une demi heure ou d'une heure, n'hésitez pas de choisir dans nos formules apéritives.*

*Un buffet, un Barbecue, un Walking Buffet, ou tout autre désir, Nous sommes là pour vous faire la meilleure proposition selon votre choix*



## Menu « Prestige »

**Compositions à l'infini (plus de 101.000 possibilités !!!)**

55,00€pers. (minimum 10 personnes)

50,00€pers. (à partir de 30 personnes)

45,00€pers. (à partir de 50 personnes)

### **Mise en Bouche**

Mousse de Jambon et poire

*Ou*

Tartare de Poisson au Citron vert

*Ou*

Guacamole aux Crevettes

*Ou*

Petite Soupière froide ou chaude

### **Entrée Froide**

Parme & Magret de Canard Fumé, sa Mousse de Canard au Porto

Une Salade aux Cerneaux de Noix et Vinaigre Balsamique

*Ou*

Vinaigrette de Gambas à l'Huile d'Herbes Fraîches, Bavarois

Salade Sauvage aux Tomates Confites et Vieux Parmesan

*Ou*

Terrine de Baudroie (Lotte) aux Poireaux

*Ou*

Carpaccio de Boeuf au Parmesan

*Ou*

Salade de Truite fumée à la Vinaigrette d'Agrumes

*Ou*

Lapereau en Terrine

*Ou*

Carpaccio de Thon Rouge

*Ou*

Foie Gras de Canard au Torchon & son Confit d'Oignons + € 2,00

*Ou*

Composé de Saumon frais, mariné et fumé et sa Crème de Caviar rosée

*Ou*

Foie Gras d'Oie en Terrine & son Chutney de Fruits + € 2,00

*Ou*

½ Homard Froid en "Belle-Vue" ou en Vinaigrette (prix du jour) (+/- €5,00 à 8,00)

LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B 4357 LIMONT – Tél.: +32 (0)19 544.000 – Fax: +32 (0)19 54.57.57

KBC 402-1518151-01 – BBL 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

Propositions pour banquet hors Mariage email : [info@chateauilimont.com](mailto:info@chateauilimont.com) 09/03/2009



**Potage : + € 3,00**

Crème de Chicons, Salpicon de Jambon de Montagne

*Ou*

Crème Châtelaine (légumes de saison)

*Ou*

Velouté « Argenteuil » (asperges blanches – en saison)

*Ou*

Velouté “Andalou”

*Ou*

Bisque de Crustacés

*Ou*

Soupe de Poisson de Roche

*Ou*

Consommé à l’Ancienne

*Ou*

Consommé à la Thai (volailles, coriandre)

*Ou*

Soupe Froide Concombre à la Crème

*Ou*

Gaspacho « Nature » ou « Andalou » (tomates et poivrons)

*Ou*

Minestrone Maritime (chaud ou froid)

**Entrée Chaude**

Duo de Filet de Sole aux Queues d’Ecrevisses dans leur Coulis au Vin Moelleux

*Ou*

Meunière de Dos de Cabillaud aux Chiconnettes Caramélisées,

Sa Mousseline au Jus de Crustacés

*Ou*

Brick de Bar et Saumon Rôti au Beurre Monté de Persil Italien

*Ou*

Dos de Sandre en Croûte d’Herbes

*Ou*

Feuilleté de Poularde et Ris de Veau + €2,00

*Ou*

Foie Gras Poêlé sur Lit d’Epinards au Jus de Truffes + €2,00

*Ou*

½ Homard Chaud aux Petits Légumes en Sauce Homard (prix du jour) (+/- € 5,00 à 8,00)



**Sorbet : + € 3,00**

**Marc de Champagne *Ou* Citron et Pistaches *Ou* Poire Williams**

**Plat Principal**

(Accompagné de 3 légumes de saison et 1 féculent)

Poitrine de Caneton aux Deux Poivres

*Ou*

Le Carré et la Culotte d'Agneau, Sauce à la Farigoulette et Echalote Grise

*Ou*

Filet de Porcelet et sa Côte, Crème d'Estragon

*Ou*

Suprême de Pintadeau aux Asperges Vertes et Morilles en Sauce

*Ou*

Entrecôte de Boeuf Sauce au Poivre ou au Sauce au Vin Rouge

*Ou*

Filet de Barbue au Beurre Nantais + € 3,00

*Ou*

Filet de Veau "Forestière" + € 3,00

**Assiette de Fromage : + € 5,00**

**Dessert**

Parfait au Chocolat Caraïbe, Crème de Pistaches aux Orangettes

Glacé à la Vanille de Bourbon

*Ou*

Bavarois Framboise et sa Compote de Fruits Rouges – Sorbet Framboise

*Ou*

Duo de Bavarois, Compote de Fruits Rouges & Coulis

*Ou*

Profiterole, Crème d'Amandes & Coulis Chocolat

*Ou*

Assiette Gourmande + €1.50

*Ou*

Pièce Montée en Gâteau ou en Glace normalement + €5.50

Forfait vins blancs et rouge, eaux et café à €20,00 (ou €22,00 avec fromage)

**NOS PRIX S'ENTENDENT SERVICE ET TVA COMPRIS**



## *Menu de Circonstance 45 € p.p.*

*Prix Spécial de 40 € pp pour toute commande de 20 personnes et plus*

*Mise en Bouche*



*Terrine de Baudroie et Rouelle de Homard Crème Acidulée*

*ou*

*Ballottine de Volaille Farcie Au Foie Gras et Pistaches*



*Escalope de Saumon grillée au Beurre de Cresson*

*ou*

*Duo de Filets de Sole au Fettuccini Pesto de Fondue de Tomate*



*Magret de Canard, Poêlée de Légumes Pommes aux choix  
Sauce Aigre douce ou Champignons des Bois ou Deux Poivres*

*ou*

*Composé d'Agneau ou de Veau et son Jus  
Bouquetière de Légumes et Gratin Dauphinois*



*(Assiette de Fromages + € 7 inclus 1 verre de vin)*



*,Nougatine glacée de Fruits rouges Coulis et fruits secs*

*ou*

*Pièce Montée en glace ou Gâteau de Circonstance + 2.5*

*Ce menu peut être composé avec des Plats du Menu Gourmand du  
mois*



Menu Gourmand Mai 2009 - € 39,50 p.p.

Mise en Bouche



*Carpaccio de Gîte de Bœuf à l'Huile de Noisettes  
Mesclun aux Grillons de Canard et Artichauts*

ou

*Asperges du Pays, servies tièdes  
Croustillant de Flamande à la Tomate sèche et Pancetta*



*Fumet de Homard en Tasse, Crème d'Herbes*



*Suprême de Pintade cuit en Cocotte, Jus réduit à la Tartufata,  
un ragoût de Légumes*

ou

*Filet de Sébaste en Persillade,  
Pommes de Terre Rate écrasées au Beurre demi-sel, Ricotta et Brocoli, Persil plat  
Mousseline maltaise*



*(Assiette de Fromages + € 7 si en Supplément du Dessert  
inclus 1 Verre de Vin – merci de commander au Début du Repas)*



*Fraises au Sirop balsamique, Glace Bourbon à l'Ecume de Lavande*

ou

*Petit Clafouti de Poire et Cerises, Crème à l'Eau de Villée,  
Mascarpone de Framboise et Glace au Lait d'Amandes*

*Si notre Choix des Plats ne rencontre pas vos Attentes,  
nous pouvons également vous proposer :*

*En Entrée : le Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce grelette, Caviar de Saumon*

*En Plat : la belle Pièce de Bœuf, Sauce bordelaise ou Poivres*

*En Dessert : la classique Dame Blanche ou Sorbets du Jour*



## LES COCKTAILS

### 1. CLASSIQUE

Mousseux Maison, Kir Royal & Jus d'Orange  
(Bières et Soft-Drinks sur demande)

Prix par personne :   **1 heure:**            **7,50 €**  
                                  **1 ½ heure :**       **9,50 €**  
                                  **2 heures :**         **11,00 €**

### 2. CHATEAU

Méthode Champenoise fabrication Traditionnelle, Kir Royal & Jus d'Orange  
(Bières et Soft-Drinks sur demande)

Prix par personne :   **1 heure :**            **10,00 €**  
                                  **1 ½ heure :**       **13,00 €**  
                                  **2 heures :**         **15,00 €**

### 3. PRESTIGE

Crémant d'Alsace Lorentz, Kir Royal & Jus d'Orange  
(Bières et Soft-Drinks sur demande)

Prix par personne :   **1 heure:**            **12,00 €**  
                                  **1 ½ heure :**       **15,00 €**  
                                  **2 heures :**         **16,50 €**

### 4. CHAMPAGNE

Champagne Maison & Jus d'Orange ( Bières et Soft-Drinks sur demande )

Prix par personne :   **1 heure:**            **16,50 €**  
                                  **1 ½ heure :**       **21,00 €**  
                                  **2 heures :**         **24,00 €**

**Champagne de marque : Pommery Brut Royal**

Prix par personne :   **1 heure:**            **20,00 €**  
                                  **2 heures :**         **26,00 €**

**NOS PRIX S'ENTENDENT SERVICE ET TVA COMPRIS**



## **LES ZAKOUSKIS**

**TYPE EXCEPTION : Prix par pièce : 2,00 €pers.**

### **Froids**

- Marinade de St Jacques citron vert
- Toast au foie gras confiture d'échalotes
- Belle-vue de tronçon de homard

### **Chauds**

- St-Jacques beurre maltais
- Foie gras poêlé à l'aigre doux
- Brik de homard et sa sauce

**TYPE PRESTIGE : Prix par pièce : 1,20 €pers.**

### **Froids**

- Mousse de canard au porto
- Saumon fumé & sa mousse
- Tartare de Bar, saumon
- Tomate cerises aux crevettes grises
- Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe
- Sushi de poisson à la vinaigrette blanche

### **Chauds**

- Mini-pizza
- Mini quiche
- Saté volaille
- Chinoiserie prestige
- Aileron volaille
- Pruneau en chemise

### **Froids en cuillère**

- Crevettes grises sauce grelette
- Poisson à la crème de safran & curcuma
- Magret fumé crème noisette & mousse de foie gras
- Ecrevisse sauce homard froide

### **Chauds en cuillère**

- Emincé de scampi sauce crustacés
- Brandade de poisson aux poireaux
- Chinoiserie chaude en feuille de banane ou autres
- Aumonière croustillante de fruit de mer

**TYPE TRADITION : Prix par pièce : 0,80 €pers.**

### **Froids**

- Mousse de saumon fumé
- Parfait au jambon
- Fromage fermier aux herbes
- Crémeux au crabe
- Mousse de carottes fanes au cumin à l'orange

### **Chauds**

- Chinoiserie sauce aigre-douce
- Mini fondue au fromage
- Carré Provençal
- Samosas aux légumes & viande
- Croquette aux crevettes grises
- Mini bouchée à la volaille ou au poisson

**Tous nos produits sont fabriqués dans la maison de manière artisanale  
par le chef et son équipe**

LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.  
RUE DU CHÂTEAU, 34 – B 4357 LIMONT – Tél.: +32 (0)19 544.000 – Fax: +32 (0)19 54.57.57  
KBC 402-1518151-01 – BBL 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797  
Propositions pour banquet hors Mariage email : [info@chateauilimont.com](mailto:info@chateauilimont.com) 09/03/2009



## **LES FORFAITS ZAKOUSKI**

- **Pour un Cocktail d'une heure**

Suggestion 1 : Choix de 2 Zakouski froids & 2 Zakouski chauds, Type Tradition  
**Prix : 3,50 €/personne**

Suggestion 2 : Choix de 6 pièce cocktail assorties (zakouski, cuillères,...)  
**Prix : 7,00 €/personne**

- **Pour un Cocktail de deux heures**

Suggestion 1 : Variation de 3 Zakouski froids & 3 Zakouski chauds, Type Tradition  
1 Cuillère froide + 1 Cuillère chaude + 1 Mignardise (servie à la fin )  
**Prix : 7.50 €/personne**

Suggestion 2 : Variation de 3 Zakouski froids & 3 Zakouski chauds, Type Prestige  
1 Cuillère froide + 1 Cuillère chaude + 1 Mignardise ( servie à la fin)  
**Prix : 9,00 €/personne**

Suggestion 3 : **Sélection VIP**

Variation de 4 Zakouski froids de notre gamme VIP :

*Foie Gras de Canard en gelée, Huîtres sur glace pilée, Saumon fumé Maison, Tomate Cerise aux Crevettes Grises, Oeufs de Lompe au Citron Vert, ...*

Variation de 4 zakouski chauds de notre gamme VIP :

*Mini-Bisque de Saison, Aileron de Volaille Caramélisé, Mille-feuilles de Saumon, Vidé Mignon aux Crevettes,...*

1 Cuillère de Ris de Veau aux Pleurotes

1 Cuillère de Scampi en Petite Nage de Safran

1 Pâtisserie Mini-Réduction ( servie à la fin du Cocktail )

**Prix : 12,50 €/personne**



## BUFFETS & BARBECUES

- **BUFFETS**

1. **Buffet Campagnard**

*Rôti de Porc aux grains de Moutarde de Dijon, langue de Porc Rôtie au parfum de Sauge, Rôti de Bœuf, Terrine Campagnarde, Jambon à l'Os sur griffe, Poulet braisé à l'Hawaïenne, Jambon cru au Melon, les Boudins de Liège, Saucisson pur Porc, Hure persillée, Salad-Bar varié, les Sauces assorties, le Pain campagnard & le Beurre*

*Mousse au Chocolat, Salade de Fruits, Javanais, Misérable & Bavarois aux Fruits*

**Prix par personne : 32 € (minimum 50 couverts) hors boissons**

2. **Buffet Classique**

*Saumon frais en Belle-View, Saumon extra doux & Elbot fumé, Salade de Thon à la Niçoise, Tomates aux Crevettes Grises, Terrine de Poisson Maison, Jambon à l'Os au Miel & sur griffe, Jambon Ganda au Melon, Ballottine de Volaille aux Épinards, Rôtie de Bœuf & Filet de Porc aux grains de Moutarde de Meaux, Salad-Bar varié, Sauces assorties, assortiment de Pains & motte de Beurre. Mousse au Chocolat, Salade de Fruits, Javanais, Misérable & Bavarois aux Fruits*

**Prix par personne : 40 € (minimum 50 couverts) hors boissons**

3. **Buffet de spécialités de différents pays** (exemple ci-dessous)

Espagne : Paëlla Valenciana

Italie : Pizza « Castello », Lasagna al forno,

Jambon de Parme au Melon, Salade de Tomates aux Anchois, Olives & Mozzarella

France : les Huîtres creuses d'Arcachon, la Planche des Fromages ( 6 sortes )

Belgique : Le waterzooï de Volaille à la Gantoise, les Chicons au Gratin,

les Carbonades à la flamande

Spécialités d'autres pays sur demande !

*Mousse au Chocolat, Salade de Fruits, Javanais, Misérable & Bavarois aux Fruits*

**Prix par personne : 45 € (minimum 100 couverts) hors boissons**

4. **Fingerbuffet**

*Assortiment de Petits Pains, Sandwiches, Baguettes non garnies avec variation de Charcuteries (Filet américain préparé, Jambon fumé des Ardennes, Terrine Campagnarde, Salade de Thon à la Monégasque, Salade de Viande, Fromage d'Abbaye, Fromage fermier aux fines herbes) & petit Salad-Bar varié*

*Tartes au kilomètre, Carré Confiture & Tarte Campagnarde*

**Prix par personne : 30 € ( min.30 couverts. ) hors boissons**



- *BARBECUES (Minimum 25 personnes)*

1. **Barbecue Tradition**

Cuisses de poulet, speeribes (flan de porc mariné), merguez, boudin blanc, saucisse de campagne. *Tartes au kilomètre, Carré Confiture & Tarte Campagnarde*

**Prix par personne : 30 €**

Hors boissons

2. **Barbecue château**

Pièce de viande rouge (aloyau de bœuf), blanc de volaille mariné, tranche de gigot, hamburger maison, merguez *Mousse au Chocolat, Salade de Fruits, Javanais, Misérable & Bavarois aux Fruits*

**Prix par personne : 35 €**

Hors boissons

3. **Barbecue belge**

Côte à l'Os, Brochette de Volaille aux Poivrons, Saucisse, Gigot d'Agneau cuit en entier, Salad-Bar géant, Pommes de Terre en robe des champs, les Sauces froides & chaudes, Pain & Beurre *Mousse au Chocolat, Salade de Fruits, Javanais, Misérable & Bavarois aux Fruits*

**Prix par personne : 40 €**

Hors boissons

Nos accompagnements : une variété de 8 compositions selon saison.

- Taboulé aux herbes Carottes râpées au citron vert et épices
- Pâtes aux tomates confites
- Salade haricots verts à la crème de noix
- Céleri rave à la crème de moutarde
- Tomate mozzarella et basilic
- Concombre à la vinaigrette de yahourt
- Salade de pommes de terre et chicons
- Pommes de terre cuit à la peau
- Sauce froide : mayonnaise, cocktail, piquante
- Sauce chaude : sauce barbecue
- Assortiment pain & beurre

**NOS PRIX S'ENTENDENT SERVICE ET TVA COMPRIS**



Les Forfaits Boissons pour vos Banquets 2009/2010

**1- Forfaits classiques pour les Repas servis à Table :**

***Pour les trois, quatre services et le Menu Gourmand :***

*Notre Forfait classique comprenant le verre de Mousseux , Vin Blanc (Chardonnay) et Vin Rouge (Côte du Rhône Mas des Palmier), les Eaux, Soft et café à 19 euros PP*

***Pour le menu de Circonstance et Le Menu Prestige :***

*Notre Forfait classique comprenant le verre de Mousseux , Vin Blanc (Chardonnay) et Vin Rouge (Côte du Rhône Mas des Palmier), les Eaux, Soft et café à 25 euros PP*

**2- Forfaits pour les Buffets et Barbecue sans Apéro :**

*Notre Forfait classique comprenant , Vin Blanc (Chardonnay) et Vin Rouge (Côte du Rhône Mas des Palmier), les Eaux, Soft et café à 14 euros PP*

***Le Kir d'Accueil à 2 euros et le Kir Royal à 3 euros***

*Voir également nos propositions Cocktail*

**3- Forfaits pour les Soirées :**

*Notre Forfait classique pour une durée de deux heures comprenant , Bière, Vin Blanc (Chardonnay) et Vin Rouge (Côte du Rhône Mas des Palmier), les Eaux, Soft et café à 14 euros PP*

*Les heures suivantes sont portées en compte à 3 euros de l'heure pour un forfait de 3 ou 4 heures*

*Après nous facturons les consommations selon nombre à 1.5 euros et le personnel présent nécessaire au service et débarrassage à 25 euros de l'heure.*

**4- Forfaits de Vins choisis de Notre Carte :**

*Notre Maître d'Hôtel –Sommelier expérimenté est à Votre écoute pour vous conseiller le meilleur choix « accord Vins-Mets » pour votre Repas*

*Nous restons à Votre entière disposition pour toute autre Demande.*

*Vous désirez apporter vos vins ou champagne. Avec plaisir et sans droit de Bouchon.*

*Nous appliquerons simplement le forfait de base et gérons vos vins*

*Tous nos prix sont TVA et service compris*



**LES ENFANTS**

(un choix pour la table merci)

*Soupe aux Tomates & Boulettes*

*ou*

*Mini-Pizza*

*ou*

*Fondus au Parmesan*

*ou*

*Jambon & Melon*



*Suprême de Volaille Fermière, Compote de Pommes & Croquettes*

*ou*

*Pâtes au Gratin & Jambon*

*ou*

*Steak de Bœuf, Légumes, Pommes Frites*



*Dessert de circonstance (agneau, pièce montée, gâteau)+ 2.50€*

*ou*

*Glace Enfants*

*ou*

*Crêpes au Sucre*

**Prix par enfant, soft drink compris : 25,00€**

Les boissons du cocktail sont incluses dans le menu.

Ne pas oublier de commander des zakouski si vous prenez un cocktail avant repas. Vous le savez, les enfants en sont friands