

LA BUTTE AUX BOIS



©Fille Roelants

YOUR DREAM WEDDING

Celebrate now, remember forever

CEREMONIE
EXQUISE GASTRONOMIE
GEHEEL ONTZORGD
PRACHTIGE OMGEVING
SPA & WELLNESS SHISEIDO INSTITUTE
ROMANTISCHE SFEER
UNIEK EN ONVERGETELIJK
CREEËR HERINNERINGEN
MEER DAN 35 JAAR ERVARING
TUINEN EN TERRASSEN
ULTIEME GEMOEDSRUST
VERWEN UW GASTEN
ENTERTAINMENT
GEDETAILLEERD
GRATIS PARKEREN
BRUIDSSUITE
BLOEMDECORATIES
62 HOTELKAMERS
MEERTALIG TEAM



Geacht bruidspaar,

Gefeliciteerd met uw verloving en hartelijk dank voor uw interesse in onze locatie!

Elk huwelijk is uniek. Daarom nodigen wij u graag uit om ons landgoed te verkennen en om de invulling, alsook het culinaire gedeelte, van uw 'mooiste dag' te bespreken. Wij stellen een programma op maat voor u samen, volledig aangepast aan uw wensen.

Er zijn diverse culinaire mogelijkheden. Wij sturen u alvast enkele voorbeelden toe om u een aantal ideeën te geven.

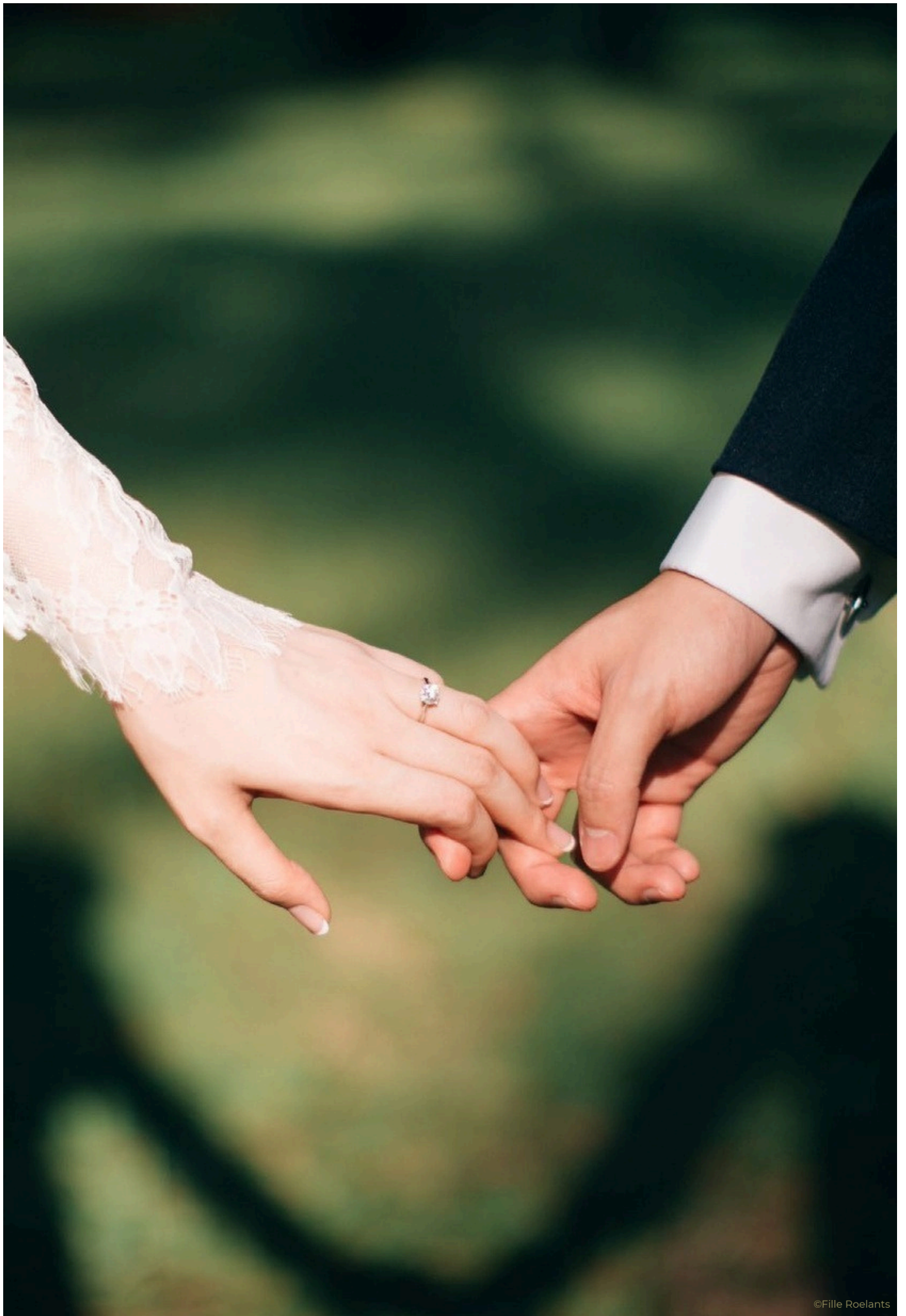
Graag vernemen wij wanneer wij u mogen verwelkomen voor een eerste kennismaking. Wij kijken er alvast naar uit u te ontvangen en hopen van harte uw huwelijksfeest tot in detail te mogen verzorgen!

Met hartelijke groet,

Team La Butte aux Bois

INHOUD

CEREMONIE	6
RECEPTIEFORMULES	7
VOORBEELD MENU	8
VOORBEELD BUFFETTEN	11
VOORBEELD WALKING DINNER	12
BLOEMDECORATIES	16
PRIJSLIJST	18
TESTIMONIALS	21
JOCHEN LEËN	25





CEREMONIE

U kunt uw huwelijksceremonie laten plaatsvinden in de adembenemende tuin van La Butte aux Bois, naast één van de prachtige vijvers met uitzicht op het manoir uit 1924. Bij mindere weersvoorspellingen, kan een van onze sfeervolle salons het alternatief bieden.

Wij verzorgen voor u het altaar, stoelen met taupe-kleurige hoezen, prachtige bloemdecoraties en een geluidsinstallatie.

U zorgt zelf voor een pastoor of ceremoniemeester.

RECEPTIEFORMULES

Uw receptie of aperitief kunnen wij voorzien van een viertal verfijnde hapjes, zoals bijvoorbeeld:

Livar buikspek | zoetzure gel
Mini loempia | eend
Bulgur | granaatappel | diepzeegarnaal | avocadocrème
Hoorntje Schotse zalm | crème fraîche

Ter begeleiding van uw receptie, serveren wij de volgende dranken à volonté gedurende twee uur:

Aperitief op basis van Perla La Butte aux Bois
(prosecco) en jus d'orange
Witte & rode huiswijn
Bier, frisdranken en mineraalwaters
Koffie en thee

Aanvullende opties:

Champagne in plaats van prosecco
Oesterbar
Cocktailbar



VOORBEELD
MENU

Tataki van tonijn
Ananas | mango | koriander | limoen | olijfolie
**

Nage Curry & Kokos
Gestoomde diepzeegarnalen
**

Kalfsentrecote
Mosterd-dragon saus | seizoensgroenten
**

Fantasie van chocolade
Inspiratie van de chef
**

Selectie van kazen

Uw seizoensgebonden menu kan bestaan uit verschillende gangen, zoals bijvoorbeeld:

3-gangendiner

4-gangendiner met soep

4-gangendiner met tussengerecht

5-gangendiner

6-gangendiner

* kaas ipv dessert

* kaas als laatste gang

* dessertbuffet als laatste gang

We bieden een optioneel drankenarrangement aan vanaf het aperitief gedurende vier uur.
Dit inclusief:

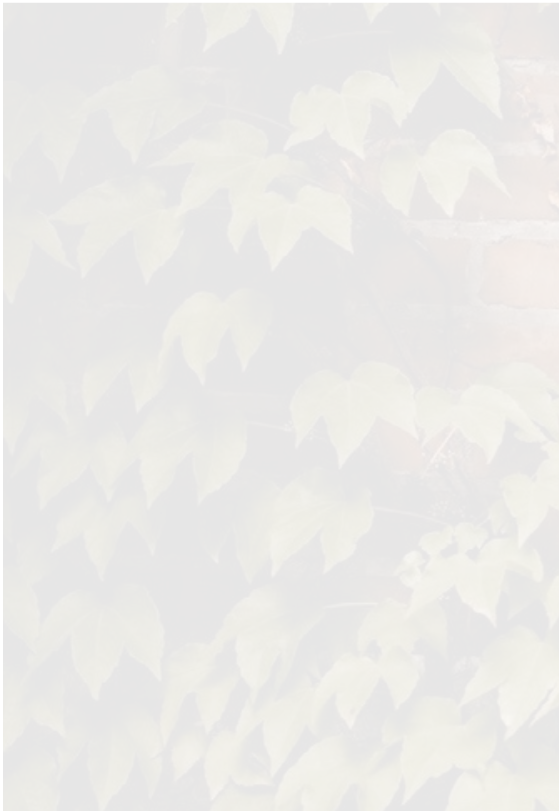
Aperitief op basis van Perla La Butte aux Bois (prosecco) en jus d'orange
Witte & rode huiswijn
Bier, frisdranken en mineraalwaters
Koffie en thee



©Fille Roelants



©Fille Roelants





VOORBEELD

CULINAIRE BUFFETTEN

Voorgerechten in buffetvorm

Zalm Belle-Vue
Gerookte zalm
Gerookte forel
Krabsalade
Carpaccio klassiek
Italiaanse ham met meloen
Vitello tonnato
Ovengebakken bouletjes
Gevulde eitjes
Aardappelsalade
Pasta salade
Verschillende seizoensgebonden salades
Cocktailsaus en verse tartaarsaus

**

Seizoensgebonden soep uitgeserveerd aan tafel

**

Warme hoofdgerechten in buffetvorm

Suprême van kip
Haasje van het varken
Botervis puttanesca (tomaat, olijf en kappertjes)
Snoekbaars met beurre-blancsaus

Bijgerechten in buffetvorm

Lasagne of cannelloni met ricotta,
Spinazie en tomaat
Gebraiseerd witloof
Bloemkool bechamel
Ratatouille (mengeling seizoensgroenten)
Carrots vichy (peterselie worteltjes)
Patate al forno
Aardappelkroketten
Basmatirijst

Desserts in buffetvorm

Assortiment van gebak met fruit, chocolade en pudding
Chocomousse
Slagroomsoesjes
Éclairs
Verse fruitsalade
Vanille ijs

Ter begeleiding van uw diner serveren wij gedurende 4 uur volgende dranken:

Aperitief op basis van Perla La Butte aux Bois (prosecco) en jus d'orange
Witte & rode huiswijn
Bier, frisdranken en mineraalwaters
Koffie en thee

VOORBEELD
WALKING DINNER

Vitello tonnato

**

Steak tartaar | ganzenlever

**

Burrata | tomaat | basilicum

**

Bulgur | granaatappel | diepzeegarnaal

**

Carpaccio van rund

**

Seizoenssoep

**

Ravioli | boter | salie

**

Buikspek | atjar | zoetzure saus

**

Dorade | paprika coulis

**

Coquille | aardpeer | olijven

**

Kalf | seizoensgroenten

**

Variëteit aan desserts

Er zullen 8 gerechten geserveerd worden, keuzes dienen op voorhand gemaakt te worden.

Ter begeleiding van uw diner serveren wij gedurende 4 uur volgende dranken:

Aperitief op basis van Perla La Butte aux Bois (prosecco) en jus d'orange
Witte & rode huiswijn
Bier, frisdranken en mineraalwaters
Koffie en thee







BLOEMDECORATIES

Prachtig pastel
**

Feestelijk fuchsia
**

Magnifiek meerkleurig
**

Wonderbaarlijk wit

Mogelijke extra's:

Wanneer gewenst voorzien wij tegen een meerprijs aanvullende bloemdecoraties voor u, zoals bijvoorbeeld:

- Strikken rondom de (ceremonie)stoelen
- Bloem(stukjes) aan de (ceremonie) stoelen
- Bloemstuk voor het spreekgestoelte
- Bloemenkrans voor kandelaar (kandelaars zijn niet inclusief)
- Bruidsboeketten
- Strooiblaadjes voor de bruidskindjes
- Corsage
- Ballondecoraties

Wij informeren u graag over de mogelijkheden en prijzen van deze aanvullende extra's.





©Fille Roelants

LA BUTTE AUX BOIS

PRIJSLIJST

Ceremonie

Tot 30 personen	€ 750
Van 31 tot 50 personen	€ 850
Van 51 tot 100 personen	€ 950
Boven de 100 personen	Prijs op aanvraag

Receptie | prijs per persoon | vanaf prijzen

Gedurende 2-uur inclusief 4 verfijnde hapjes	€ 48
--	------

Diner | prijzen per persoon | vanaf prijzen

3-gangendiner	€ 55
4-gangendiner met soep	€ 65
4-gangendiner met tussengerecht	€ 75
5-gangendiner	€ 85
Kaas in plaats van dessert, toeslag	€ 6
Kaas als extra gang	€ 15
Dessertbuffet (vanaf 45 personen), toeslag	€ 12,50
Kaasbuffet, toeslag	€ 350 (per 25 personen)

4-uur drankenarrangement	€ 52,50
Verlening dranken per persoon per uur	€ 12,50
Verlening dranken per persoon per uur na middernacht	€ 15
Verfijnd hapje per stuk	€ 4,50

Formules inclusief 4 uur drankenarrangement

Culinaire buffetten (vanaf 45 personen)	€ 117,50 per persoon
Walking dinner (vanaf 45 personen)	€ 172,50 per persoon
Barbecue (vanaf 45 personen)	€ 132,50 per persoon

Al onze formules kunnen worden aangepast aan uw wensen. We doen u graag een persoonlijk voorstel.

Naar gelang de ruimte, uw invulling en aantal personen zal er een service fee voor de personeelskosten en aankleding aangerekend worden. Voor onze Sapphire ballroom betreft dit een vanaf prijs van € 3.500. De intiemere salons (Tourmaline, Emerald & Eclipse) zijn beschikbaar vanaf € 1.000.

Beschikbare zalen:

Sapphire Ballroom | maximaal 250 personen op basis van een zittend diner

Tourmaline | maximaal 22 personen op basis van een zittend diner

Emerald | maximaal 18 personen op basis van een zittend diner

Eclipse | maximaal 36 personen op basis van een zittend diner

Wij zijn gerechtigd tot het overeenkomstig doorberekenen van prijsstijgingen van producten, onderhoudskosten en/of arbeid als deze kosten 2,5% of meer stijgen na de offertedatum. Dit geldt ook als prijsstijgingen voortkomen uit bekende of voorzienbare omstandigheden.

LA BUTTE AUX BOIS





TESTIMONIALS

Huwelijk M&S We hebben echt de beste bruiloft gehad die we ooit hadden kunnen bedenken!!! Mijn mailbox zit gewoon vol met prachtige complimenten, ik denk dat dit voor 99% van de gasten de beste bruiloft was waar ze ooit zijn geweest.

Alles was gewoon perfect, het eten, de service, de set up, ik kan je geen enkele feedback geven voor verbetering Het eten was gewoon geweldig. En last but not least de service was ook gewoon 10/10. Bedankt voor alles en tot snel!

Huwelijk I&L

Wij hebben echt een onbeschrijfelijk weekend gehad.
Heel cliché, maar we hebben echt de mooiste dagen van ons leven gehad.
Ook van onze gasten hebben wij alleen maar positieve geluiden gehoord!
Jullie crew was super vriendelijk en behulpzaam! Zij verdienen echt grote complimenten.

Huwelijk L&B

Het was fantastisch!!! We hebben allen op en top genoten van een onvergetelijk weekend. Vanaf het moment dat we toekwamen tot de laatste stap naar buiten was perfect.

Dus wij willen jullie oprecht bedanken voor de samenwerking, die vanop afstand constructief is verlopen. Ook een dank u wel om onze wensen in vervulling te laten gaan.

Dank u wel aan de het team dat gebriefd was en wist wat er van hen verwacht werd.

Een dikke pluim naar de bediening en als laatste niet te vergeten het keukenteam, dat alweer hemelse smaken toverde op ons bord.

Voor de prachtige boeketten bedanken we graag ook de florist waarmee jullie samenwerken. We komen nog terug, niet meer om te trouwen, maar wel om te genieten.

Huwelijk L&S Alles is perfect verlopen en zoals wij het gewild hadden. Wij zijn enorm tevreden met hoe de organisatie heeft geholpen op de dag zelf. Dit hebben we ook meerdere keren gezegd tegen het personeel.

Bedankt voor alles! Wij zullen deze dag voor altijd koesteren en willen La Butte aux Bois opnieuw bezoeken voor onze jubilea.



PARTNERS

Weddingplanner

La Sensa Weddings & Events

www.la-sensa.be | info@la-sensa.be | +32 485 05 59 03

FBLS weddings & events

www.fblsweddings.nl | hello@fblsweddings.com

DJ

Erido

www.erido.nl | info@erido.nl | +31 6 363 96 608

DJ SÖL

belgerlander@gmail.com | +32 468 22 08 73

Festive

www.festive.nl | info@festive.nl | +31 7 620 45 670

Nanny

Party Nanny

www.party nanny.be | info@party nanny.be | +32 467 09 87 94

Bakker

Bakkerij Nulens

So Delicious 't

Suykerhuis

Smores

Garden of Sweets

Hemelse Taarten

Brugstraat 9, Lanaken | www.bakkerijnulens.be

Stationsstraat 23, Maastricht (NL) | www.sodelicious.nl

Hospitaalstraat 1, Pelt | www.suykerhuis.be

Beekstraat 27, Meerssen (NL) | www.smores.nl

Emmausstraat 22, Maastricht (NL) | www.gardenofsweets.com

Bornestraat 7, Maastricht (NL) | www.hemelsetaarten.nl

Fotografen

Ronny Wertelaers

Angela Bloemsaat

Studio Visible

Fille Roelants

Kimberly Duchateau

Sjurlie Fotografie

Eline Truijen

info@ronnywertelaers.com | +32 473 26 84 67

info@angelabloemsaat.com | +31 6 403 27 871

info@studiovisible.com | +32 477 71 73 17

roelants.philippe@gmail.com

info@kimberlyduchateauphotography.com | +31 6 816 10 075

info@sjurlie.nl | +31 6 250 01 009

eline@elinefotografie.com | +32 497 06 00 39



J O C H E N L E Ë N

Proficiat met uw verloving! Graag willen we deel uitmaken van uw verhaal.

Jochen Leën is gespecialiseerd in high-end juwelen, daarnaast creëert hij ook trouw- en verlovingsringen. Alles kan op uw maat, smaak en budget worden samengesteld.

Viert u uw huwelijk bij La Butte aux Bois? Dan kunnen we u een mooie korting aanbieden voor uw verlovings- en/of trouwringen! U kunt vrijblijvend een afspraak maken via website, mail of WhatsApp.



www.jochenleen.net | info@jochenleen.net | WhatsApp +32 477 19 00 34



- 25 -

“Here’s to a lifetime full of happiness and love.”



LA BUTTE AUX BOIS
Paalsteenlaan 90 - 3620 Lanaken - België
www.labutteaubs.be - sales@labutteubs.be