

LA BUTTE AUX BOIS



YOUR DREAM WEDDING

Celebrate now, remember forever

CEREMONIE

GEHEEL ONTZORGD

PRACHTIGE OMGEVING

SPA & WELLNESS SHISEIDO INSTITUTE

ROMANTISCHE SFEER

UNIEK EN ONVERGETELIJK

BLOEMDECORATIES

MEER DAN 35 JAAR ERVARING

TUINEN EN TERRASSEN

ULTIEME GEMOEDSRUST

VERWEN UW GASTEN

ENTERTAINMENT

EXQUISE GASTRONOMIE

GEDETAILLEERD

GRATIS PARKEREN

BRUIDSSUITE

60 HOTELKAMERS

CREEËR HERINNERINGEN

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 CULINAIRE VERWENNERIJ	10
VOORBEELD WALKING DINNER	12
BLOEMDECORATIES	14
PRIJSLIJST	16
TESTIMONIALS	18
JOCHEN LEËN	22





CEREMONIE

U kunt uw huwelijksceremonie laten plaatsvinden in de adembenemende tuin van La Butte aux Bois, naast een 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-keurige hoezen, prachtige bloemdecoraties en een geluidsinstallatie. U zorgt zelf voor een pastoor of ceremoniemeester.

RECEPTIEFORMULES

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

Livar buikspek | zoetzure gel

Bonbon ganzenlever | confituur

Soepje Roma tomaat | basilicum schuim

Croquette | Noordzeegarnaal

Mousse gerookte forel | cavaillon meloen

Hoorntje Schotse zalm | crème fraîche

Bruschetta | vitello tonnato

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

Aperitief op basis van cava en jus d'orange
 Witte en rode wijn
 Bier, frisdranken en mineraalwaters
 Mokka en thee

Aanvullende opties:
 Champagne in plaats van cava
 Oesterbar
 Cocktailbar



VOORBEELD

MENU

Tartaar van rund
Ganzenlever | Taggiasche olijven
**

Crème soep van asperges
Roulade van beenhesp | scharrelei
**

Asperges
Gemarineerde Schotse zalm | tomatengelei | kruidensla
**

Kalfslende
Asperges | tuinbonen | port
**

Millefeuille
Mascarpone | aardbei
**

Selectie van kaas

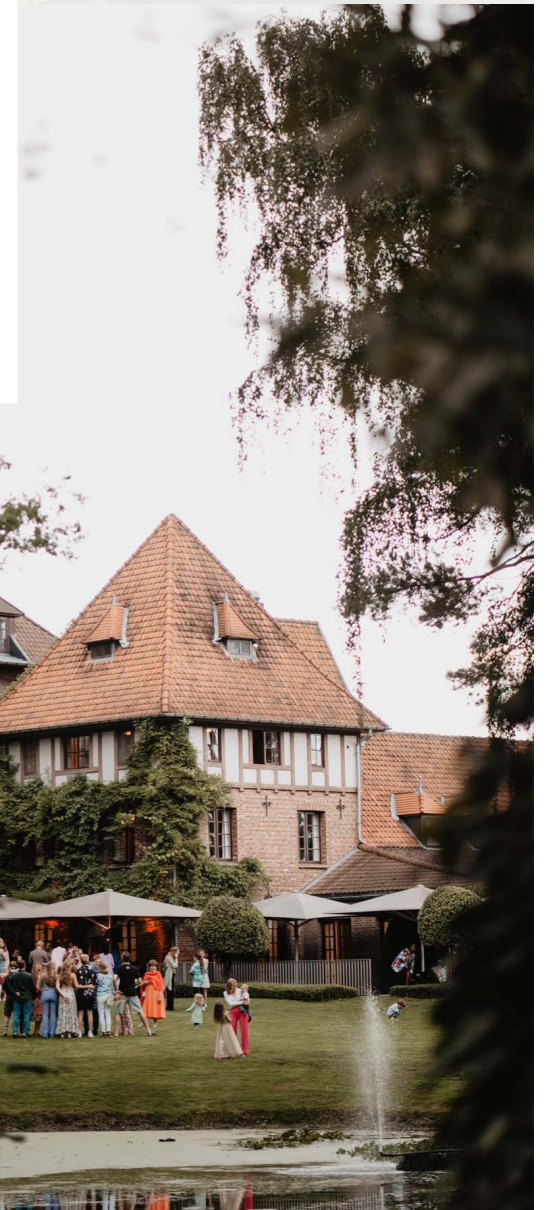
Uw seizoensgebonden menu kan bestaan uit verschillende gangen, zoals bijvoorbeeld:

- 3 gangen
- 4 gangen met soep
- 4 gangen met tussengerecht
- 5 gangen
- 6 gangen
- * 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 cava en jus d'orange
Witte en rode wijn
Bier, frisdranken en mineraalwaters
Mokka en thee met friandises

Aanpassingen in het menu zijn bespreekbaar met onze chefs. Heeft u liever een buffet in plaats van een geserveerd diner? Vraag gerust naar de mogelijkheden!





VOORBEELD

CULINAIRE VERWENNERIJ

Verschillende verwenstandjes

Aziatisch

Sushi: verschillende soorten

Sashimi: kreeft | oesters | zalm | tonijn | zeebaars | makreel

Garnituren: wakamé | sojasaus | wasabi

Mediterraan

Vitello tonnato | steak tartaar | pulpo | carpaccio rund & vis |
burrata | bruschetta | olijven | artisjokharten

Italië | Spanje

Charcuterie à la minute gesneden
broodsoorten | grissini

Aan tafel

Seizoenssoep

**

Kabeljauw

Op het vel gebakken | fijne groentjes | beurre blanc

**

Kalfsentrecote

Tomatencompote | choronsaus | kruidensalade
gepofte aardappel

Buffetvorm

Selectie van desserts

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

Aperitief op basis van cava en jus d'orange
Witte en rode wijn
Bier, frisdranken en mineraalwaters
Mokka 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
**

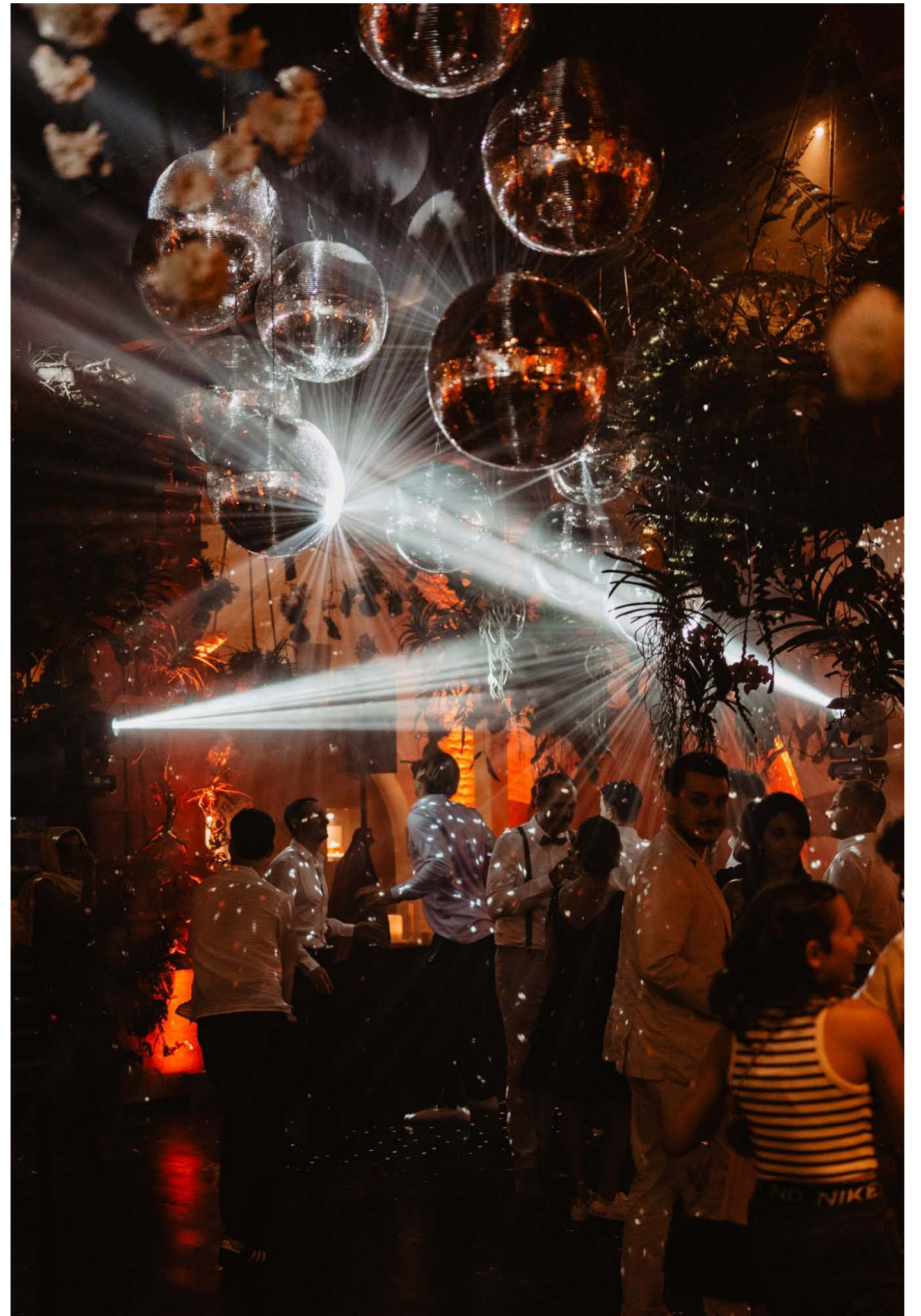
Lams carré | ratatouille | port
**

Variëteit aan desserts

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

Aperitief op basis van cava en jus d'orange
Witte en rode wijn
Bier, frisdranken en mineraalwaters
Mokka 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
- Corsages
- Ballondecoraties

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



PRIJSLIJST

Ceremonie

tot 30 personen	€ 750
van 31 tot 50 personen	€ 850
van 51 tot 100 personen	€ 950

Receptie | prijs per persoon | vanaf prijzen

gedurende 2-uur inclusief 4 verfijnde hapjes	€ 39
--	------

Diner | prijzen per persoon | vanaf prijzen

3-gangen diner	€ 55
4-gangen diner met soep	€ 65
4-gangen diner met tussengerecht	€ 75
5-gangen diner	€ 85
Kaas in plaats van dessert, toeslag	€ 6
Kaas als extra gang	€ 15
Dessertbuffet (vanaf 20 personen), toeslag	€ 10
Kaasbuffet, toeslag	€ 295 (per 25 personen)
4-gangen buffet vanaf	€ 65

4-uurs drankenarrangement	€ 45
Verlening dranken per persoon per uur	€ 10
Verlening dranken per persoon per uur na middernacht	€ 15
Verfijnd hapje per stuk	€ 3,50

Culinaire verwennerij (vanaf 45 personen)	€ 179,50 per persoon
Walking dinner (vanaf 45 personen)	€ 165,- per persoon
Barbecue (vanaf 45 personen)	€ 125,- per persoon

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 € 2.500. De intiemere salons (Tourmaline, Emerald & Eclipse) zijn beschikbaar vanaf € 500.

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.





TESTIMONIALS

Wedding M&S

We really had the best wedding that we could ever think of!! My mailbox is just full with wonderful compliments, I think this was for 99% of the guests the best wedding they have ever been to.

Everything was just perfect, the food, the service, the set up, I cannot give you any single feedback for improvement The food was just amazing, and last but not least the service was also just 10/10.

Thanks for all and see you soon!

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 vriendelijke 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

DJ

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

Bakker

Bakkerij Nulens	Brugstraat 9, Lanaken www.bakkerijnulens.be
So Delicious	Stationsstraat 23, Maastricht (NL) www.sodelicious.nl
't Suykerhuis	Hospitaalstraat 1, Pelt www.suykerhuis.be
Smores	Beekstraat 27, Meerssen (NL) www.smores.nl
Garden of Sweets	Emmausstraat 22, Maastricht (NL) www.gardenofsweets.com
Hemelse Taarten	Bornestraat 7, Maastricht (NL) www.hemelsetaarten.nl

Aankleding

Allure Events & Styling
www.allure-styling.com | info@allure-styling.com | +31 6 532 19 724

Fotografen

Ronny Wertelaers	info@ronnywertelaers.com +32 473 26 84 67
Angela Bloemsaat	info@angelabloemsaat.com +31 6 403 27 871
Studio Visible	info@studiovisible.com +32 477 71 73 17
Fille Roelants	roelants.philippe@gmail.com
Kimberly Duchateau	info@kimberlyduchateauphotography.com +31 6 816 10 075
Sjurlie Fotografie	info@sjurlie.nl +31 6 250 01 009



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 -

LA BUTTE AUX BOIS

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



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