



Le Prestige ~ Le Petit Versailles

Le Clos du Marmiton

Traiteur Events Catering

Devis :

Chers clients,

Notre seul souci étant de satisfaire vos souhaits pour la réalisation du plus beau jour de votre vie, faites confiance à notre service traiteur

Des menus variés, des produits de qualité, du personnel qualifié, un service soigné, le tout à un prix très démocratique.

Découvrez notre formule « All Inclusive » comprenant le service traiteur, les boissons à volonté Durant toute la réception, la salle (valeur 3000€), le matériel, le service, le personnel d'entretien,...

Vous ne risquez aucune surprise, aucun supplément, le budget de votre événement ayant été établi à l'avance dans son intégralité.

Nos complexes, vous accueillent dans des cadres d'exception jusqu'à 2000 personnes et sont propices à la réalisation de votre mariage, mais aussi pour toute autre occasion telle que : banquets, anniversaires, barbecue, séminaires,...

Lors de vos événements, vous pourrez disposer gracieusement de nos piscines, terrasses, jardins aménagés, aires de jeux pour enfants, parking et autres facilités...

Profitez également de notre expérience pour la décoration florale, l'animation musicale, la location de véhicule, ... **et bénéficiez d'avantages supplémentaires :**

Notre Traiteur et ses collaborateurs vous offrent :

- La limousine (sur base du forfait décoration « Prestige »)
- Le voyage de noces en Grèce en demi-pension pendant une semaine
(Pour un min de 200 personnes de +10 ans midi et soir en all inclusive)

Vos désirs étant notre unique priorité, n'hésitez pas à nous contacter pour un devis gratuit :

- Le Prestige ou Le Clos du Marmiton : 071/51.86.68 - 0475/49.52.52
- Le Petit Versailles : 071/85.19.60 - 0474/23.14.55

« Pour ce jour exceptionnel pensez uniquement à vous, on se charge de tout »

Le Prestige : 47, Route de Beaumont – 6534 Gozée
071/51.86.68 - 0475/49 52 52 - www.leprestige.be - E-mail : info@leprestige.be

Le Petit Versailles : 18, Rue Pont à Migneloux (Route Nationale 5) – 6041 Gosselies
071/85.19.60 - 0474/23.14.55 - www.lepetitversailles.be - E-mail: info@lepetitversailles.be



Le Prestige ~ Le Petit Versailles
Le Clos du Marmiton
Traiteur Events Catering

Menu 1

Servis a Table

Apéritifs

Découverte

- Cocktail alcoolisé à 7° à base de Fruits et Jus d'Orange

Privilège

- Crémant d'Alsace ou MARTINI ROSATO ROYAL

Prestige

- Champagne Brut

Toasts froids, Zakouskis chauds et assortiment de légume frais

1.1. Entrées Froides

- Ananas Martiniquais (duo de crabe et crevettes sauce cocktail)
- Mille feuilles Mozzarella à l'huile vierge de Kalamata et tomate cerises
- Demi-lune de Cavaillon sur Chiffonnade de Parme
- Feuillantines de Saumon Fumé et Garniture de Saison
- Salade Périgourdine et son accompagnement
- Carpaccio de Saumon au Poivre Rose
- Carpaccio de Bœuf aux Copeaux de Parmesan
- Moelleux de Foie Gras « Prestige »
- Gourmandise Norvégienne (farandole de poissons fumés)
- Délices de la Grèce (assortiment de hors d'œuvres grecs)
- Barquette du Pêcheur (homard, gambas, langoustines, crevettes)
- Opera de saumon florentine
- Avocat au Saumon Fumé et sa Crème de Volaille
- Tartare de thon rouge méditerranéen au wasabi
- Terrine du Chef et Confiture d'Echalotes

1.2. Potages (multitudes de saveurs au choix)

- Potages
- Crèmes
- Veloutés

1.3. Entrées Chaudes

- Festival de Pâtes (voir choix)
- Ballottins d'Asperges au Saumon Fumé Sauce Mousseline (en saison)
- Homard à l'Armoricaine
- Quenelles de Brochet Parfumées à la Bisque de Homard
- Jardin de Champignons Façon du Chef
- Kebabs d'agneau et crème de yaourt à la menthe
- Ronde de Scampis du Pyrée, Saucée de Tomate et Chèvre Chaud
- Moussaka (mille feuilles d'aubergines, courgettes, pommes de terre et béchamel)
- Brochette de caille caramélisé aux épices douces
- Ficelles de Lardons et sa Frisée au Vinaigre de Framboise
- Coquille St Jacques et sa Mousse de Cressonnette
- Assiette Méditerranéenne (scampis et saumon parfumés au vinaigre de framboises)
- Carpaccio de figues à l'huile d'olive & chèvre chaud
- Scampis au Beurre de Vanille de Madagascar
- Crumble d'aubergines au grana padano et mimolette

1.4. Trou Normand *(grande variété de parfums)*

- Sorbets, Parfaits, Soupe de Fruits Frais,...

1.5. Plats

- Filet Pur Rossini (avec foie gras)
- Filet Pur aux Champignons Forestier ou aux Morilles (en saison)
- Blanc de Volaille au Pain d'Épices
- Bœuf Argentin et sa Jardinière de Légumes sur Fond Brun
- Filet Pur « Blanc Bleu Belge » et son Cortège de Saison
- Medaillon de porc au rubis rouge
- Poitrine de Volaille et ses Ficelles de Witloof
- Papillote cristal de poissons et légumes du soleil
- Suprême de Pintade et Confiture d'Airelles Aromatisé aux Raisins de Muscat
- Couronne d'Agneau à la Moutarde de Meaux
- Gigot d'Agneau de nos Campagnes à la Fleur de Thym et Pleurotes (en saison)
- Râble de Lièvre Badigeonné de Moutarde à l'Ancienne (en saison)
- Filet Mignon de Biche aux Pommes Caramélisées (en saison)
- Sauté de Veau du Pays Sauce Persillée
- Espadon Grillé et sa Béarnaise
- Raie au Beurre de Limon
- Kebabs d'agneau et crème de yaourt à la menthe
- Darne de Saumon Parfumée au Citron Vert
- Raie au Beurre de Limon
- Darne de Saumon Parfumée au Citron Vert

Accompagnements au choix :

Pommes Nature, Pommes Persillées, Pommes Rôties au Thym, Pommes au Four, Pommes Croquettes, Pommes Duchesse, Pommes Pont Neuf, Gratin Daupinois,...

Menu 2

Buffet chaud et froid

Apéritifs

Découverte

- Cocktail alcoolisé à 7° à base de Fruits et Jus d'Orange

Privilège

- Crémant d'Alsace ou MARTINI ROSATO ROYAL

Prestige

- Champagne Brut

Toasts froids, Zakouskis chauds et assortiment de Petits Salés

2.1.1. Buffet Froid

*Crudités et Salades

Salade de Pommes-de-terre, Céleri Rave Râpé, Carottes Râpées, Choux Râpés, Chou-fleur, Mange Tout, Haricots Princesse, Tomates, Concombres, Fonds d'Artichauts Vinaigrette, Jardinière de Légumes, Riz Curry, Riz Hawaïen, Salade Grecque, Salade Paysanne, Salade Niçoise,...

*Charcuterie

Jambon de Parme/Melon, Assortiment de Salaisons, Saucisson au Jambon, Saucisson de Paris, Salami au Poivre, Salami à l'Ail, Jambon d'Ardenne, Jambon d'Épaule, Jambon à l'Os, Bacon, Roulades de Jambon aux Asperges,...

*Viandes

Rôti de Porc, Rôti de Bœuf, Poulet Rôti, Pâté d'Ardenne, Terrine de Gibier (saison), Terrine de Volaille, Cuisses de Poulet,...

*Poissons

Tomates Crevettes, Saumon Bellevue, Elbot Fumé, Saumon Fumé, Pêches/Poires au Thon, Anchois à l'Orientales, Anchois au Vinaigre,...

*Spécialités Méditerranéennes

Salade de Poulpes, Calmars, Feuilles de Vigne, Tzatziki, Tarama, Tirokafterie (Fromage Piquant), Assortiment d'Olives, Piments à la Feta, Piments Verts, Aubergines Grillées, Tomates Séchées,...

*Sauces d'accompagnement

Mayonnaise, Tartare, Cocktail,...

2.1.2. Supplément « Crustacés » (choix selon saison)

Buisson d'Ecrevisses, Crevettes Norvégiennes, Crevettes Roses, Langoustines, Bulots, Gambas, Homard, Crevettes Bouquet, Escargots de Mer, Huîtres,...

2.2.1. Buffet Chaud (à définir selon le nombre de convives)

*Gastronomes

Rôti de Porc Archiduc, Rôti de Bœuf Poivrade, Bœuf Bourguignon, Gigot d'Agneau au Thym, Blanc de Coucou de Malines au Beurre de Cressonnette, Coquelet en Sauce (Archiduc, Vin Rouge, Vallée d'Auge,...) Lapin (à la Moutarde, à la Grecque,...) Filet de Dorade au Beurre de Citron, Filet de Tilapia et Mousse de Cresson, Saumon à l'Armoricaine, Hachis Parmentier, Boulettes Sauce Tomate, Cannellonis, Lasagnes, Pennes 4 Fromages, Pasticho (gratin de pâtes bolognaise et béchamel), Moussaka (aubergines, pommes de terre, hachis porc et bœuf et béchamel), Giouvetsi (pâtes grecques et ragoût d'agneau), Tomates et Poivrons Farcis, Pepperonis Farcis (hachis et feta), Papoutsaki (aubergines gratinées),

*Légumes(choix selon saison)

Brocolis Sautés, Carottes Fraîches, Haricots Princesses, Champignons, Tomates à l'Ail et Huile d'Olives,...

*Accompagnements

Pommes Nature, Pommes Persillées, Pommes Rôties au thym, Gratin Dauphinois,...

*Grosses Pièces

- Paëlla Géante (pour min 100 pers. de +10 ans)
- Porchetta «Cochon de Lait» (pour min 150 pers. de + 10 ans)
- Agneau à la Broche (pour min 200 pers. de +10 ans)

2.2.2. Supplément « Crustacés » (choix selon saison)

Homard à l'Armoricaine, Langoustines Gratinées, Gambas et Scampis Homardine, Pattes de Crabe à la Vodka, Coquillages de Mer au Cognac, Queues de Langoustines Aigre-douce,

Supplément de 10€/pers

- ✓ Description des plats à titre indicatif pouvant varier selon les saisons et le nombre de convives.
- ✓ Buffet Complet (chaud et froid) sur base d'un minimum de 120 personnes de +10 ans.
- ✓ Le choix des mets en sauce n'est pas exhaustif.

Menu 3

Buffet barbecue

Apéritifs

Découverte

- Cocktail alcoolisé à 7° à base de Fruits et Jus d'Orange

Privilège

- Crémant d'Alsace ou MARTINI ROSATO ROYAL

Prestige

- Champagne Brut

Toasts froids, Zakouskis chauds et assortiment de Petits Salés

3.1. Barbecue Grillades par nos chefs servies sous forme de buffet

*Viandes Grillées

Bœuf, Steak, Brochettes d'Agneau, Côtes d'Agneau, Brochettes de Porc, Echines de Porc, Merguez, Pillons de Poulet...

*Salade Bar

Salade de Pâtes, Salade de Riz, Salade de Pommes de terre, Roquette, Mix de Salade, Concombres, Tomates, Carottes Râpées, Choux Râpés,...

*Accompagnements Chauds

Pommes de Terre au Four, Pommes Croquettes, Riz, Pâtes aux 4 Fromages, Lasagnes, Giouvetsi (pâtes grecques), Moussaka, Pepperonis farcis à la Feta, Papoutsakis (aubergines gratinées) Variétés de Légumes

*Sauces

Sauces froides : Mayonnaise, Tartare, Cocktail, ...
Sauces chaudes : Béarnaise, Poivre Vert, Archiduc, Bordelaise, ...

3.2. Poissons Grillés

Dorade, Darnes de Thon, Darnes de Saumon, Darnes d'Espadon, Homards, Gambas, Sardines, Brochettes de Scampis, Brochettes de Calmars, ...

Supplément de 10€/pers



Le Prestige ~ Le Petit Versailles
Le Clos du Marmiton
Traiteur Events Catering

Menu 4

Buffet tour du monde!!!

Apéritifs

Découverte

- Cocktail alcoolisé à 7° à base de Fruits et Jus d'Orange

Privilège

- Crémant d'Alsace ou MARTINI ROSATO ROYAL

Prestige

- Champagne Brut

Toasts froids, Zakouskis chauds et assortiment de Petits Salés

Choix des Echoppes (Minimum 40 personnes / échoppes)

Multitudes de petits buffets chauds et froids sur base d'échoppes des 5 continents. Voyagez aux quatre coins du monde à travers nos échoppes internationales et plongez dans un univers de saveurs inoubliables en dégustant un éventail de spécialités.

4.1. Echoppe Française

*Finesse et Raffinement émoustilleront vos papilles

Froid :

- Salade Niçoise, Chaud-Froid de Volaille, Œufs Mimosas, Salade d'Anchois,...

Chaud :

- Coquille St Jacques dans son Filet de Sole et sa Mousse de Cressonnette
- Filet de Dorade au beurre de Citron
- Bœuf Bourguignon (vin rouge, lardons, oignons grelots, champignons,...)
- Pièce de Bœuf aux Arômes Rossini
- Coq au Vin
- Blanc de Coucou de Malines au Pain d'Epices

4.2. Echoppe Italienne

Toutes les richesses gastronomiques de notre « Trattoria » vous laisseront sous le charme

Froid :

- Pétales de Tomates et Mozzarella à la Ciboulette, Jambon de Parme/Melon, Carpaccio de Bœuf, Charcuteries Italiennes, Roquette, Aubergines Grillées,...

Chaud :

- Arangine
- Farandoles de Pâtes (Napolitaine, Carbonara, 4 Fromages, Cannellonis, Lasagne,..)
- Escalopes Milanaise ou Cordon Bleu
- Carré de Pizza « Grandiose »
- Parmigiana (mille feuilles d'aubergines, jambon de Parme, œufs, mozzarella,..)

4.3. Echoppe Grecque

Au Temple d'Aphrodite, vous découvrirez toute l'âme et la pureté de la Grèce

Froid :

- Tarama, Tzatziki, Assortiment d'Olives, Feuilles de Vigne, Calmars,
- Salade de Poulpes, Tirokafterie, Salade Paysanne,...

Chaud :

- Moussaka:
- Mille Feuilles d'Aubergines, Courgettes, Pommes de Terre, Bolognaise et Béchamel
- Giouvetzi: Gratin de petites Pâtes Grecques et Ragoût d'Agneau Sauce Tomate
- Papoutsaki (aubergines gratinées)
- Pepperonis farcis à la Feta

4.4. Echoppe Espagnole

Avec ses Castagnettes, l'Espagne réputée pour son sens de la fête vous épatera

Froid :

- Gazpacho (potage de tomates, poivrons et ail), Assortiment de Tapas,...

Chaud :

- Paella aux Fruits de Mer
- Paella au Poulet et Chorizo Grillé
- Tapas Variés
- Fritures de Sardines
- Tortillas (Omelettes de Pommes de terre)

4.5. Echoppe Norvégienne

Froid :

- Eventail de Coquillages et Crustacés, Saumon Fumé, Saumon Belle Vue, Saumon Gravelax, Elbot Fumé, Anguille Fumée, Carpaccio de Thon, Truites Fumées, Terrine de la Mer,...

Chaud :

- Filet de Tilapia en Nage et sa Julienne de Légumes
- Cabillaud aux Petits Poireaux

Supplément de 10€/pers

4.6. Echoppe Magrébine

Le temps d'une petite évasion, venez apprécier les milles saveurs du pays du soleil et du sable chaud. Découvrez une ambiance exclusivement Orientale à la lueur de bougies et petites lanternes typiques.

Froid :

- Brique de Fatima, Taboulé, Olives, Riz Safrané aux Oignons Caramélisés et Raisins, Piments,...

Chaud :

- Couscous (Semoule cuite à la vapeur dans les règles de l'art)
- Bouillon de Légumes (carottes, choux, courgettes, navets, oignons, pois chiches,...)
- Raisins Gonflés à la Fleur d'Oranger et Harissa pour les amateurs de Piments
- Viandes Grillées (Brochettes d'Agneau, Pillons de Poulet, Merguez,...)
- Tajine de Poulet
- Tajine d'Agneau

4.7. Echoppe Mechoui D'Agneau

Rejoignez nous pour le Grand Festin et ses Illuminations aux Feux de Bengale

- Agneau Entier Farci de Riz, Herbes et Pignons de Pin (découpe au buffet sous vos yeux)
- Grand Choix de Riz, Semoule et Taboulé
- Légumes à l'Orientale

4.8 Echoppe Thé à la Menthe prix 3,00€/pers

Dans Parfum de Menthe Fraîche et Pains de Sucre, notre serveur en costume traditionnel vous invite à la dégustation

- Thé à la Menthe Parfumé à la Fleur d'Oranger et préparé à la minute

✓ En option : petits salons de thé arabes avec poufs, tapis et tables basses

4.9. Echoppe Africaine

Froid :

- Bakalao (Morue Séchée), Bananes Plantains, Crevettes Sautées (scampis sauce à l'ail) Salade de Choux Etouffe (Choux et Pommes de terre), Salade d'Alloca (bananes et œufs)...

Chaud :

- Fumbwa (poisson fumé aux petits légumes)
- Foutou Sauce Graine (bœuf, poisson, tomates, ail, manioc, bananes,...)
- Thiebou Yapp (riz à la viande)
- Tadais (poisson fumé, agneau, pâte d'arachides,..)
- Ragout Bœuf Bananes

4.10. Echoppe Soviétique

Conquête incontournable aux pays des Tsars

Blinis au Saumon Fumé:

- Petites Crêpes minute au Saumon Fumé agrémentées de Crème Aigre, Echalotes, Persil Haché et Pointe de Caviar

4.11. Echoppe Mexicaine

Destination enchanteresse où la cuisine locale est source de dépaysement et originalité

froid :

- Riz à la Mexicaine, Guacamole (sauce nationale à base d'avocats, tomates, oignons et coriandre), Tortilla, Sauce Cheddar,...

Chaud :

- Chili Corn Carne
- Haricots Rouges, Hachis de Bœuf, Sauce Tomate, Oignons et Poivrons
- Tacos Fourrés (maïs, avocats, tomates, batavia, fromage,...)
- Plates Côtes Grillées à la mexicaine (moutarde, ketchup, piments)
- Red Hot Jalapenos



4.12. Echoppe Chinoise

Véritable trésor culturel, venez admirer tout l'art culinaire de la Chine avec ses couleurs, ses saveurs et ses forme

Froid :

- Salade de Scampis à la Menthe Fraîche, Riz Cantonais (crevettes roses, œufs, pois),
- Emincé de Volaille Aigre-doux,...

Chaud :

- Poulet Sauté à l'Ananas
- Canard à l'Orange
- Nouilles sautées aux Légumes d'Asie (champignons noirs, pousses de bambou, soja,...)
- Fritures Chinoises (Rouleaux de Printemps, Nems,...) et Sauces d'Accompagnement
- Aumônière de Porc et Crevettes à la Vapeur

4.13. Echoppe Thaïlandaise (cuisson au wok)

Laissez-vous emporter dans une atmosphère paradisiaque aux arômes envoûtants

Froid :

- Aiguillettes de Volaille à la Citronnelle et Soja, Scampis au Curry de Madras,...

Chaud :

- Bœuf Sauté à la Citronnelle et Curry Léger
- Poulet sauté au Gingembre Frais et Lait de Coco
- Riz Basmati
- Assortiment de Bouchées « Vapeur »

4.14. Echoppe Usa ou Echoppe Kid's

Partez à la découverte du pays de l'oncle Sam


- Steak Hamburger et ses Différentes Préparations
- Steak de Bœuf Grillé sur Pierrade et ses Condiments
- Brochettes Grillées
- Ribbs à la Texane
- Chili Con Carne

4.15. Echoppe Brésilienne

Froid :

- Langostinos Marinados (gambas crues, piments, ail),
- Salade Brésilienne (ananas, avocat, radis, cœur de batavia, cœur de palmiers, coriandre),
- Ananas Poêlé au Sirop de Cannelle,
- Doce de Abacate (crème d'avocat, citron,...),
- Feijoada (bananes en friture), Polenta Ananas,...

Chaud :

- Bife Acebolado (escalope de bœuf, riz, sauce soja, ail),
 - Poulet de Bahia (poulet, tomates, poivrons, oignons, ail)
 - Moqueca (poisson, lait de coco, coriandre, tomates, oignons)
 - Coquilles au Crabe
 - Vatapa de Bahia (crevettes, lieu noir, tomates, gingembre, ail)
- 

Le Prestige ~ Le Petit Versailles

Le Clos du Marmiton

Traiteur Events Catering

5.OPTIONS

Vin d'Honneur : (1 heure)	Découverte « Cocktail »	8.50 €/pers	
	Privilège « Crémant » ou Rosato	16.00 €/pers	
	Prestige « Champagne »	18.50 €/pers	
Bar à Cocktail avec et sans Alcool :	Découverte (20 à 100 Convives – Forfait 3h)	700 €	
	Privilège (101 à 150 Convives – Forfait 3h)	800 €	
	Prestige (150 à 200 Convives – Forfait 3h)	900 €	
Bar à SMOOTHIES (FORFAIT 2 HEURES) :		3,50/pers	
Echoppes à bonbon AVEC DECORATION :		5,50€/pers	
Cascade de	Crémant	4.00€/pers	
	Champagne Brut	6.00€/pers	
	Champagne Rosé	8.50€/pers	
Maître de Cérémonie (Forfait 4h / 1 Pers)		300 €	
Escorte de Cortège (Forfait 2 Motos)		300 €	
Garde de Sécurité / Parking Boy - Surveillance des véhicules (min 3h)		25.00 €/H	
Dame Sanitaire, Dame Vestiaires ou Baby-sitter (min 3h)		18.00 €/H	
Maître Nageur (Forfait à partir de 18h jusqu'à la fin)		200€	
Décoration Florale :	Découverte (milieu de table ou chandelier + table d'honneur)	500 €	
	Privilège (idem + décoration voiture)	750 €	
	Prestige (idem + bouquet de la mariée + 10 boutonnieres+ 2 bouquets demoiselle honneur+ bouquet à lancer+ limousine 3 h ou CLASS MERCEDES	1250 €	
Chandelier	5 branches avec bougies	petit	12.50€/pc
		moyen	25€/pc
		grand	35€/pc
Nappe de couleur, soie ou organza		15€/pc	
Serviette de couleur		1.75€/pc	
Nœud de Serviette		1.00€/pc	
Assiette Fond inox ou Sablé		3.75€/pc	
Service sous Cloche		5.50€/pers	
Housse de Chaise		5.00€/chaise	
Nœud Couleur Housse de Chaise		2,50€/noeud	

Projection de Pétales :	2 canons	150€	
	4 canons	300€	
	6 canons	400€	
Feu d'Artifice	Privilège	1000€	
	Prestige (privilège + initiales des mariés)	1250€	
Animations Musicales :	Disc Jockey avec matériel (Forfait à durée illimitée)	550€	
	Matériel sono uniquement	200€	
Violonistes Ukrainiens :	Durant le Vin d'Honneur	500€	
	Au départ de la Commune + Vin d'Honneur	600€	
Cérémonie usa :		350€	
Gospel ou choral (italienne)+-1 heures		8pers/700€	
		12pers/1000€/forfait	
Location de voiture (Forfait 3h)		voir site : www.leprestige.be	
Calèche (1 cocher / 2 chevaux – Max. 5 Km)		500€	
Livre d or MultiMedia avec remise des photos et vidéo sur cle usb en fin de soirée		200€	
Avion avec pub "prénom des mariées" ou message personnalisé.		1000€	
Bus Anglais		SUR DEVIS	
Photographe / Caméraman		SUR DEVIS	
Buffet Pâtisseries :	(min. 100 Pers) (si -100 pers, service sur plateau)		
	Gâteaux: au Chocolat, aux Fraises, aux Fruits, à la Noix de Coco, Tiramisu, Mousse au Chocolat, Assortiment de Verrines...	7.50€/pers	
Buffet Fruits de Saison:	En cascade, en table ronde ou en montage	7,50€/pers	
Buffet Crêpes:	(fruits rouge, Nutella, crème fraiche, cassonade,...)	7,50€/pers	
Buffet Crêpes :	avec fontaine à chocolat & pyramide de brochette de fruit	12.50€/pers	
Buffet Fromages :	Français, Italiens, Grecs, Belges		
	Brie, Maredsous, Chèvre, Gorgonzola, Feta,...	7.50€/pers	
Animations Enfants :	Clown, Grimages, Magicien (Forfait 3 h)	300€	
	Château Gonflable	250€	
Jeux	pédalos pour enfant avec moniteur compris	2 pédalos	350€
		3 pédalos	450€
		4 pédalos	500€
	Sumo	350€	
	Rodéo	500€	
	Baby foot géant avec go	1500€	
Danseuses Brésiliennes ou Travestis	Forfait	1X30min	650€
		1X45min	700€
		2X30min	800€
		2X45min	900€

Tous nos prix s'entendent Hors Tva

★ La livraison de housse et nappe par un fournisseur extérieure est interdit dans nos complexes

Le Prestige : 47, Route de Beaumont – 6534 Gozée
071/51.86.68 - 0475/49 52 52 - www.leprestige.be - E-mail : info@leprestige.be

Le Petit Versailles : 18, Rue Pont à Migneloux (Route Nationale 5) – 6041 Gosselies
071/85.19.60 - 0474/23.14.55 - www.lepetitversailles.be - E-mail: info@lepetitversailles.be