Aux étangs

| RESTAURANT
| HÔTEL
| MARIAGE
| SALLE DE RÉCEPTION
| SÉMINAIRES

Vos événements aux Étangs

Repas de groupe · Cocktails dînatoires
Séminaires & réunions

FORMULES & TARIFS · 2026

Repas de groupe



À table ou en cocktail dînatoire : deux façons de recevoir aux Étangs.

L'apéritif commun aux deux formats · page 3.

À table

P. 4

Menu servi à table. À la consommation ou en all-in.

En cocktail dînatoire

P. 5

Repas debout en petites portions. Exclusivement en all-in.

Les préparations du cocktail dînatoire : page 6.

Séminaires & réunions

P. 7

Formules journée, boissons sans alcool et matériel.

Location, options & autres frais : pages 8 à 11.
Votre budget : formule + location + options. Exemple chiffré p. 11.

L’apéritif

À TABLE OU EN COCKTAIL DÎNATOIRE

FORMULE	Cava ou Prosecco	Crémant d’Alsace	Champagne
Classique 45 min à 1h · 3 pièces	19 €	26 €	40 €
6 mises en bouche 1h30	30 €	37 €	51 €
8 mises en bouche 2h00	36 €	43 €	57 €

Prix par personne. Bulles à discrétion pendant la durée choisie.

L’APÉRITIF DANS VOTRE FORMULE

À ajouter au menu choisi, sauf en formule all-in.
All-in à table ou en cocktail : 19 € déjà inclus ; seul l’écart s’ajoute.

EXEMPLES DE MISES EN BOUCHE

Chaudes

- Croquette de fromage
- Croquette de crevettes grises · + 3 €
- Mini-quiche lorraine
- Nem de légumes
- Œufs brouillés à la truffe
- Scampis pané au panko
- Potage de saison crémé

Froides

- Tomate & burrata
- Macaron au foie gras
- Wrap de saumon fumé & guacamole
- Thon mi-cuit au sésame · + 3 €
- Mousse de chèvre & canard fumé
- Gaspacho tomate-pastèque
- Mini-carpaccio de Holstein fumé

Exemples selon la saison et l’inspiration du chef, et non une liste à sélectionner. Suppléments indiqués par pièce.

À table



Menu commun choisi à l'avance ; adaptations alimentaires possibles.

01 · Menu seul — 60 €

3 services : entrée, plat et dessert.
Apéritif, boissons et café à la consommation.

02 · Menu + apéritif — 79 €

Apéritif classique (19 €) + menu 3 services (60 €).
Boissons du repas et café à la consommation.

03 · All-in repas & boissons

124 € 3 services — 144 € 4 services

Apéritif classique inclus. Vins blancs et rouges choisis ensemble à discrétion, eaux, softs, café et mignardises.

4 services : entrée froide, entrée chaude, plat et dessert.

Autre apéritif : seul l'écart avec les 19 € inclus s'ajoute (p. 3).

Pour les enfants — 49 € / enfant

Apéritif et grignoteries, entrée, plat, dessert et softs pendant le repas.

Prolonger la soirée

28 € / adulte · 14 € / enfant pour tous les participants, ou bar libre facturé à l'organisateur. Le forfait repas se termine au café.

Boissons et exclusions p. 9 · Fin d'alcool 02h30 · Fermeture 03h00.

En cocktail dînatoire



Repas debout, en petites portions.

Exclusivement en all-in

De l’apéritif au café

124 €
par personne

L’apéritif

Cava ou Prosecco et 3 mises en bouche.
Apéritif classique à 19 € inclus ; autres formules p. 3.

Le repas

5 plats et 1 entremets à choisir librement (p. 6). Sélection commune définie à l’avance ; adaptations alimentaires possibles.

Les boissons

Vins blancs et rouges, eaux et softs jusqu’au service du café.
Café et mignardises compris.

Une préparation supplémentaire — **Dès 9 € / pers.**

Suppléments selon les recettes : page 6.

Pour les enfants — **49 € / enfant**

Apéritif et grignoteries, entrée, plat, dessert et softs pendant le repas.

Prolonger la soirée

28 € / adulte · 14 € / enfant pour tous les participants, ou bar libre facturé à l’organisateur. Le forfait repas se termine au café.

Boissons et exclusions p. 9 · Fin d’alcool 02h30 · Fermeture 03h00.

Choix des préparations

5 plats + 1 entremets · Votre sélection libre parmi les catégories.

Entrées froides

Carpaccio de Holstein · Maturé et épicé, Huile EVO, Parmesan vieux.

Tartare de bœuf irlandais · Câpres, sauce anglaise, Tabasco et mayonnaise.

Vitello tonnato · + 3 € · Veau mi-cuit, mayonnaise au thon, tartare de thon rouge, herbes et câprons frits.

Tomate & burrata des Pouilles · Pignons grillés, huile au pesto, jambon au poivre toscan.

Mini-hamburger de saumon · Baies roses, coriandre et pomme Granny.

Plats

Mini-bouillabaisse de poissons + 5 € Toast à la rouille.

Volaille jaune Label Rouge · Cuisson à basse température, sauce estragon.

Tagliata de bœuf · + 5 € · Bœuf irlandais, roquette, pignons de pin, tomate séchée, Parmesan vieux.

Joue de bœuf confite · Petits pois, purée de pommes de terre au bon beurre et truffe.

Entrées chaudes

King crabe · + 15 € · Nœud de légumes, beurre blanc au champagne.

Croque à l'italienne · Jambon toscan affiné au poivre et pesto maison.

L'œuf à 63° · Crème et tuile de parmesan, tombée de champignons.

Saumon mi-fumé, tiédi · Œufs de truite, guacamole, croquants wasabi.

Risotto aux champignons · Sot-l'y-laisse, réduction de jus de veau.

Entremets

Les sorbets

- Thé vert-menthe
- Citron & poire
- Pomme
- Coco & basilic
- Champenois
- Pêche de vigne

Les potages chauds ou froids

- Cresson
- Petits pois
- Champignons de Paris, huile de truffe
- Asperges
- Crème de maïs
- Parmentière à l'huile de truffe
- Cappuccino de céleri, poudre de jambon de Parme

Fromages & desserts

Le Rompi · Brebis chaud de la Ferme du Chemin, châtaigne, sirop et noisettes.
Trio de fromages de Manon · + 5 € · Sirop d'Aubel et pain gris.
Mousse au chocolat · Tout en légèreté, glace vanille.
Macaronnade · Coulis de saison, sorbet champagne et crème légère au citron.
Trio de desserts · + 3 € · Crème brûlée, mousse au chocolat et sorbet.

Votre journée aux Étangs

Séminaires, comités et journées d'étude dans un cadre au vert.

Journée Étangs

Business lunch 2 services :
entrée + plat ou plat + dessert. **89 €**

Journée Étangs · Signature

Menu gastronomique du mois. **109 €**

Votre journée comprend

Accueil avec croissanterie ; pauses matin et après-midi, avec douceurs maison le matin.

Déjeuner selon la formule et coordination sur place. Même choix entrée-plat ou plat-dessert pour toute la table.

Boissons à l'accueil, aux pauses et au déjeuner : café, thé, eaux et softs classiques, dont jus d'orange. Eaux en salle.

8h · Accueil 8h30 · Réunion 17h · Fin de journée

Pauses et repas adaptés à votre programme ; extension sur demande.

Forfait matériel obligatoire — 100 €

Vidéoprojecteur HDMI (3 200 lumens), écran de projection (5 m²), TV HDMI, flipchart, rallonges et multiprises. Sans refacturation à la pièce.

En supplément : alcool et boissons premium (Fever-Tree, jus Alain Milliat, jus fraîchement pressés). Aucun alcool inclus.

Location en plus (p. 8). Véranda du restaurant : 35 personnes maximum ; privatisation complète sur demande.

Les espaces

Tarifs TVAC. Ces frais de location et de privatisation s’appliquent aux repas de groupe, cocktails dînatoires et séminaires.

Salle de réception — 1 100 €

Mise à disposition, agencement et abords, hors véranda. Recommandée dès 30 personnes.

Véranda de la salle de réception — 500 €

Jusqu’à 80 personnes assises ; jusqu’à 200 couverts avec la salle, selon l’agencement.

Samedi · mars à novembre — 3 100 €

Salle de réception + véranda.

LES ESPACES DU RESTAURANT

Salle 2 · jusqu’à 12 personnes	150 €
Le Bar	350 €
Le Club · jusqu’à 36 personnes	350 €

Véranda du restaurant · privatisation seule

15 à 24 personnes	750 €
25 à 34 personnes	500 €
À partir de 35 personnes	350 €

Ouverture spéciale un jour de fermeture : + 750 €, en supplément de la location.
Privatisation complète du restaurant : + 2 500 €, sur demande.

Ambiance & services

Son & lumière — 600 €

Sonorisation L-Acoustics, régie Pioneer, éclairage et fumée sèche.

Forfait obligatoire pour la musique choisie, pilotée ou apportée par vous ou vos prestataires : DJ, groupe, playlist, clé USB ou installation spécifique. La prestation d'un DJ n'est pas comprise.
La musique d'ambiance du domaine est incluse.

MATÉRIEL À LA PIÈCE

Micro UHF Sennheiser XS2	50 €
Enceinte active QSC K12 (1 000 W RMS)	50 €
Vidéoprojecteur HDMI (3 200 lumens)	50 €
Écran de projection (5 m²)	50 €

Compris dans les formules : personnel de service, nappages, verrerie, vaisselle, matériel du repas et nettoyage. Location des espaces, technique spécifique, hébergement et options sont chiffrés séparément.

Forfait soirée : softs, bière, vins blancs et rouges, Blanc-Coca, Pisang, Safari, Woodberries, Get 27 ou équivalent.
Alcools forts en supplément aux tarifs du restaurant.

BASE TARIFAIRE 2026 · PRIX TVA COMPRISE

Les prix « dès » correspondent aux formules de base, hors suppléments. Pour les prestations après 2026, les tarifs pourront évoluer de 3 à 5 % en moyenne par an, selon les conditions des contrats signés.

Réservation, acompte et annulation : modalités et échéances précisées dans votre devis, votre contrat et les conditions générales : **www.auxetangs.be/cgv**.

Allergies et intolérances : signalez-les avant la validation du menu. Informations sur les allergènes disponibles auprès de notre équipe.

Hébergement & lendemain

7 chambres pour 14 personnes, dont 2 avec bain balnéo. L’hébergement se réserve en complément de votre événement.



Autres jours et périodes 1 750 €

Privatisation des 7 chambres et de leur espace commun.

Samedi · mars à novembre 3 100 €

Privatisation des 7 chambres et de leur espace commun.

Le petit-déjeuner 25 € / pers.

Viennoiseries, pains, céréales, charcuteries et fromages, fruits.

Le brunch 35 € / pers.

Petit-déjeuner complété par des préparations maison de saison : saumon fumé, tartare de thon et suggestions du chef.

Chambre à l’unité : tarif selon la date et la catégorie, sur demande.

Chambres accessibles dès 17h. Bagagerie disponible.
Départ tardif inclus : 13h pour les 5 chambres supérieures ; 15h pour les 2 chambres avec balnéo.

Options apéritives

Coin Bière des Amis — **Tarif par fût sur devis**

Pompe intégrée à la terrasse, en libre-service. Facturation par fût.

Bar à cocktails — **Selon sélection***

Installation d’un bar et service des cocktails choisis ensemble.

Mise en bouche supplémentaire — Dès 4 € / pièce

Une recette différente de celles prévues dans votre formule.

Grignoteries — 3 € / pers.

Mix salé, assortiment de légumes et sauce cocktail.

Antipasti — 5 € / pers.

Tapenade de saison, grissini, olives mixtes, saucisson et fromages.

Show cooking — **Prix du marché***

Froid : saumon fumé maison ; jambon à l’os, de Parme ou ibérique.
Chaud : scampis grillés, jeunes oignons et échalotes ; picanha de bœuf.

---

* Prix validés lors du bon de commande, 10 jours avant l’événement.

Exemple de budget · 40 adultes

Repas assis 3 services all-in, avec soirée.
Repas : 40 × 124 € = 4 960 € · Location : 1 000 €
Son & lumière : 600 € · Soirée : 40 × 28 € = 1 120 €

Total : 7 680 € TVAC · 192 € / pers.

Hypothèse de location : 1 000 €. Hors hôtel, DJ et options.

Vérifions votre date.

Imaginons votre événement.

Une visite pour découvrir les lieux, une proposition pour préciser votre projet : communiquez-nous votre date, vos effectifs et vos envies.

087 67 49 19

info@auxetangs.be

Écrivez-nous sur WhatsApp

+32 470 65 71 60

Scannez ou cliquez pour nous écrire.

Maison du Bois 66 · 4651 Bruyères - Herve

www.auxetangs.be