

Ath nes Plaza

RESTAURANT – LOUNGE – BAR

Mesdames, Messieurs les futurs mariés

Nous vous remercions d'avoir choisi l'Athènes Plaza pour votre remise de prix.

- Remise de prix détaillée et étudiée avec vous
- Pièce montée réalisée par notre glacier « Gelatissimo » offerte

L'Athènes Plaza, c'est :

- Une organisation
- Une magnifique salle pour vos événements jusqu'à 450 personnes
- Matériel audio et vidéo à votre disposition
- Personnel accueillant et compétant
- Vaste parking

Informations générales :

Adresse : **Avenue de Philippeville 121, 6001 Marcinelle**

Téléphone : **071 36 61 24**

Fax : **071 47 24 33**

Mail : resto@athenes-plaza.be

Site Web : www.athenes-plaza.be

Votre événement à la carte

Nos différents buffets :

- Formule à **70 €** tout compris
- Formule à **80 €** tout compris
- Formule à **85 €** tout compris
- Formule à **95 €** tout compris
- Formule « Barbecue » à **90 €** tout compris

Apéritif et défilé de zakouski compris dans toutes les formules.

Café, thé, vins et soft à volonté.

Toutes ces formules sont détaillées dans ces pages.

Mais aussi :

Possibilité de menu servi à table

Buffet froid à **70 €**

- Saumon fumé
- Jambon de parme – melon
- Taboulé
- Saumon belle-vue
- Calamars fris
- Riz cantonnais
- Assortiment de pâtes froides
- Salade de pommes de terre
- Cœur d'artichaut en salade
- Assortiment de crudités
- Salade de tsatsiki
- Salade de feta
- Tomates mozzarella
- Feuilles de vigne
- Concombres farcis au thon
- Œufs mimosa
- Terrine de poisson
- Rosbeef
- Poissons fumés
- Poulet au paprika
- Salade de poulpes
- Terrines de pâtés
- Pains blancs et gris
- Assortiment de sauces

Buffet froid et chaud à 80 €

Préparations froides

- Saumon fumé
- Jambon de parme – melon
- Taboulé façon du chef
- Saumon belle-vue
- Riz cantonnais
- Assortiment de pâtes froides
- Salade de pommes de terre
- Cœur d'artichaut en salade
- Assortiment de crudités
- Salade de tsatsiki
- Salade de feta
- Tomates mozzarella
- Feuilles de vigne
- Concombres farcis au thon
- Œufs mimosa
- Aubergines farcies
- Salade de scampis
- Salade de calamars
- Terrine de poisson
- Kefte
- Rosbeef
- Orangines
- Poissons fumés
- Poulet au paprika
- Salade de poulpes
- Terrines de pâtés
- Pains blancs et gris
- Assortiment de sauces

Préparations chaudes

- Viande de gyros
- Lasagne
- Moussaka
- Saltimboca
- Gratin dauphinois
- Calamars fris
- Pommes de terre chaudes
- Pennes 4 fromages

Buffet froid et chaud à 85 €

Préparations froides

- Saumon fumé
- Jambon de parme – melon
- Saumon belle-vue
- Riz cantonnais
- Assortiment de pâtes froides
- Salade de pommes de terre
- Cœur d'artichaut en salade
- Assortiment de crudités
- Salade de tsatsiki
- Salade de feta
- Tomates mozzarella
- Feuilles de vigne
- Concombres farcis au thon
- Œufs mimosa
- Aubergines farcies
- Salade de scampis
- Salade de calamars
- Terrine de poisson
- Kefte
- Rosbeef
- Oranges
- Poissons fumés
- Poulet au paprika
- Salade de poulpes
- Terrines de pâtés
- Feuilletés divers
- Salade de crevettes grises
- Tiropitakia
- Porchetta
- Taboulé
- Poivrons farcis
- Magret de canard fumé
- Salade de fruits de mer
- Pains blancs et gris
- Assortiment de sauces

Préparations chaudes

- Viande de gyros
- Lasagne
- Moussaka
- Saltimboca
- Pommes de terre à la grecque
- Filet de sole aux petits légumes
- Gratin dauphinois
- Carré d'agneau
- Steak haché fromage
- Pennes 4 fromages

Buffet froid et chaud à 95 €

Préparations froides

- Saumon fumé
- Jambon de parme – melon
- Saumon belle-vue
- Riz cantonnais
- Assortiment de pâtes froides
- Salade de pommes de terre
- Cœur d'artichaut en salade
- Assortiment de crudités
- Salade de tsatsiki
- Salade de feta
- Tomates mozzarella
- Feuilles de vigne
- Concombres farcis au thon
- Œufs mimosa
- Aubergines farcies
- Salade de scampis
- Salade de calamars
- Terrine de poisson
- Kefte
- Rosbeef
- Orangines
- Poissons fumés
- Poulet au paprika
- Salade de poulpes
- Terrines de pâtés
- Feuilletés divers
- Salade de crevettes grises
- Tiropitakia
- Porchetta
- Taboulé
- Poivrons farcis
- Magret de canard fumé
- Salade de fruits de mer
- Mousse de saumon
- Salade exotique de poisson
- Mousse de foie de canard
- Pains blancs et gris
- Assortiment de sauces

Préparations chaudes

- Viande de gyros
- Lasagne
- Moussaka
- Saltimboca
- Pommes de terre à la grecque
- Filet de sole aux petits légumes
- Gratin dauphinois
- Carré d'agneau
- Steak haché fromage
- Pennes 4 fromages
- Gigot d'agneau
- Rôti de veau
- Filet de Saint-Pierre citron

Formule « Barbecue » à 90 €

Apéritif :

Le pétillant arc-en-ciel et son défilé de zakouskis (chauds et froids)

Le barbecue géant et son buffet :

- Viande irlandaise
- Merguez
- Brochettes d'agneau
- Brochettes de poulet
- Côtes d'agneau
- Agneau entier à la broche
- Cochon de lait

Accompagnement :

- Diverses salades
- Buffet de pâtes
- Riz
- Pommes de terre

Service à table

Les entrées

- Ballotins d'asperges au saumon fumé
- Duo de saumon, sauce ciboulette
- Portfeuille de fruits de mer
- Duo de Saint-Jacques et scampis
- Assiette nordique
- Saveur de la méditerranée
- Chiffonnade de Parme et son cavaillon
- Assiette de pêcheur (trilogie de poisson)
- Le prince des mers en belle-vue
- Carpaccio de saumon citron vert
- Farandole de scampis Helléniques
- Feuilleté de foie gras chaud
- Le foie gras et ses folies
- Queues de langoustines et cœur de fenouil
- Salade de homard breton
- Chartreuse de pigeonneau et foie gras au jus de truffe
- Raviolis de homard aux parfums de la mer Égée
- Queues d'écrevisses en gaspacho
- Tournedos de saumon au lard fumé
- Foie gras de canard aux choux vapeurs
- Terrine de Saint-Jacques
- Escalopes de foie gras de canard poêlé
- Gaspacho de langoustines à la crème de courgettes
- Grillade de Saint-Jacques à la crème brocolis
- Pointes d'asperges vertes au caviar
- Médaillon de turbo truffé
- Solette saisie – petite poêlée de moules
- Mousseline de saumon en feuilles de chou
- Filets de rouget poêlée sauce pistou
- Calamars farcis aux herbes vertes
- Fondant d'aubergine au cumin et coulis de tomates
- Langoustines rôties aux griottes – jus safrané
- Panorama de foie gras (oie et canard)
- Mille-feuilles de saumon en feuellantine

Les viandes

- Pigeonneau au foie gras en habit vert
- Côte de veau de lait, de la Corrèze au miel
- Noisette d'agneau aromatisée au thym
- Couronnes d'agneau et son jus de cuisson

- Canard sauvage rôti, mi-figue mi-raisin
- Le quartier d'agneau rôti aux épices et aux fruits secs
- Rognades de filet d'agneau aux courgettes à la grecque
- Aiguillettes de bœuf du Charolais
- Steak de lapereau – pommes genre Maxim's
- Fricassée de lapin aux aubergines
- Gigotin d'agneau au four aromatisé
- Filet pur en croûte
- Filet pur en roulade arlequin
- Médallions de porc aux diamants noirs
- Feuillantines de pigeon au foie gras et champignons à l'estragon
- Filet de veau aux céleris et au vinaigre balsamique
- Filet d'agneau farci au foie gras en feuillante
- Duo de viande et ses deux sauces au choix
- Pintade aux morilles et champagne
- Filet de faisan aux graines de sésame brûlées
- Gibier (en saison)

Accompagnements au choix :

- Pomme de terre nature
- Gratin dauphinois
- Pommes persillées
- Pommes dauphines
- Gratin de pommes de terre
- Pommes de terre à la grecque
- Brochettes de pommes de terre nature
- Assortiment de légumes chauds
- Gratin de légumes chauds

Les entremets

- Soufflé au Grand-Marnier
- Parfait glacé à la chicorée et pain d'épices
- Sorbet citron, figues et miel
- Truffe glacée à la fleur de thym frais
- Mini bavarois au citron vert
- Bananes en feuilles croquantes
- Bouchées pralinées, crème pistache
- Mousse glacée à la poire
- Glace au café

La desserte de fromages

- Vaste choix de fromages européens
- Café, thé et mignardises

Les desserts

- Feuillantines de poires caramélisées
- Le russe pistaché
- Mille-feuilles Amadeus, en duo de chocolats
- Farandole de dessert
- Gourmandises au chocolat
- Délices aux poires
- Turban de pommes à la cannelle
- Charlotte au pain d'épices
- Baba au rhum
- Impérial à la mandarine et son sorbet
- Crème brûlée à la cassonade
- Tarte tatin à l'ananas frais et coulis kiwi
- La corne d'abondance aux fruits glacés
- Le café crème
- Le pêché gourmand

Les options

Maître de cérémonie	250 €
Escorte en moto	230 €
Décoration florale de limousine	100 €
Feux d'artifice	500 €
Animation enfant (clown/magicien) – 4h	250 €
Château gonflable pour enfants	Offert
Chandeliers 5 branches	10 € /pièce
Vidéo	Sur devis
Photographe	Sur devis
Nappage de couleur	10 € /pièce
Serviettes de couleur	1 € /pièce
Bières	1,70 €
Blanches	1,70 €
Bières spéciales	Sur devis
Housses de chaise	3 € /pièce
Housses de chaise et nœuds	4 €/pièce

Bus anglais – 4h	750 €
Pyramide de mousseux	3,50 €
Pyramide de champagne	6 €
Buffet fromages	5 €/personne
Buffet de fruits	5 €/personne
Buffet de pâtisseries diverses	7 €/personne
Bar à champagne	Sur devis
Sécurité/garde – 8h	Sur devis
Disc-Jockey	Sur devis
Orchestre	Sur devis
Décoration de ballons	Sur devis