FORFAIT MARIAGE

Brochure

Traiteur Événementiel

GePe liryC

0474/26.37.18 0484/16.12.66

Philippe Renaud

Qui sommes-nous?

Renaud Peeters

Diplômé en 1994 de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme de la Ville de Liège

Commerçant dans le domaine de l'Horéca

J'ai travaillé à la Maison de Bouche tenu par Pierre Romeyer à Hoeilaert ainsi qu'à l'Hôtel Danielle à Ostende

Philippe Geelen

Diplômé en 1994 de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme de la Ville de Liège

Enseignant à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme de la Ville de Liège

Anciennement, tenancier du restaurant « L'Espace Gourmand » à Tilff pendant 10 ans

Nos expériences

Travaillant depuis plus de 20 ans ensemble chez différents traiteurs en restauration et en banquet, nous avons décidé de nous associer.

Nos exigences

Nous travaillons avec des produits frais et de qualité.

La réalisation de nos menus est basée sur les traditions et les différentes saisons.

Nous personnalisons également nos menus en fonction de vos attentes.

Parce que votre mariage est aussi important pour nous que pour vous !

VOTRE RÉCEPTION AUTOUR D'UNE BONNE TABLE

Traiteur Événementiel

GePe liryC

0474/26.37.18 Philippe

0484/16.12.66 Renaud

Pour vous mettre en appétit...

Faites votre choix parmi les amuse-bouches proposés ci-dessous

Les verrines

- Cocktail de crevettes grises et son guacamole (+1 €)
- Saumon fumé et sa chantilly à l'aneth
- Omelette aux fines herbes et chorizo doux
- Hareng à la mayonnaise, betteraves rouges et Granny Smith
- Taboulé de nos forêts

Les wraps

- Bœuf (Carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de parmesan , tomates séchées, huile de truffe)
- Thon (salade de thon, mayonnaise, œufs durs, échalote, ciboulette, roquette)
- Dagobert (jambon, fromage, tartare maison, roquette, tomates séchées)
- Saumon (saumon fumé, fromage frais aux fines herbes, roquette, poivrons grillés)

Les toasts

- Foie gras (Foie gras de canard, abricots au Monbazillac et sa gelée de Porto rouge) (+1 €)
- Saumon (saumon fumé, œufs de lompe)
- Fromage (fromage aux fines herbes)

Divers

- Crevettes roses (feuilles d'endive, crevettes roses, crème fouettée à l'aneth et piment d'Espelette)
- Mousse de jambon (tronçon de concombre farci à la mousse de jambon)
- Bruschetta (dés de tomate, basilic, ail)
- Ananas garni (de brochettes de fruits et fromage)
- Gaspacho (de tomate, poivron et concombre maison)
- Plateau de crudités (chou fleur, carottes, céleri, trilogie de tomates, radis) sauce cocktail

Les chauds

- Cassolette de scampi (du chef, aneth ou piquant)
- Potage (Dubarry, poivrons & Boursin ou potiron et huile de noisette) accompagné de son chips de jambon fumé
- Barquette de paëlla
- Mini pizza
- Raclette (baguette, fromage à raclette, oignons, lardons)
- Fondu au fromage / aux crevettes grises ==> (+ 1 €)
- Cornet de frites
- Bouchée à la reine ou au petit gris
- Gougère au fromage

6 pièces / personne …… 9 €
8 pièces / personne …… 10 €
10 pièces / personne ……11 €

Les prix affichés sont calculés sur base de 50 personnes et peuvent varier en fonction du marché.

Pour accompagner les amuse- bouches

Plusieurs formules s'offrent à vous …

Formule 1

La brume Nuptiale

(apéritif fruité et pétillant, servi dans des coupes fumantes)

Durée du vin d'honneur: 2h00 *(8 € / personne)*

Formule 2

Le crémant d'Alsace brut

(élaboré selon la méthode traditionnelle)

Durée du vin d'honneur: 2h00 *(12 € / personne)*

Formule 3

Champagne « Marquis de Villon »

(Brut ou demi sec et rosé)

Durée du vin d'honneur: 2h00 *(20 € / personne)*

Formule soft

Eaux, Coca, Jus d'orange, Orangeade

Durée du vin d'honneur: 2h00 *(6 € / personne)*

Les prix affichés sont calculés sur base de 50 personnes et peuvent varier en fonction du marché.

Les menus

Le classique

27,00 €

La salade tiède de saumon, rouget
et scampis
au vinaigre à la rose
Ou
Le risotto safrané aux scampis et
aux asperges ou aux champignons

***** ***** *****

Le sorbet arrosé
Ou
Le potage
(Dubarry, potiron à l'huile de noisette ou poivron et Boursin)

***** ***** *****

La cuisse de canard confite
et sa mousseline à l'orange,
poêlée de légumes au miel d'acacia
et pomme macaire
Ou
Filet de porcelet aux 3 poivres,
chicon caramélisé, jeune carotte,
petite poire et compotée d'airelles
grenailles à l'italienne
Ou
Le suprême de pintade
« Vallée d'Auge »
Pommes croquette
accompagnement et légumes de votre choix

***** ***** *****

Colombe Nuptiale
(glace selon votre goût)

Le petit prince noir 2,50 €/p.

Avec mignardises 6,00 €/p.

Le Nuptial

40,00 €

Le foie gras d'oie et ses confits
à l'oignon et aux chicons,
sel de Guérande et cristaux au Porto,
pain brioché
Ou
La brique de scampis
aux petits légumes safranés

***** ***** *****

Le sorbet fine Champagne
Ou
La soupe du pêcheur
(accompagnée de sa véritable rouille)

***** ***** *****

Le feuilleté d'agneau et son jus,
légumes aux saveurs du sud
et gratin dauphinois
Ou
Le filet de veau « Rossini »
(sauce à l'échalote et foie gras poêlé)
Petite salade composée, haricots lardés
Tian de légumes
et grenailles à la fleur de thym
Ou
Magret de canard aux framboises
et oignons grelots,
accompagnement et légumes de votre choix

***** ***** *****

Pièce montée et ses petites douceurs

Les prix affichés sont calculés sur base de 50 personnes et peuvent varier en fonction du marché.

Les menus (suite)

Terre & mer

37,00 €

La salade Gourmande
de foie gras, magret de canard fumé,
scampis et pignons de pain grillés,
parfumée à l'huile de noisette

Ou

La bouchée du pêcheur
sauce crème safranée

***** ***** *****

Le sorbet arrosé

***** ***** *****

Le suprême de pintade
au coulis d'écrevisses,
croustillant de légumes aux scampis
riz pilaf arrosé au fumet de poisson

Ou

Le filet de bar rôti sur peau,
sur son lit de poireaux,
légumes sautés au wok
purée de patate douce

***** ***** *****

Colombe Nuptiale

(glace selon votre goût)

Bambin

15,00 €

La croquette au fromage

Ou

Le potage (au choix)

***** ***** *****

Les macaronis jambon fromage

Ou

Le suprême de volaille,
compote de pommes
pommes croquettes

***** ***** *****

Dessert

Possibilité de changer les menus en fonction des saisons
(asperges, gibier…)

Buffet chaud

Tous nos plats chauds peuvent se servir sous forme de buffet

Service vins

Nous pouvons vous fournir les vins en accord avec les menus.
Demandez conseil.

Les prix affichés sont calculés sur base de 50 personnes et peuvent varier en fonction du marché.

Les buffets froids

3 propositions de buffets froids avec crudités

Le buffet campagnard *(15,00 € / personne)*

- Rôti de porc
- Rosbeef
- Diverses sortes de pâtés
- Jambon sur griffe (minimum 80 pers.)
- Salami
- Chorizo
- Saucisson au jambon
- Roulade de jambon
- Poulet rôti
- Jambon de parme + **Buffet de crudités**

Buffet campagnard + poissons *(18,00 € / personne)*

- Saumon en « Bellevue »
- Pêche au thon
- Tomate aux crevettes
- Salade de surimi
- Écrevisses à la nage
- Terrines de poissons + **Buffet de crudités**

Buffet campagnard + poissons + poissons fumés

(20,00 € / personne)

- Truite fumée
- Elbot fumé
- Saumon fumé
- Terrine de saumon + **Buffet de crudités**

Buffet de crudités *(7,00 € / personne si seulement buffet de crudités)*

Les choix de crudités sont à déterminer en fonction du nombre de personnes

- Œufs « mimosa »
- Salade de tomates et sa vinaigrette aux échalotes / mayonnaise
- Salade de concombres vinaigrette
- Salade de haricots à la vinaigrette / mayonnaise
- Salade de carottes
- Salade de choux blanc à l'oriental
- Salade de céleri rémoulade
- Salades mixtes (à assaisonner par vos soins : mayonnaise/ vinaigrette)
- Salade de pommes de terre (mayonnaise, persil, échalotes, ciboulette)
- Salade de pâtes (mayonnaise, poivrons 3 couleurs, maïs, échalotes, persil)
- Salade de riz aux poivrons, maïs et ananas
- Taboulé aux petits légumes
- **Sauces:** Aïoli, tartare maison, ketchup, cocktail maison

Les prix affichés sont calculés sur base de 50 personnes et peuvent varier en fonction du marché.

Nos buffets internationaux

Italien (15,00 € / personne) ou (7,00 € en prenant un buffet froid)

Diverses sortes de pâtes:

* Spaghetti Bolognaise;
* Pennes Carbonara;
* Macaroni Jambon-fromage
* Lasagne (Crème / Bolognaise)

Arangina (boulette de riz, mozzarella, tomate…) (+2,00 € / personne)

Escalope Parmigiana (escalope gratinée, aubergines, mozzarella, sauce tomate) (+5,00 € / personne)

Tagliata de bœuf (bœuf sur lit de tagliatelles, roquette, huile à la truffe, copeaux de parmesan et tomate séchée) (+8,00 € / personne) ==> SHOW COOCKING

Espagnol (18,00 € / personne)

Paëlla Royale (poulet, fruits de mer, chorizo)

Oriental

Couscous au poulet (15,00 € / personne)

Couscous royal (gigot d'agneau, merguez, brochette, poulet) (18,00 € / personne)

Asiatique (15,00 € / personne)

* Potage au bœuf piquant;
* Wan tan au poulet et aux crevettes;
* Nouilles sautées au bœuf et scampis
* Canard laqué (+ 3,00 € / personne)
* Filet de porcelet aigre-doux

Les prix affichés sont calculés sur base de 50 personnes et peuvent varier en fonction du marché.

Nos buffets sandwiches

1/2 sandwich garni (1,50 € / pièce) **ou** **1/2 wrap** (1,75 € / pièce)

- Américain;
- Thon mayonnaise;
- Thon piquant;
- Scampis à l'aneth;
- Scampis à l'ail;
- Fromage frais;
- Poulet curry;
- Poireaux au jambon;
- Rosbeef moutarde de Meaux;
- Carpaccio de bœuf;
- Brie, noix et sirop de Liège;
- Saumon fumé.

Libre (7,00 € / personne)

3 sandwiches / personne **(vos hôtes composent leurs sandwiches)**

- Choix entre 3 salades (ci-dessus);
- Fromage en tranche;
- Jambon.

Accompagné de:

- Salade;
- Carottes râpées;
- Tomates.

Les prix affichés sont calculés sur base de 50 personnes et peuvent varier en fonction du marché.

Votre réception dans l'une de ces magnifiques salles

Vous n'avez pas de salle pour organiser votre mariage?

Le traiteur GePe liryC a la solution !

El Nayed

Salle située à Heers (Limbourg), à environ 20 minutes de Liège en voiture. Accessible via l'autoroute E40 sortie Waremme.

Pouvant accueillir jusqu'à 350 personnes en deux salles séparées, ce magnifique établissement possède un grand parking, tandis qu'à l'arrière vous pourrez profiter du beau temps dans un joli jardin sécurisé.

Prix: **2500€** ; Salle entièrement dressée.

La ferme de José

Salle située à Herve.

De 30 à 250 personnes, la Ferme de José c'est 3 salles rustiques. Chaque salle comprend: bar, WC et vestiaire.

Un vaste parking est accessible facilement ainsi qu'un jardin, terrasse et jeux pour enfants.

Prix: **450€** ; Salle Chevalier.
550€ ; Salle Nanesse.
700€ ; Salle Tchantchès.

Le prix des salles comprend les charges et le nettoyage.

Date et heure de notre rendez-vous

.....

Salle(s) visitée(s)

.....

.....

Ce que nous avons aimé

.....

.....

Questions à poser

.....

.....

Quelques partenaires…

Notre équipe vous épaulera tout au long de l'organisation de votre mariage.

Nous vous proposons quelques-uns de nos partenaires, les meilleurs dans leur domaine, pour des aspects importants de votre réception.

Location de voiture

Mustang mariage

Prix: **50 €/heure**

Décors Mariage

Abracadabra

Spécialisé dans les décorations de ballons, Abracadabra vous propose une large gamme de décorations.

Rue de Seraing 3 à 4020 Liège
04/342.09.11

Feux d'artifice

Nous proposons de magnifier un moment important de votre vie par un feu d'artifice spécialement adapté à ce magnifique événement.

Personnalisation possible sur demande (cœur, lettrage…)

Prix: **750 € pour +/- 8 minutes**

Pyrotechnie Liégeoise

Rue Auguste Doutrepont 28
4000 Liège

0475 65 08 63

Lampe à vœux

Lanterne volante cœur

Égayez votre soirée par un lancé de lanterne !

Prix: de **3,50 € à 5,50 € /pièce**

Fleuriste

Fi Lys

Créateur de bouquets de cérémonie, décoration de table, de salle...

RUE DE LA CLAWENNE,11

4040 HERSTAL

04/266 06 02

www.fi-lys.com

Photographe

Jordan Verlaine

Afin d'immortaliser l'un de vos plus beaux jours, je vous propose quatre formules adaptées à vos souhaits

Prix: **de 550 € à 1250 €**

www.jordanverlaine.com

Photomaton

KRUU fotobox

Amusez vos invités et gardez le meilleur souvenir de votre mariage.

Impression illimitée !

Prix: **dès 290 €**

Animation musicale

Germaine et Nous

Notre répertoire est varié, il va du rock à la pop et est à la fois en anglais et en français. Il évolue en fonction des humeurs et est ajusté pour chaque type d'événement.

Joe Vannerum

Ce chanteur claviériste vous fera vibrer tout au long de la journée, soirée voire même de la nuit !!!

Ambiance inoubliable.

Avez-vous pensé aux enfants ?

Clown

Doubitchou vous propose une animation pour les enfants.

Il sera accompagné d'une animatrice. Un château gonflable ou une machine à barbes à papa fera la joie des enfants.

Prix: **350 € pour 3 heures**

Magicien

Samy crée une intimité et une ambiance chaleureuse avec son public grâce à sa magie simple et efficace en mêlant humour et mystère et où chacun en gardera un souvenir inoubliable.

Ce genre de magie est idéal pour animer vos fêtes de famille et vos fêtes entre amis ainsi que pour surprendre agréablement vos invités lors de rendez-vous variés tels que mariage, anniversaire, dîner d'affaires et de sociétés, animations en restaurants, etc.

Samy le magicien

www.samy-le-magicien.be

04/265 32 93 ou 0486/84 29 69

Grimage-Ballons-Animation enfants

Nath' Anime *divertira le jeune public avec ses sculptures de ballons.*

Elle grimera également les enfants.

Une animatrice à la hauteur des attentes des enfants !!!

Prix: **40 € / heure** (prix dégressif selon le nombre d'heures souhaitées)

Magasin de prêt à porter

Vous cherchez un magasin de prêt à porter?

Pour Dames et Messieurs

Point Mariage

Déjà une robe à **249,99 €** et

Un costume pour **199,99 €**

50 AVENUE GEORGES TRUFFAUT
4020 LIÈGE

Pour Dames

Peters Fissette

Grand choix de robes pour tout budget.

14 RUE SURLET
4020 LIÈGE

Pour Messieurs

Maison française

Grand choix de costumes pour tout budget.

35 RUE LÉOPOLD
4000 LIÈGE

Et pourquoi pas un service « Food Truck » ?

Thomas et Lamia ainsi que « le fou d'truck » vous propose une cuisine maison à base de produits frais.

Nous pouvons proposer une multitude de plats (Burgers, couscous, tajine…) .

Si vous avez une envie particulière, discutons-en !

Traiteur GePe liryC

Baptème, Anniversaire, Mariage, Retraite ...

A emporter, chez vous ou encore dans la salle de votre choix...

C'est vous qui décidez !

Consultez notre site sur www.gepeliryc.be

0484/16 12 66 ou 0474/26 37 18