

LES TERRES D'ICI

UN ÉVÉNEMENT À VOTRE IMAGE





Quelques informations sur notre projet

Aux Terres d'Ici, nous souhaitons célébrer la fraîcheur et la saisonnalité des produits afin de vous offrir une expérience gustative authentique et unique.

Nos maraîchers de la Perma-Projects Academy travaillent en étroite collaboration avec nos cuisiniers pour vous offrir le meilleur de la nature. Nous profitons de notre domaine pour cultiver nos propres légumes qui servent à la préparation de nos plats, notamment pour notre buffet.

Notre objectif est de développer des méthodes de production et de valorisation alternatives basées sur les principes de la permaculture.

Nous cultivons en harmonie avec les saisons, assurant ainsi une production durable et écologique.

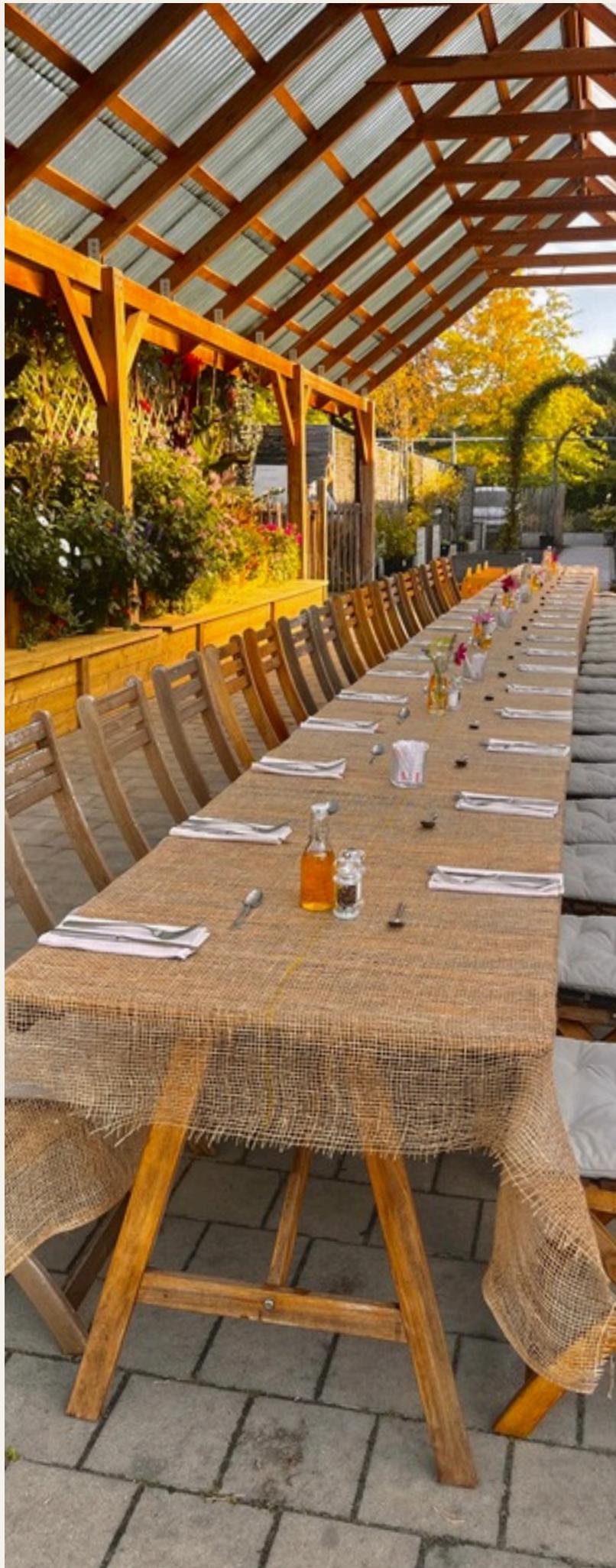


Un lieu de réception et une prise en charge complète

- Une prise en charge complète de votre événement
- Un seul intervenant pour le lieu et le côté cuisine
- Plusieurs salles disponibles d'une capacité allant de 40 à 150 personnes assises
- Une agréable et grande terrasse où vous pouvez prendre l'apéritif
- Une restauration de qualité adaptée à vos souhaits
- Des possibilités illimitées de parkings
- A proximité du Château de La Hulpe, de la maison communale de La Hulpe et Hoeilaart
- Accès Wifi gratuit dans toutes les salles
- Mise à disposition du matériel : tables, chaises, nappage, vaisselle...
- Restauration organisée par nos soins : préparation, service, remise en ordre
- Frais de nettoyage inclus (pour un usage normal des lieux)
- Un hôtel***** à des tarifs préférentiels pour vos invités à quelques pas de chez nous
- Contacts avec décorateur, fleuriste, DJ, photographe, maître de cérémonie, ...

Nos salles

- La Grange
- La Verrière
- Nos extérieurs





La Grange

Une grange aux poutres apparentes, offrant de vastes volumes baignés de lumière. Son grand espace ouvert permet d'accueillir tous types d'événements, des plus intimes aux plus ambitieux, dans une atmosphère authentique et chaleureuse.

Du vendredi au samedi

Journée complète : 3000€
(11h - 02h)

Demi journée : 2000€
(11h - 17h ou 18h - 02h)

Du mardi au jeudi

Journée complète : 1900€
(11h - 00h)

Demi journée : 1200€
(11h - 17h ou 18h - 00h)

Capacité

Debout : 220 personnes
Assis : 150 personnes
Style théâtre : 90 personnes



La Grange

Une grange aux poutres apparentes, offrant de vastes volumes baignés de lumière. Son grand espace ouvert permet d'accueillir tous types d'événements, des plus intimes aux plus ambitieux, dans une atmosphère authentique et chaleureuse.

Du vendredi au samedi

Journée complète : 2000€
(11h - 02h)

Demi journée : 1200€
(11h - 17h ou 18h - 02h)

Du mardi au jeudi

Journée complète : 1200€
(11h - 00h)

Demi journée : 900€
(11h - 17h ou 18h - 00h)

Capacité

Debout : 220 personnes
Assis : 150 personnes
Style théâtre : 90 personnes

La Verrière

Une verrière élégante et lumineuse composée de deux salles, idéale pour des événements à taille humaine. Parfaite pour une réunion d'équipe, un mariage en petit comité, un anniversaire ou une réception privée, elle offre un cadre raffiné et modulable, propice aux échanges et aux moments de convivialité.

Du mardi au dimanche

Journée complète Salle 1 : 750€
(11h - 00h)

Demi journée Salle 1 : 450€
(11h - 17h ou 18h - 00h)

Du mardi au dimanche

Journée complète Salle 1&2 : 1400€
(11h - 00h)

Demi journée Salle 1&2: 750€
(11h - 17h ou 18h - 00h)

Capacité

Debout : 120 personnes
Assis : 70 personnes
Style théâtre : 40 personnes (salle 2)



Nos extérieurs

Des extérieurs d'exception en pleine nature, composés de deux grandes terrasses et d'une terrasse couverte, offrant de multiples possibilités de mise en scène.

Idéals pour cocktails, cérémonies ou temps forts en plein air, ces espaces peuvent également accueillir une tente berbère pour créer une atmosphère unique.



Nos Welcome Drink





Selection A

- Prosecco
- Eaux minérales
- Assortiment de soft et jus de fruits
- Bière blonde et blanche au fût (à la demande au bar)
- Vin blanc et rouge

Prix : 12,00€ p.p | durée : 1 heure

Prix : 16,00€ p.p | durée 2 heures



Selection B

- Champagne
- Eaux minérales
- Assortiment de soft et jus de fruits
- Bière blonde et blanche au fût (à la demande au bar)
- Vin blanc et rouge

Prix : 19,50€ p.p | durée : 1 heure

Prix : 26,00€ p.p | durée 2 heures



Selection C

- Champagne apporté par vos soins
- Eaux minérales
- Assortiment de soft et jus de fruits
- Bière blonde et blanche au fût (à la demande au bar)
- Vin blanc et rouge

Prix : 10,00€ p.p | durée : 1 heure

Prix : 14,00€ p.p | durée 2 heures



Selection Soft Only

- Eaux minérales
- Assortiment de soft et jus de fruits

Prix : 5€ p.p | durée : 1 heure

Prix : 8€ p.p | durée 2 heures

Mises en bouche & Zakouskis



Verrines & Zakouskis

Zakouskis

- Carpaccio de St Jacques aux fruits de la passion et Yuzu
- Ravioles de cèpes à l'huile de truffes et pignons de pin
- Macaron de fromage de chèvre au miel et au thym
- Verrine de fregola sarde toastée, volaille, pomme verte, mangue
- Fallafels & aïoli au citron confit
- Tataki de boeuf à l'asiatique
- Scampi - curry rouge, mélisse , noix de cajou
- Brochette de poulet satay
- Magret de canard - figue, pécan, réduction au porto
- Blini de saumon fumé, cream-cheese, miel & tartufata
- Gravelax de thon rouge, émulsion hibiscus, citron vert
- Crevette nobashi panée au panko & tartare maison
- Gyoza de volaille & végétarien



Prix : 3,5€ / pièce ou 15€ / 5 pièces

Durée 1h30

Buffet

Menu 3 services

Walking dinner





Notre buffet

- Velouté du jour
- 6 compositions froides
- 6 compositions chaudes (viande - poisson - végétarien)
- Assortiment de mignardises et desserts maison

Prix : 45€ p.p adulte / 20€ p.p enfant

Minimum de 20 personnes

La composition du brunch varie selon les arrivages frais de notre potager et des produits de nos producteurs locaux.

Cependant, soyez assurés qu'il est toujours élaboré pour satisfaire tous les palais.

Menu 3 services



Entrées :

- Carpaccio de betteraves aux agrumes, crème d'aneth et pignons de pin (vegan)
- Tataki de Black Angus à la mélisse, patate douce, pickles,
- Carpaccio de Saint-Jacques, oeufs de truite, vinaigrette mangue-passion, grenade

Plats :

- Suprême de volaille Label Rouge mariné au citron et zaatar, légumes du jardin
- Ravioles aux cèpes et champignons des bois sauce tartufatta
- Mi-cuit de saumon au beurre blanc bisqué et mousseline de vitelottes

Desserts :

- Carpaccio d'ananas, sorbet citron et mélisse (vegan)
- Pavlova de fruits rouges
- Pannacotta à la verveine & coulis d'abricot

Prix : 55€ p.p adulte / 23€ p.p enfant

Minimum de 25 personnes

La composition du menu varie selon les arrivages frais de notre potager et des produits de nos producteurs locaux.

Menu unique, exception vegan / allergies

Menu enfant



Entrées :

- Croquettes de fromage
- Tataki de Black Angus à la mélisse, patate douce, pickles,

Plats :

- Suprême de volaille, compote de pommes de notre verger, croquettes
- Ravioles aux cèpes et champignons des bois sauce tartufatta

Desserts :

- Mousse au chocolat
- Pavlova de fruits rouges

La composition du menu varie selon les arrivages frais de notre potager et des produits de nos producteurs locaux.

Menu unique, exception vegan / allergies

Walking dinner



Zakouskis (3 choix) servi sur plateau

- Velouté au potimarron et châtaigne
- Mini croquettes aux crevettes & mini croquettes au fromage
- Fregola Sarde aux pommes et mangues
- Assiette de légumes, houmous et tzatziki
- Gyoza de volaille et végétarien

Réduction d'entrées (2 choix) sous forme d'échoppes

- Risotto vert aux légumes du jardin
- Wok de volaille ou scampi au curry verrt
- Tacos d'éffiloché de porc, guacamole
- Scampis à la sauce vierge asiatique
- Fusilli au fromage affiné, noix et roquette

Réduction de desserts (3 choix) sous forme de buffet

- Brownie au chocolat
- Cookies bounty
- Croûte aux poires et crème d'amande

Prix : 45€ p.p

Durée 2h

Minimum de 25 personnes

Nos formules

Barbecue





Le classique

- Saucisses de campagne
- Brochettes de boeuf mariné
- Suprême de volaille marinée
- Ribs caramélisés
- Pavé végétarien aux herbes fraîches

Prix : 39€ p.p adulte / 16€ p.p enfant

Minimum de 20 personnes

Le Terre & Mer

- Brochettes d'agneau aux épices du sud
- Suprême de volaille à l'ail et au citron
- Gambas flambée au Ouzo
- Poulpe grillé à la Galicienne
- Pavé végétarien aux herbes fraîches

Prix : 45€ p.p adulte / 20€ p.p enfant

Minimum de 20 personnes

Ces formules sont accompagnées de pommes de terre grenaille moutarde et romarin, fregola sarde toastée aux légumes, salade de fenouil orange et pistache, mesclun du jardin, carpaccio de betterave aux agrumes et assortiment de mini desserts.

Nos formules boissons
Open bar
Midnight snacks





Selection A

- Eaux minérales
- Vin blanc et rouge maison
- Assortiment de soft et jus de fruits

Prix : 20€ p.p | Durée du repas

Prix : 8€ / enfant

Selection B

- Eaux minérales
- Vin blanc et rouge Premium
- Assortiment de soft et jus de fruits

Prix : 29€ p.p | Durée du repas

Selection C

- Eaux minérales
- Vin blanc et rouge apporté par vos soins

Prix : 12€ p.p | Durée du repas



Open Bar

Selection A

- Eaux minérales
- Vin blanc et rouge maison
- Assortiment de soft et jus de fruits

Prix : 26€ p.p | 4 heures

Prix : 8€ p.p | heure supplémentaire

Selection B

- Eaux minérales
- Vin blanc et rouge Premium
- Assortiment de soft et jus de fruits

Prix : 35€ p.p | 4 heures

Prix : 10€ p.p | heure supplémentaire

Selection C

- Eaux minérales
- Vin blanc et rouge apporté par vos soins

Prix : 14€ p.p | 4 heures

Prix : 6€ p.p | heure supplémentaire



Midnight snacks

- Assortiment de frites
- Gyoza à la volaille et végétarien
- Brochettes de volaille sauté satay
- Cornet de frites



Prix : 10€ p.p | 1 heure



Sangria blanche

- Vin blanc, triple sec, sucre de canne, fruits blanc et fleurs du jardin en saison

Prix : 18,50€ / litre (+- 6 verres)



Mocktail

- Apéritif sans alcool, mélange de fruits et légumes de nos jardins

Prix : 22€ / litre (+- 6 verres)

Nos bulles

- Prosecco
- Champagne

Prix : 32€ / bouteille
60€ / bouteille



Informations pratiques

- Parking de 140 places à disposition
- Accessibilité PMR
- A 10km de Bruxelles et proche des grands axes (E411, Ring 0)
- Nous travaillons uniquement avec notre équipe de cuisine qui se fera toujours un plaisir de répondre à vos envies
- Une location de salle inclut toujours une formule traiteur

Nous avons à disposition pour chaque salle :

- Micros sans fil
- Système de sonorisation pour musique d'ambiance
- Ecran 98"
- Wifi sur tout le site

Contact



+32 653 80 15



event@lesterresdici.farm



www.lesterresdici.farm



Chaussée de Bruxelles, 117 - 1130 La Hulpe

