



à partir de 10p.

Le Domaine du Grand Saint-Bernard vous accueille **au cœur du marais Audomarois**.
Bâtiment au calme et au charme rural, venez profiter de cet endroit chaleureux et convivial.
Idéal pour vos réunions, activités d'entreprise & séminaires ...

TARIFS

	Classique	Gourmande
Matinée Café d'accueil + réunion	20€ HT	21€ HT
½ journée Café d'accueil + réunion + repas	42.50 € HT	47 € HT
Journée Café d'accueil + réunion + repas + pause	48 € HT	53.50 € HT

Du lundi au vendredi (hors fériés)

Disposition en conférence ou table de travail

Attribution des salle(s) selon effectif. Vidéoprojecteur, écran, paperboard, papier, stylos, eau et café inclus.

Classique

- Café d'accueil avec mini viennoiseries
- Repas : Kir, entrée, plat, dessert, ¼ boisson, eau et café ou thé.
- Pause : Flamande

Gourmande

- Café d'accueil avec mini viennoiseries
- Repas : apéritif, entrée, plat, dessert, ¼ boisson, eau et café ou thé.
- Pause : Flamande, Gourmande ou Fruitée*

*A défaut de choix la pause Flamande sera sélectionnée

Salle Roseau

Salle Nénuphar

Extérieurs

OPTIONS

Autres formules de restauration Cf. fiche menus
 Activités dans le Marais Audomarois Cf. fiche activités
 Hébergement sur place (10 chambres - 23 lits) ... Cf. fiche hébergement
 Chapiteaux, privatisation Sur devis
 Animations Sur devis
 Activités complémentaires Sur devis

MENUS

Classique*

Kir ou picon vin blanc
*

Tartouille au Maroilles et poireaux
 Toast de chèvre au spéculoos
 Terrine du jour
*

Cocotte de poulet au Maroilles
 Carbonnade Flamande
 Pavé de saumon
*

Fondant au chocolat
 Tarte à la bière
 Crème brûlée
*

Bière pression légère ou pichet de vin, eaux
 Café ou thé

Gourmand*

Pétilant ou apéritif
*

Ardoises apéro à partager
 Tatin d'endives (selon saison)
 Cassolette de la mer
*

Cochon de lait cuit au four à bois (spécialité)
 Méli-mélo de la mer façon waterzooï
 Ballotine de volaille à la forestière
*

Entremet craquant au chocolat
 Parfait glacé au spéculoos
 Assiette gourmande
*

Bière pression ou vin en bouteille, eaux
 Café ou thé



A LA CARTE

café De Bienvenue (café, thé ou jus de fruits)	2.27 € HT
café & viennoiserie (une boisson chaude ou jus de fruits & une viennoiserie)	3.64 € HT
café D'accueil (boissons chaudes, jus de fruits, eaux & mini-viennoiseries)	5.46 € HT
Pause Flandre (boissons chaudes, jus de pomme artisanal & biscuiterie locale : gaufres, spéculoos, pain d'épices...)	5.45 € HT
Pause Gourmande (boissons chaudes, jus de pomme artisanal, pâtisseries maison : cookies, brownies, financiers...)	6.50 € HT
Pause Fruitée (boissons chaudes, jus de pommes artisanal, corbeille de fruits, salade de fruits et tartes aux fruits)	6.50 € HT
Pause Epicurienne (boissons chaudes, jus de pomme artisanal, bière, fruits, pâtisseries, fromage, charcuterie...)	8.00 € HT
Gouter Du terroir (une part de tarte ou une gaufre liégeoise & une boisson chaude ou un jus de fruits)	5.45 € HT
Pot De clôture Sucré (boissons chaudes, jus de fruits, bière, fruits frais, brownies, tartes et gaufres)	7.00 € HT
Pot De clôture Salé (boissons chaudes, jus de fruits, bière, crudités, charcuterie et fromage)	7.40 € HT
Pot De clôture Epicurien (boissons chaudes, jus de pomme artisanal, bière, fruits, pâtisseries, fromage, charcuterie...)	8.00 € HT
Autres Pots (Aussi choix parmi les pauses, mais également champagne, blanc de banc, amuse-bouche...)	Sur demande

Formules avec restauration, TVA à 10% (hors part alcool à 20%). Location de salle pure : TVA à 20%



Besoin de plus d'espace ?

A 2 pas de l'embarcadère ISNOR, la Ferme de l'Abbaye dispose de deux salles en enfilade, le Gerموir (130 m2) et le Salon (60 m2) qui permettent une grande polyvalence. La Grange de 300 m2 et la Cour Intérieure constituent également des lieux d'accueil offrant de nombreuses possibilités. Il est possible de privatiser l'ensemble.



Le Gerموir



Le Salon

	Conférence	150 places
	Rectangle	150 places
	Classe	70 places
	En U	70 places
	Réunion	70 places
	Banquet	110 places
	Cocktail	200 places

La Ferme de l'Abbaye



Location de salle(s) à partir de 17€ HT / pers. (du mardi au jeudi)
Attribution des salle(s) selon effectif.

	Conférence	50 places
	Rectangle	50 places
	Classe	30 places
	En U	30 places
	Réunion	30 places
	Banquet	50 places
	Cocktail	70 places