



## À PROPOS DE NOUS !

LA PASSION EST IMPORTANTE POUR NOUS RENDRE HEUREUX. IL FAUT ÊTRE UNE POUR COMPRENDRE LES SOUHAITS DES INVITÉS, POUVOIR SE METTRE À LEUR PLACE ET LES ET FINALEMENT LES TRANSFORMER EN UNE JOURNÉE INOUBLIABLE. C'EST LÀ TOUTE LA BEAUTÉ DE NOTRE MÉTIER. LA BEAUTÉ DE NOTRE MÉTIER. NOUS NOUS RÉJOUISSONS DE POUVOIR FAIRE DE VOTRE FÊTE CE QUE VOUS VOULEZ QU'ELLE SOIT CAR NOUS PENSONS QU'IL EST IMPORTANT QUE CHAQUE FÊTE AIT SON PROPRE CARACTÈRE. C'EST POURQUOI NOUS CONSIDÉRONS NOTRE RENCONTRE COMME L'ÉTAPE LA PLUS IMPORTANTE DANS LA RÉALISATION DE VOTRE SOUHAIT. ENSUITE, AVEC NOTRE ÉQUIPE, NOUS SOMMES RESPONSABLES DE VOTRE JOURNÉE INOUBLIABLE.

NOUS TRAVAILLONS AVEC DES PRODUITS HONNÊTES ET ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE. DES ALIMENTS BONS, SAINS ET SURTOUT SAVOUREUX. AVEC BEAUCOUP D'AMOUR, NOUS PRÉPARONS NOS PLATS. NOUS VEILLONS À CE QU'ILS RESTENT SAINS, PAR EXEMPLE EN REMPLAÇANT LE SEL PAR DES HERBES FRAÎCHES. NOUS UTILISONS DES GRAISSES SAINES ET DES SUCRES NATURELS. QUEL QUE SOIT VOTRE CHOIX, NOUS APPLIQUONS TOUJOURS CETTE DISCIPLINE, AVEC L'OBJECTIF D'OBTENIR UN RÉSULTAT OPTIMAL. NOUS APPLIQUONS TOUJOURS CETTE DISCIPLINE, OÙ LE PLUS IMPORTANT EST DE MAINTENIR LE GOÛT À UN NIVEAU FESTIF ! NOUS ACCEPTONS VOLONTIERS LES CLIENTS AYANT UNE PRESCRIPTION/UN RÉGIME ALIMENTAIRE ADAPTÉ. CE RÉGIME DOIT ÊTRE DE FAÇON QU'ILS PUISSENT ÉGALEMENT BÉNÉFICIER DE TOUTE NOTRE ATTENTION. POUR LES PETITS HÔTES, NOUS AVONS ÉLABORÉ UNE PROPOSITION ADAPTÉE.

### Qui sommes-nous ?

LE RESTAURANT CAFÉ MODERN EST GÉRÉ PAR LA FAMILLE PUTS. LES DEUX FRÈRES JIM ET PHILL ET LES PARENTS MARIANNE ET JOHN. ILS SONT SOUTENUS PAR L'ÉQUIPE PERMANENTE FREYA BAKELS, CONSTANT ENGELBERT ET JOS VAN SCHAIJK ET UNE ÉQUIPE ENTHOUSIASTE ET TRAVAILLEUSE, COMPOSÉE PRINCIPALEMENT D'ÉTUDIANTS. MARIANNE ET JOHN ONT ÉTÉ DE RESTAURATION DÉLICIEUX DEPUIS DE NOMBREUSES ANNÉES, ILS ONT BEAUCOUP D'EXPÉRIENCE DANS L'ORGANISATION DE MARIAGES ET D'ÉVÉNEMENTS. JIM ET PHILL ONT ÉGALEMENT TOUS DEUX ONT ÉGALEMENT EU LEUR PROPRE ENTREPRISE DE RESTAURATION ET DE VIN ET SONT TRÈS PASSIONNÉS PAR L'HOSPITALITÉ. ENSEMBLE, ILS VEILLERONT À CE QUE VOUS SOYEZ TOUJOURS AU CHAUD, ET EXTRÊMEMENT AMICAL EN TANT QUE CLIENT DU RESTAURANT CAFÉ MODERN.

NOUS ESPÉRONS QUE VOUS APPRÉCIEREZ CETTE LECTURE ET QUE NOUS AURONS RÉUSSI À VOUS CONVAINCRE DE VENIR NOUS VOIR !

## CONTENU

Nous commençons cette brochure par un exemple d'horaire, après quoi nous avons ensuite préparé une option pour chaque moment de la journée et une option pour la nourriture. Au dos de cette brochure, vous trouverez toutes les informations sur les boissons. A la fin, vous trouverez des informations sur la décoration, les fleurs et la location. Si vous avez des questions, vous pouvez toujours nous contacter via notre courriel ([info@cafemodern.be](mailto:info@cafemodern.be)) et par téléphone (+32 4 381 30 53).

---

### EXEMPLE D'HORAIRE :

13h00 : accueil des invités  
14h00 : cérémonie officielle  
15h00 : gâteau de mariage  
17h00 : réception  
18h00 : dîner  
21h00 : soirée  
1h00 : fin de la fête

Le lendemain matin : petit-déjeuner à 10h30.

---

## 13H00 : DÉJEUNER LÉGER

### Suggestion 1 :

Les invités sont accueillis ici avec du café/thé, une autre boisson est bien sûr possible, différentes sortes de flans limbourgeois.

*Le prix par personne est de € 7,50.*

### Suggestion 2 :

Nous servons sous forme de buffet différents types de sandwiches et un bol de soupe.

- Sandwichs au beurre d'aneth et au saumon fumé.
- Pain d'épeautre à la brie.
- Bruschetta à la feta et à la tomate.
- Petits pains complets au jambon cru du Limbourg.
- Petits pains au sésame avec du fromage fermier et des tapenades de courgettes et de roquette.
- Quiche lorraine
- Tasse de soupe maison

*Le prix par personne est de € 16,50.*

Vous auriez préféré manger chaud à midi ? De nombreuses options du dîner sont également disponibles pour le déjeuner ou demandez-nous quelles sont les options.

---

## 14H00 : LA CÉRÉMONIE OFFICIELLE

Pendant la cérémonie, nous pouvons mettre à votre disposition une glacière avec des bouteilles d'eau, de la bière et des boissons non alcoolisées afin que vos invités puissent boire un verre à leur guise.

*Le prix par consommation est de € 2,50.*

---

## 15H00 : GÂTEAU DE MARIAGE

Lors de votre mariage, un gâteau de mariage ou une autre garniture ne peut manquer. Nous pouvons le servir comme dessert après le dîner.

### Suggestion 1 :

Nos gâteaux de mariage :

- Gâteau Profiterole : Un gâteau de mariage original du Limbourg. Il se compose de choux à la crème fouettée trempée dans du chocolat et/ou du caramel transparent, empilés dans un grand gâteau de mariage.
- Pavlova : Un gâteau composé de mousse de meringue, de crème fouettée et de fruits des bois sur 3 ou 4 couches.
- Gâteau à la ganache : Un gâteau composé d'une pâte à bisquit au chocolat, d'une mousse au chocolat et de boucles au chocolat.
- Gâteau de mariage nu : Un gâteau composé d'un gâteau biscuit à la vanille, fourré entre les deux avec de crème fouettée et décoré de fruits rouges.

*Le prix par personne est de € 9,-.*

Nous disposons également de plusieurs types de vins mousseux que vous pouvez servir lors de votre moment du gâteau de mariage :

*Gâteau et Cava € 12,50*

*Gâteau et vin mousseux local de Pietershof € 14,50*

*Gâteau et vin mousseux local de Crutzberg € 14,-*

*Tarte & Veuve du Vernay brut rosé € 15,50*

*Tarte & Veuve du Vernay 0.0% € 12,50*

*Tarte & Champagne € 24,50*

Le prix comprend les rafraîchissements.

### Suggestion 2 :

Si vous n'aimez pas les sucreries, nous avons une solution de remplacement parfaite pour vous :

Jarret de porc (Parme) à découper.

Servi avec des bâtonnets de pâte au sésame/feuille et des bruschettas avec diverses tapenades maison et des olives marinées.

*Le prix de ce jambon est de € 650, accessoires et trancheur de jambon expérimenté compris.  
Il faut compter entre 65 et 75 personnes.*

## 17H00 : RÉCEPTION

Pendant votre réception ou votre apéritif, nous pouvons gâter vos invités avec différentes sortes d'en-cas. Nous avons plusieurs options ici, veuillez consulter ci-dessous.

### Suggestion 1 :

Des amuse-gueules distribués par le service sur des plateaux et des bols où vos invités peuvent prendre un en-cas.

Toasts maison frits à l'huile d'olive et garnis de

- Roses de saumon fumé
- Tranches d'anguille
- Crevettes hollandaises
- Carpaccio de bœuf
- Pâté d'oie
- Fromage de chèvre et légumes grillés

Focaccia garnie de :

- Crème de feta, légumes grillés et herbes fraîches.
- Tapenades de courgettes et carpaccio de bœuf au Grana Padano.
- Saucisse d'Amsterdam, oignon et cornichon.

Brochettes avec :

- Mozzarella, basilic et tomates perlées.
- Scampi grillé avec tomates séchées.
- Chorizo avec olives rouges.
- Gorgonzola au gingembre confit.

Sushis maison enrichis de :

- Thon et légumes grillés.
- Saumon mariné à l'aneth et au citron confit.
- Truffe et parmesan.
- Écrevisse et poivrons rouges.

Tartes chaudes maison avec :

- Tomate, pesto et artichaut.
- Poireaux et gruyère.
- Fromage de chèvre et bacon.

*Prix par personne € 15, - à partir de 5 pièces.*

*Vous pouvez également faire un choix sélectionné, le prix par pièce est de € 3,50.*

Suggestion 2 :

Jambon de Parme à découper.

Servi avec des bâtonnets de pâte de sésame/feuille et bruschetta avec tapenades maison et olives marinées.

*Le prix de cette cuisse de jambon est de € 650,- accessoires et trancheur de jambon expérimenté compris.*

*Il faut compter entre 65 et 75 personnes.*

Suggestion 3 :

Un vrai délice : les huîtres. Elles peuvent être servies sur une table ou par les serveurs.

Huîtres de Zélande avec du citron frais, des quartiers de citron frais, du poivre noir, des échalotes finement hachées dans du vinaigre de vin rouge et du pain de seigle.

*Prix par huître € 4,50 à partir d'une douzaine (12 pièces) sur commande.*

Suggestion 4 :

Petits amuse-gueules servis dans des coupelles/verres.

- Tartelette de saumon fumé et pomme de terre rosée, accompagnée d'un œuf de caille et de crème fraîche.
- Cocktail de crustacés avec melon Galia et mayonnaise crémeuse au xérès.
- Vitello tonato.
- Soupe du jour dans un petit verre avec un enrobage crémeux.
- Quiche lorraine.
- Carpaccio de bœuf enrichi de câpres et de parmesan.

*Le prix par personne est de € 16,50 avec 3 ou 4 amuse-gueules par personne.*

*Vous pouvez également faire un choix sélectionné, le prix par pièce est de € 6,-.*

---

## 18H00 : DÎNER

Vous avez le choix entre un dîner assis, un dîner en marchant, un dîner partagé ou un barbecue au bois.

Vous préférez un buffet ? N'hésitez pas à vous renseigner.

### Suggestion 1 :

Lors d'un dîner assis, nous servons à vos invités un menu à table. Cette option convient parfaitement dire si vous donnez à vos invités une place fixe.

### Suggestion 1a :

#### **Entrée :**

"Classique Modern" Saumon mariné à l'aneth avec pommes de terre, œufs de caille, vinaigrette aux herbes et gel de citron.

#### **Plat principal :**

Filet de veau, accompagné de légumes de saison chauds et d'une sauce aux poivrons et aux champignons.

#### **Dessert :**

Crème Brûlée

*Le prix par personne est de € 35,-*

### Suggestion 1b :

#### **Entrée**

Steak tartare avec légumes aigre-doux et parmesan.

#### **Intermédiaire**

Croquettes de homard à la crème de ciboulette.

#### **Pour 5 plats**

Cabillaud et noix de Saint-Jacques avec une sauce au beurre de champagne

#### **Plat principal**

Bavette "Á la Rossini" sauce au madère, brioche et foie gras.

#### **Avec 6 plats**

Plateau de fromages régionaux.

#### **Dessert**

Brownie au chocolat Valrhona, Snickers et sauce caramel.

### *Prix par personne*

*3 plats € 45,- (steak tartare ou croquettes de homard, cabillaud ou bavette, fromage ou chocolat)*

*4 plats € 55,- (choix entre cabillaud ou bavette et fromage ou chocolat)*

*5 plats € 65,- (choix entre fromage ou chocolat)*

*6 plats € 75,- (le menu complet tel que décrit)*

RESTAURANT CAFÉ MODERN  
TEUVEN-DORP 61, 3793 VOEREN (FOURONS)

[WWW.RESTAURANTCAFEMODERN.COM](http://WWW.RESTAURANTCAFEMODERN.COM)

[INFO@CAFEMODERN.BE](mailto:INFO@CAFEMODERN.BE)

+ 32 4 381 30 53

Vous êtes curieux de connaître les autres options du menu où vous préférez un plat végétarien ? C'est également possible, il suffit de demander de s'en enquérir ! Les plats multiples sont bien sûr également possibles !

### Suggestion 2 :

Un walking dinner est tout à fait approprié si vous aimez une atmosphère décontractée et que vos invités n'ont pas de siège fixe. Les invités peuvent se promener pendant le dîner et changer de place s'ils le souhaitent. La disposition des tables n'est pas très pratique, mais elle est bien sûr possible !

#### **Entrées :**

- 3 préparations d'oie ; poitrine d'oie fumée, pâté de foie d'oie et rilette d'oie.
- 3 préparations de saumon sauvage ; mariné à l'aneth, fumé au bois et poché dans un bouillon d'herbes.
- 3 préparations de tomates ; tomates marinées à la feta, coulis de tomates à la coriandre fraîche et mousse de tomate enrichie au basilic.

#### **Soupes :**

- Cappuccino de homard.
- Soupe de queue de bœuf doublement tirée au madère.
- Soupe crémeuse de courgettes aux amandes.

#### **Intermédiaires :**

- Filet de sole avec fenouil et céleri caramélisés, pancetta et sauce salée à l'orange.
- Magret de canard avec coings frits et sauce au porto rouge.
- Couscous aux légumes avec tofu grillé et duxelles de paprika.

#### **Plats principaux :**

- Médaille de veau avec sauce aux morilles, purée de céleri, céleri frit et chips de panais.
- Gambas grillées, épinards sautés, sauce veloutée au paprika.
- Raviolis farcis aux épinards, enrichis d'une sauce crémeuse aux truffes et gratinés au parmesan.

#### **Dessert : buffet.**

Fromages nationaux et étrangers fraîchement affinés avec des accessoires surprenants. Diverses douceurs telles que crème brûlée, composition au chocolat, fruits rouges avec une soupe de mangue et de fruits de la passion, des chocolats maison sur un bâton de sucette et de délicieux chocolats.

#### *Prix par personne*

*4 plats € 42,50 (entrée, soupe ou entremets, plat principal, dessert)*

*5 plats € 49,50 (le menu complet tel que décrit)*

Suggestion 3 :

Dans les repas partagés, la nourriture est servie à table sur des plateaux et dans des bols à partager. Les convives peuvent prendre leur propre nourriture dans les bols et les plateaux et profiter du dîner.

Suggestion 3a :

**Entrée :**

Bruschetta avec différentes tapenades.  
Thon frais avec vinaigrette au citron vert et tomates confites.  
Vitello tonato.  
Saumon mariné à l'aneth.  
Mozzarella, basilic et tomate.  
Tartare de filet avec câpres et parmesan.  
Jambon de Parme avec mangue fraîche.

**Plat principal :**

Scampi grillé avec épinards et sauce au paprika.  
Ragoût savoureux d'épaule d'agneau à l'origan.  
Légumes grillés.  
Raviolis aux épinards avec truffe et parmesan.

**Dessert :**

Composition de chocolat et de noisettes.  
Soupe de mangue fraîche et de fruits des bois.  
Crème brûlée.

*Le prix par personne est de € 44,50.*

Suggestion 3b :

**Entrée :**

Saumon entier fumé au bois et enrichi d'herbes et de citron vert. (Pour 8 personnes sur une planche)  
Salade verte riche en herbes fraîches.  
Pain primal au beurre salé et à l'huile d'olive,

**Plat principal :**

Rôti de veau cuit doucement et frit croustillant (pour 8 personnes sur une planche)  
Légumes grillés hachés grossièrement.  
Gratin dauphinois.

**Dessert :**

Crème Brûlée

*Le prix par personne est de € 36,50.*

Suggestion 4 :

Lors du barbecue au bois, l'équipe de cuisine veillera à ce que différents types de viande, de poisson et de viande végétarienne soient grillés sur le barbecue. Les accessoires et les viandes, poissons et légumes grillés seront ensuite présentés sous forme de buffet.  
Vous souhaitez combiner les options ? C'est possible en concertation !

Suggestion 4a :

Cuisses de poulet marinées à la sauce soja.  
Steaks de bacon enrichis d'épices gyro.  
Filet de porc à la sauce satay.  
Saucisses de qualité aux saveurs variées.

*Le prix par personne est de € 29,50 (les accompagnements sont indiqués ci-dessous).*

Suggestion 4b :

Saumon en papillote aux herbes fraîches et aux légumes.  
Brochette de scampis marinés à l'huile de piment.  
Thon frais grillé mariné à l'huile de tomate.  
Entrecôte au beurre de truffe.  
Brochette de poulet fermier mariné à la sauce soja.  
Brochettes végétariennes de champignons, courgettes, oignons et poivrons.  
Pommes de terre au four avec crème fraîche.

*Le prix par personne est de € 39,50 (les accompagnements sont indiqués ci-dessous).*

Suggestion 4c :

Saumon entier à mi-cuisson au bois de pommier avec du gros sel de mer.  
Langoustes marinées à l'huile d'ail et de piment.  
Entrecôte de veau entière assaisonnée d'épices churrasco-picadillo.  
Porchetta farcie au romarin et à l'ail fumé.  
Brochettes végétariennes avec champignons, courgettes, oignons et poivrons.  
Pommes de terre au four avec crème fraîche.

*Le prix par personne est de 49,50 € (les accompagnements sont indiqués ci-dessous).*

Accompagnements (avec chaque suggestion) :

- Mayonnaise maison, sauce béarnaise froide, sauce à l'ail avec ciboulette, sauce cocktail et éventuellement sauce satay.
- Carpaccio de courgette grillée aux câpres et au parmesan.
- Salade de tomates avec mozzarella de buffle et vinaigrette au basilic.
- Salade de feuilles colorée avec une vinaigrette à l'huile de noix.
- Salade de concombre, radis, poivron rouge, oignon rouge et feta.
- Salade de chou blanc avec une vinaigrette au curry.
- Pâtes froides avec légumes grillés.
- Bruschetta et baguette avec beurre de truffe et beurre d'herbes fraîches du jardin.

## 21H00 : SOIRÉE

Lors de votre superbe soirée, nous pouvons offrir à vos invités des "snacks de fin de soirée".

### Suggestion :

- Des snacks frits, tout simplement délicieux et originaux. Tels que les frikandells, les anneaux de calamar, les nuggets de poulet et plus encore.
- Mini rouleaux de printemps avec une sauce au poivre doux.
- Bitterballen avec moutarde du Limbourg.
- Sachet de frites avec de la mayonnaise.

*Le prix par personne est de € 7,50.*

---

## LE LENDEMAIN MATIN, 10H30 : PETIT-DÉJEUNER

Après votre mariage inoubliable, commencez votre première journée en tant que couple marié de manière détendue avec un petit-déjeuner chez nous ! Nous avons plusieurs options, voir ci-dessous.

### Suggestion 1 :

Un petit-déjeuner simple mais complet et nourrissant, pour commencer la journée sans soucis.

- Différents petits pains mous et durs.
- Croissants.
- Pain bis.
- Beurre et margarine.
- Différents fromages à tartiner.
- Diverses charcuteries.
- Diverses garnitures sucrées.
- Œufs à la coque ou au plat.
- Fruits frais.
- Tomates avec sel et poivre.
- Muesli avec différentes sortes de yaourts.
- Café, thé, lait et jus de fruits.

*Le prix par personne est de € 17,50.*

Suggestion 2 :

Un petit-déjeuner super sain pour se remettre au mieux d'une éventuelle gueule de bois et/ou de pieds douloureux.

- Soupe surprenante de fruits frais.
- Pain complet primal fraîchement sorti du four.
- Granola de céréales, de grains, de graines et de fruits secs avec des épices assorties dans du lait d'avoine.
- Pain perdu au levain avec confiture maison.
- Pain sans gluten à base de farine de sarrasin, de graines de lin, de noix et de miel avec du fromage frais de la ferme.
- Brioche maison au miel et tofu caramélisé ou fromage de chèvre.
- Omelette aux champignons des cavernes grillés.
- Smoothie aux épinards, banane, citron vert et menthe.
- Thé frais au gingembre, au citron vert, à l'orange, à la menthe, à l'anis étoilé et à la cannelle.
- Divers autres thés.
- Lait de soja aux myrtilles.

*Le prix par personne est de € 22,50.*

Suggestion 3 :

Vous faites la grasse matinée et prenez un petit-déjeuner tardif ? Dans ce cas, cette option est optimale ! Un brunch complet qui vous évite de déjeuner et vous permet de profiter de votre première journée en toute tranquillité.

- Croissants, pains primitifs, épeautre, levain et complet.
- Différents petits pains.
- Petits pains aux raisins.
- Beurre et beurre aux herbes maison.
- Différents fromages à tartiner.
- Diverses charcuteries.
- Saumon fumé.
- Salade d'œufs.
- Tasse de soupe, goût en consultation.
- Roulade de saucisses maison enrichie de pesto.
- Bacon et œuf.
- Omelettes aux légumes variées
- Crêpes aux pommes maison avec accessoires.
- Mozzarella et tomate.
- Salade de fruits frais.
- Jus de fruits, smoothie et yaourt à boire.
- Café, thé et lait.

*Le prix par personne est de € 27,50.*

Un verre de vin mousseux avec votre déjeuner de mariage ne peut pas être manqué.

*Cava € 7,- par personne.*

*Vin mousseux local de Pietershof € 10,50 par personne.*

*Vin mousseux local de Crutzberg € 10,- par personne.*

*Veuve du Vernay - Vin mousseux Rosé € 11,50 par personne.*

*Veuve du Vernay - Vin mousseux 0,0 % € 7,50 par personne.*

*Champagne € 20,50 par personne.*

---

## BOISSONS :

### Suggestion 1 :

Un forfait boissons, pour une partie de la journée ou pour toute la journée. Cela suppose café/thé, eaux, gamme standard de boissons non alcoolisées, vins, bières et bières sans alcool.

*Le prix par heure est de € 7,50 par personne.*

### Suggestion 2 :

Toutes les boissons continuent après le calcul.

En concertation, nous pouvons également combiner cette suggestion avec la suggestion 1.

## NOS BOISSONS :

Nos bières en fût :

Pils :

- Cristal Alken Pils 50L : €540,- | 30L : €320,-
- Chateau Neubourg Premium Pilsner 20L : € 290,-

Blonde :

- Gerardus blond : € 300,- (20L)
- La chouffe : € 320 (20L)
- Lupulus blond : € 320,- (20L)
- Hapkin : € 330 (20L)
- Duvel 666 : € 300 (20L)
- Brugse Zot : € 210,- (15L)
- Sezoens original blond : € 230,- (20L)

Triple :

- Triple moderne : € 260 (20L)
- Affligem triple : € 320,- (20L)

Foncée :

- Gerardus double : € 300,- (20L)
- Straffe hendrik quadruple : € 350 (15L)
- Grimbergen Winter : € 350 (20L)

Autre :

- Mort Subite kriel : € 320,- (20L)
- Ur-Weizen : € 290 (20L)
- Sezoens Aparta (bière blanche) : € 230 (20L)

Voici toutes les bières que nous vendons en fût. Vous aimez vraiment boire une bière spécifique et vous souhaitez la servir lors de votre fête ? Dans ce cas, n'hésitez pas à vous renseigner sur nos possibilités.

Nos vins :

Nous disposons d'une vaste carte des vins, que nous aimerions vous faire découvrir !  
Vous trouverez ci-dessous une liste des vins les plus fréquemment choisis.

Blanc :

- Vin de la maison (changement de vin) : € 24,50 par bouteille
- Pinot blanc/Auxerrois du domaine Pietershof (Teuven) : € 37,50 par bouteille
- Domaine Gibault, Parfum d'Intuition Sauvignon blanc : € 32,50 par bouteille
- Alturis, IGP Sauvignon, 2022 : € 45,- par bouteille
- Riesling du Domaine Hubert Beck : € 32,50 par bouteille
- (Grand) Ardèche Chardonnay du Domaine Louis Latour : € 32,50 / € 42,50 (Grand Ardèche)

Rosé :

- Vin de la maison (changement de vin) : € 24,50 par bouteille
- Pinot noir rosé du domaine Pietershof (Teuven) : € 39,50 par bouteille

Rouge :

- Vin de la maison (changement de vin) : € 24,50 par bouteille
- Pinot noir du domaine Pietershof (Teuven) : € 57,50 par bouteille
- Botter, Corte Ottone, Negroamaro : € 35,- par bouteille

Nos autres boissons :

Nous proposons un assortiment standard de boissons non alcoolisées et de café/thé.  
Vous aimez boire des boissons mélangées, comme le gin-tonic, etc., et vous aimeriez les servir lors de votre fête ? C'est possible, il suffit de demander notre assortiment.

Les prix de notre gamme standard d'autres boissons :

- Boissons non alcoolisées : € 8,50 par litre
- Eaux : € 6,50 par litre
- Café/thé : € 2,60 par tasse
- Zwarte Ruit Original 0.0% : € 4,- par bouteille.

## POUR VOS PETITS INVITÉS :

### Suggestion :

- Des biscuits et des friandises de toutes sortes. (Table de friandises pour les enfants)
- Pistolets avec saucisses ainsi que de la pâte à tartiner aux noisettes en supplément au déjeuner.
- Fraises fraîches piquées sur un bâton de sucette à tremper sous la fontaine de chocolat en marche au moment du gâteau de mariage.
- Mini pizzas et frites aux saveurs variées pendant l'apéritif.
- Chips avec blanc de poulet, mayonnaise, tomates cerises et concombre au dîner.
- Fristi, jus de pomme et lait chocolaté.
- Limonades maison dans des robinets vinta avec des ingrédients frais, servies sur une table.

*Le prix par enfant est de € 24,50.*

Chaque option peut également être commandée séparément.

---

## FLEURS ET DÉCORATIONS :

Nous nous occupons avec amour de vos fleurs et/ou de votre décoration.

Indiquez-nous ce que vous souhaitez en termes de couleur, de type de fleur/déco et de taille et nous veillerons à ce que vos tables et/ou la salle soient décorées selon vos souhaits. Mais vous pouvez bien sûr aussi vous en charger vous-même.

Le prix dépend entièrement de la taille de votre fête, du type de fleur/décor et de la couleur.

Nos prix pour les fleurs/déco commencent à partir de € 120,-

---

## AUTRES INFORMATIONS :

La location d'un mailge de la salle Patria pour toute la journée s'élève à € 750,-

La location d'un mailge, uniquement le samedi, du restaurant pour une journée entière s'élève à € 1500,-.

Les autres jours, le prix est négociable.

Option supplémentaire :

Tente dans le jardin de la Mère l'Oie (Moeder de gans).

Location du jardin de la Mère l'Oie (Moeder de gans) : € 500,-

Location de la tente : € 3,250, - montage et démontage et plancher en bois inclus. (Le prix est soumis à la location de la tente)

Nous nous ferons un plaisir de vous montrer la prairie et des photos du montage de la tente !

---

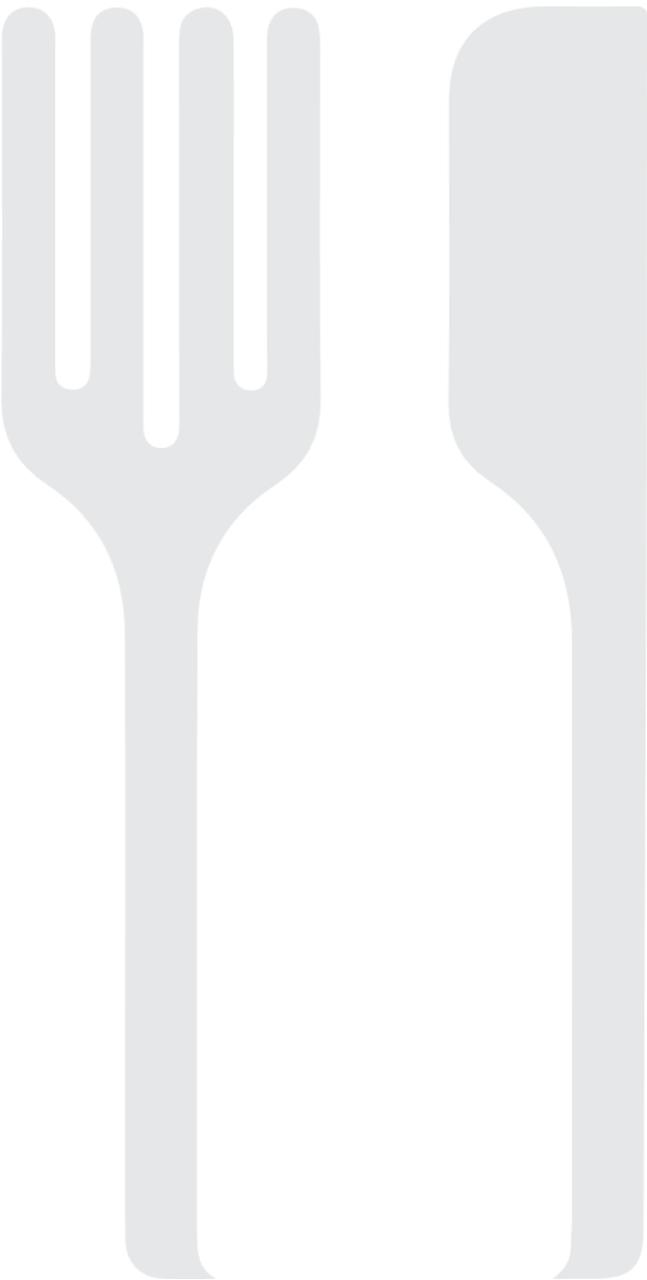


Nous vous invitons à nous rencontrer, à répondre à vos questions et à vous faire goûter quelque chose.

Nous attendons votre message,  
Avec nos meilleures salutations,

Jim Puts & Freya Bakels  
Restaurant Café Modern

T. +32 4 381 30 53 | [info@cafemodern.be](mailto:info@cafemodern.be) | [www.restaurantcafemodern.com](http://www.restaurantcafemodern.com)



RESTAURANT CAFÉ MODERN  
TEUVEN-DORP 61, 3793 VOEREN (FOURONS)  
[WWW.RESTAURANTCAFEMODERN.COM](http://WWW.RESTAURANTCAFEMODERN.COM)  
[INFO@CAFEMODERN.BE](mailto:INFO@CAFEMODERN.BE)  
+ 32 4 381 30 53