

FÊTES PATRONALES & FÊTES D'ENTREPRISE

Terminez cette année en beauté en
organisant votre fête du personnel au MAH !

BROCHURE DE
PRÉSENTATION 2024



AVANT-PROPOS

Pourquoi organiser vos fêtes du personnel au MAH ?

Saint-Eloi, Sainte-Barbe, ou quelque soit votre envie de célébrer votre personnel : la période des fêtes de fin d'année pointe le bout de son nez!

Les fêtes patronales et les fêtes d'entreprise sont un moment idéal pour rassembler patrons et collaborateurs. Une occasion toute particulière de se divertir entre collègues, de partager des idées et d'échanger de manière informelle.

Confiez-nous la gestion du repas et de la réception et déchargez-vous de cette responsabilité afin de partager pleinement des moments de convivialité.

DÉCOUVREZ NOS OFFRES



LES LIEUX



MAH.FELISE

Le bar pour réunir jusqu'à
30 personnes.



LET'S GET TOGETHER

1 salle pour réunir jusqu'à
50 personnes.



MAH.SENSE

Le restaurant pour réunir jusqu'à
80 personnes.



LES FORMULES



DRINK

3 verres et planche apéritive
à partager

- ✓ MAH.Felise
- ✓ Get Together
- X MAH.Sense

À PARTIR DE 22€ P/P TTC



COCKTAIL DINATOIRE

Assortiments de mises en bouche

- ✓ MAH.Felise
- ✓ Get Together
- X MAH.Sense

À PARTIR DE 36€ TTC
APÉRITIF INCLUS



WALKING BUFFET

Buffet chaud et froid

- X MAH.Felise
- ✓ Get Together
- ✓ MAH.Sense*

*à partir de 40 personnes

À PARTIR DE 42€ TTC
APÉRITIF INCLUS



REPAS À TABLE

3 services

- X MAH.Felise
- X Get Together
- ✓ MAH.Sense

À PARTIR DE 42€ TTC
APÉRITIF INCLUS



MENU 3 SERVICES À 42€

ENTRÉES

- Velouté de potiron et châtaignes, œuf 63°, pesto de roquette, crumble parmesan
- Carpaccio de bœuf Holstein fumé, copeaux de foie gras, huile de truffe, cresson
- Saumon Gravlax "mojito", chantilly au rhum « Don Papa », citron vert, salade d'herbes fraîches

PLATS

- Cannelloni de champignons des bois, copeaux de champignons, crème de cèpes, jus corsé
- Cuisse de canard confite, purée de rutabaga, chips de topinambour, jus à la noisette
- Cabillaud rôti, purée de butternut, risotto de fregola sarde, tapenade d'olives noires, huile d'herbes

DESSERTS

- Crème brûlée très vanillée
- Profiteroles noisette, glace noisette de chez Nicolas, sauce au chocolat Valrhona, chouchou de noisettes



EN OPTION : FORFAIT BOISSON À 23€

1 coupe de Prosecco ou de jus, ½ bouteille de vin ou 3 verres de bières ou de softs, eau en carafe, café ou thé



MENU PREMIUM À 72€

ENTRÉES

- Œuf mollet croustillant, tagliatelle de salsifis, émulsion de Beaufort
- Tartare de bœuf Simmental, caviar « Havruga », salade de salicornes
- Salade de baby homard et légumes de saison, vinaigrette bisquée

PLATS

- Filet pur de bœuf Holstein, purée de butternut, jus truffé, pommes gaufrettes
- Tronçon de turbot nacré, garniture ostendaise et épinards, mousseline au champagne
- Ravioli maison de giroles, crème de cèpes, demi-glace végétale, truffes fraîches

DESSERTS

- Tartelette ganache chocolat noir, ganache chocolat au lait, chouchou de noix de pécan
- Entremet poire vanille, mousse chocolat, poivre Timut, crumble amandes, glace vanille de chez Nicolas



EN OPTION : FORFAIT BOISSON À 38€

1 coupe de champagne ou de jus, ½ bouteille de vin ou 3 verres de bières ou de softs, eau en carafe, café ou thé



LES BOISSONS



FORFAIT SÉLECTION

3 verres par personne (vins rouges et blancs, pils, softs), eaux et café

+ 20€ P/P TTC



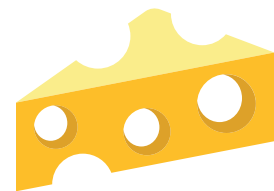
FORFAIT À VOLONTÉ

Pendant 3h (vins rouges et blancs, pils, softs et eaux)

+ 40€ P/P TTC



OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES



ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

+ 10€ P/P TTC



CHAMPAGNE

Champagne Nicolas Feuillate en lieu et place de l'apéritif

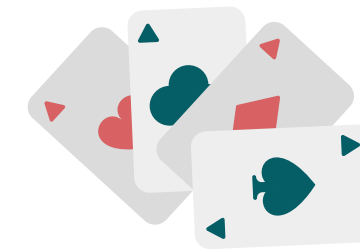
+ 6€ P/P TTC



DJ/CHANTEUR

Sous conditions en fonction du lieu et du nombre de personnes

À PARTIR DE 300€ HTVA



ACTIVITÉS

- Magicien
- Casino
- Team building

PRIX À LA DEMANDE



PLANCHE APÉRITIVE

Cochonailles et tartinades

+ 10€ P/P TTC

ALORS, ENVIE DE FAIRE LA FÊTE AVEC NOUS EN CETTE FIN D'ANNÉE ?

D'avance, l'équipe du MAH vous **remercie** !
Nous sommes tous impatients de vous **accueillir**.

Pour plus de **renseignements**, veuillez contacter notre
responsable sales & event Vincent, il se fera un plaisir de
vous répondre.

coworking@mah-hotel.com

+32 472 77 28 02

BROCHURE DE
PRÉSENTATION 2024

