

P'Étincelle

À l'occasion de la soirée de Noël
et du Nouvel An

Notre menu accompagné d'une soirée magique
tout en lumières, spectacle, soirée dansante

Amanda Gentile

*est une chanteuse talentueuse
qui vous fera voyager
à travers divers univers musicaux
selon vos souhaits*



Joyeuses fêtes de fin d'année
2021-2022

www.etincelleevent.com

Rue Du Roeulx, 29 , 7110 Mauraage (La Louvière)

RÉSERVATIONS

Les réservations, (+ communication des choix des entrées et noms des invités) seront effectuées par tel au 0477/46.54.02 ou par Email : info@etincelleevent.com au plus tard pour le 27 décembre 2021

PRIX

125,00 € par adulte/ 49 € pour enfants de 5 à 12 ans softs, bières, vins appropriés au Menu

FORFAIT ALL IN

Paiement : Versement de La totalité sur le Compte BE10 0014 7718 4304 (FORTIS) Avant le 29 décembre 2021

Ou

PAIEMENT CASH A L' ARRIVEE

(Communication : Nom de la Table et Nombre de Personnes)

PARKING

Animation DJ & Chanteuse professionnelle
Ambiance Jazz, Retro, POP Rock, Fête, animée Par Amanda Gentile Music

*Amanda
Gentile*



Cette Année encore l' Etincelle place la barre très haut, The Place To Be dans la région, pour faire de votre réveillon une soirée magique. L' Etincelle Dispose d'un salon Fumoir, Bar à cigares, Alcools, Whisky, Rhums d'Exception, & Bar lounge durant la soirée

ATTENTION LES PLACES SONT LIMITEES

Menu Nouvel An

125€ par personnes

Apéritif

Coupe de chardonnay ou pinot noir et ses mises en bouche

Entrées

Le trio de terrine de foie gras, poivre sichuan, mousse de canard
et terrine de canard aux framboises

OU

Les ravioles artisanales aux truffes et crème de truffe noire
copeaux reggiano 16 mois et son jardin fleuri

*(si intolérances ou allergies aux champignons, merci de nous prévenir lors
de la réservation pour une alternative possible)*

Le trou normand original, sorbet mangue et vodka rouge

Filet de pintade fermière, rôti sur peau, sauce aux raisins grenache
et réduction au banyuls, gratin et légumes poêlés caramélisés

Buffet fromage de notre fromage, cascade de fruits frais,
chutney et fruits confits

Festivals de desserts, mignardises, bavarois, tartelettes,
bûches aux parfums des milles, une nuit, douceurs de l'an neuf

Buffet café, thé et ses croquants sucrés

Menu Nouvel An A EMPORTER

Plateau de Zakouskis Chauds & froids (3 de chaque)



Trio de terrine de foie gras, canard, ...

Ou

Les ravioles artisanales truffe ...



La Pintade Fermière rôtie Raisins Grenache et réduction Banyuls



Assiette de fromages affinés & fruits



L'assiette de mignardises et desserts

(une fiche Technique pour réchauffer les plats sera jointe à votre commande)

Menu disponible à Emporter uniquement
PAS DE LIVRAISON,
enlèvement Drive in le 31/12 2021 entre 12H et 18H
Prix 50,00€ pp

Fléchage Parking , PAIEMENT CASH à L'Enlèvement
Nom de la commande et choix des entrées,
Par tel au 0477/46.54.02
ou par mail :
info@etincelleevent.com



Menu de Noël

65 € (hors boissons apéritif inclu)
85 € (forfait ALL IN - vins, softs, bières)

Diner de Noël à partir de 18:00 le 24 décembre
12:00 le 25 décembre

Apéritif au champagne Brut ou rosé et ses mises en bouche

Le Duo de foie gras de canard et foie gras poêlé sur sa brioche
et son chutney ananas

Ou
Aumônière de saumon fumé aux crevettes grises, vinaigrette au miel

Notre risotto maison, saucisse italienne, crêpes et potirons
Ou
Les ravioles au homard Bisque d'écrevisses flambée au Cognac

Le Trou Normand et son Elixir

Le Filet de sandre rouge, lait de coco et curry rouge thaï
Ou
La cassolette de civet de marcassin aux aïelles et pain d'épice
Ou
Dos de canard col vert crème de marrons aux aïelles

La buchette de Noël en 2 façons :

Coulis de caramael beurre salé

OU

L'assiette de fromages et de fruits frais

Menu de Noël

A EMPORTER

L'assiette de Mises en Bouches 3 chauds et 3 froids



Foie Gras de Canard au Torchon et mousse de canard confit, brioche

ou

l' Aumônière de Saumon aux crevettes grises vinaigrette au miel



Le Risotto Maison Saucisse italienne, cèpes et potiron

ou

Les Ravioles au Homard, bisque d' écrevisses flambée au Cognac



Filet de Sandre Rouge Lait de Coco et Curry Rouge Thaï ,

Ou

Le Civet de Marcassin aux Aux pommes & pain d' épice

Ou

Dos de Canard Col Vert crème de Marrons aux airelles,
La Buchette de Noël en 2 façons,



L'assiette de Fromages et Fruits frais

(une fiche Technique pour réchauffer les plats sera jointe à votre commande)

Menu disponible à Emporter uniquement - PAS DE LIVRAISON,
enlèvement Drive in le 24/12 2021 entre 12H et 18H

Prix 50,00€ pp

Fléchage Parking , PAIEMENT CASH à L'Enlèvement

Nom de la commande et choix des entrées,

Par tel au 0477/46.54.02

ou par mail :

info@etincelleevent.com