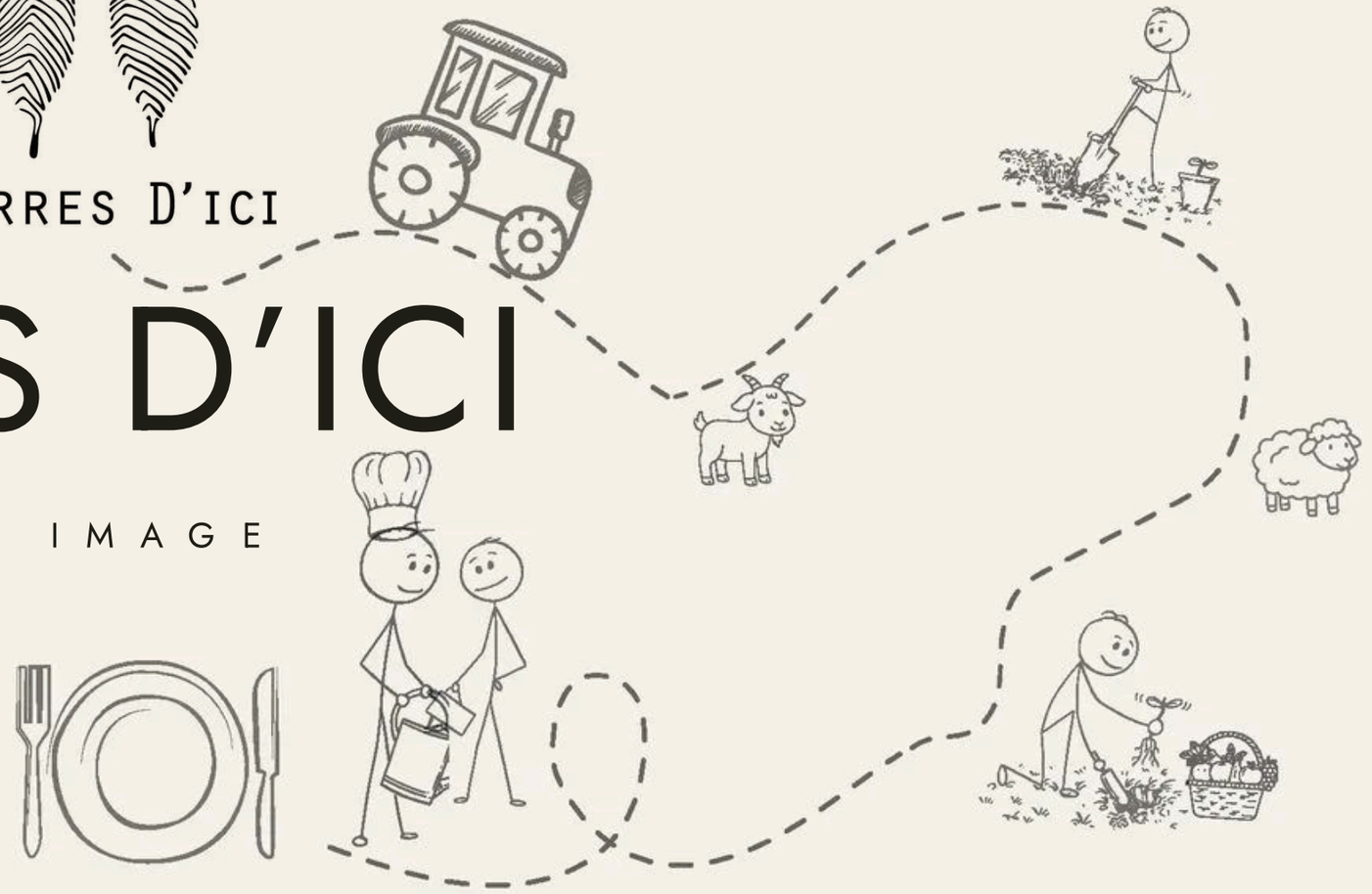
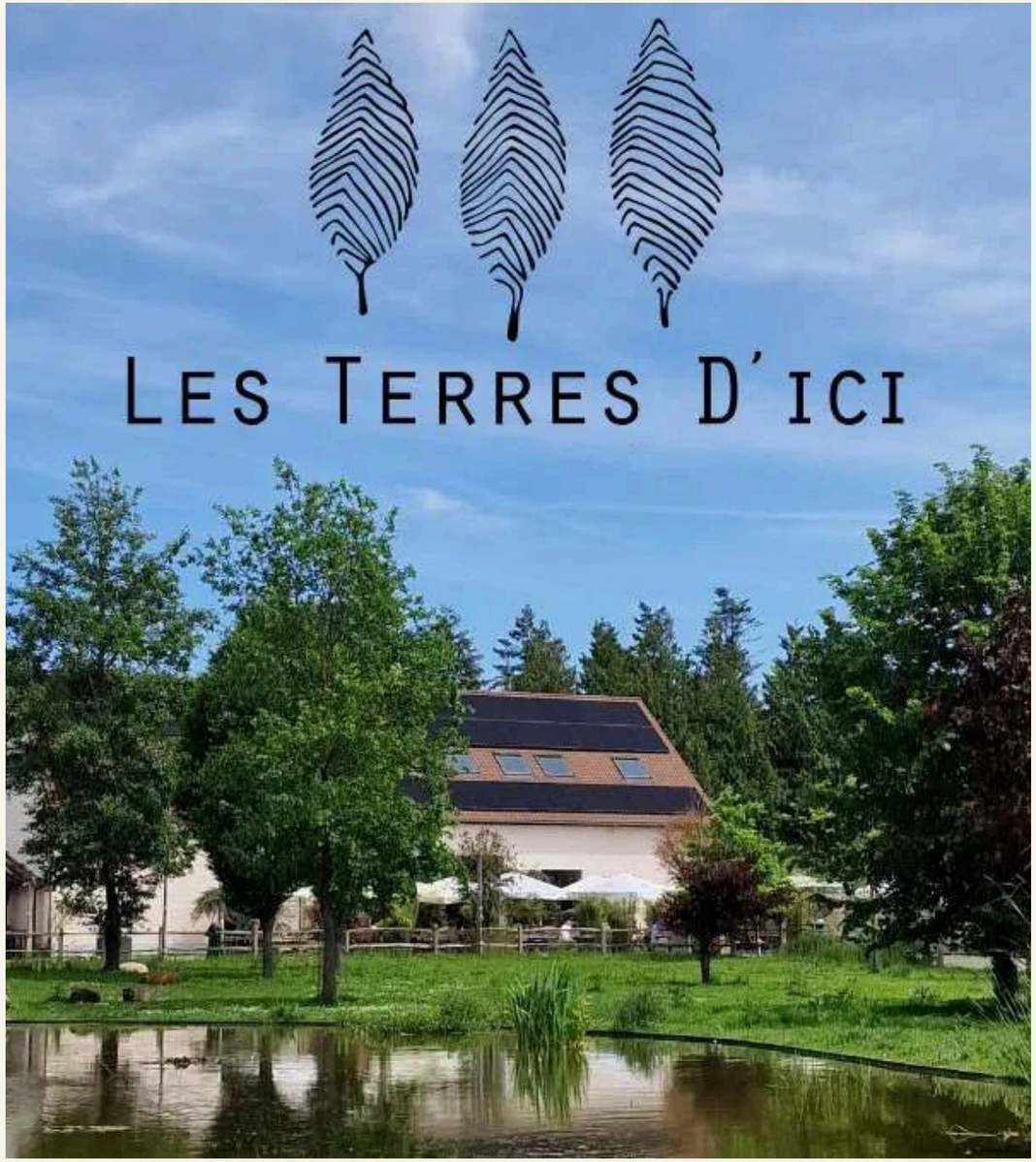
LES TERRES D'ICI

LES TERRES D'ICI

UN ÉVÉNEMENT À VOTRE IMAGE



2026



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.

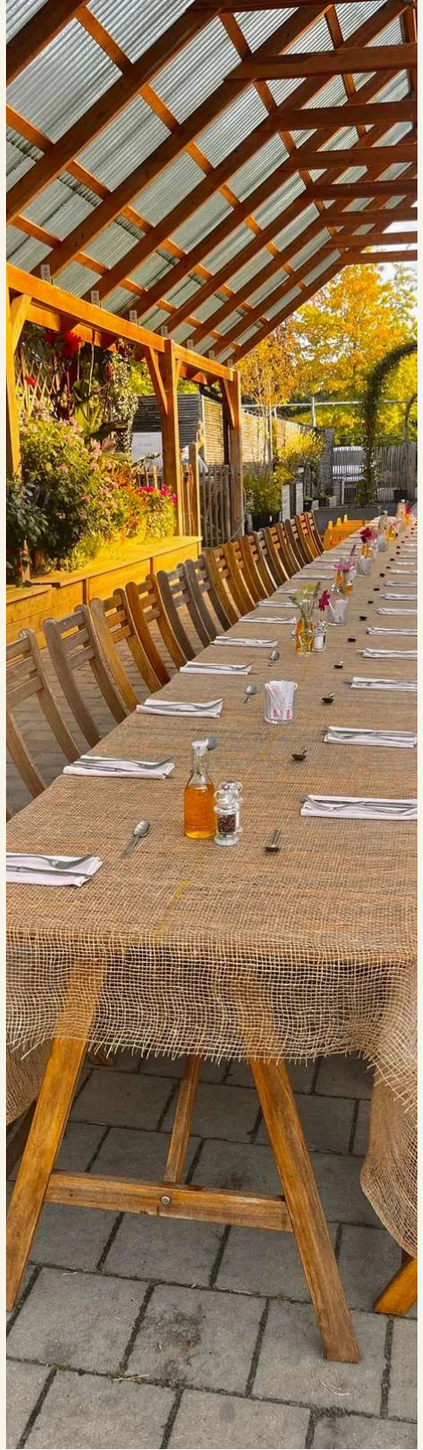


Un lieu de réception et une prise en charge complète

- Un seul intervenant pour le lieu et le côté cuisine
- Plusieurs salles disponibles d'une capacité allant de 30 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
- À 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

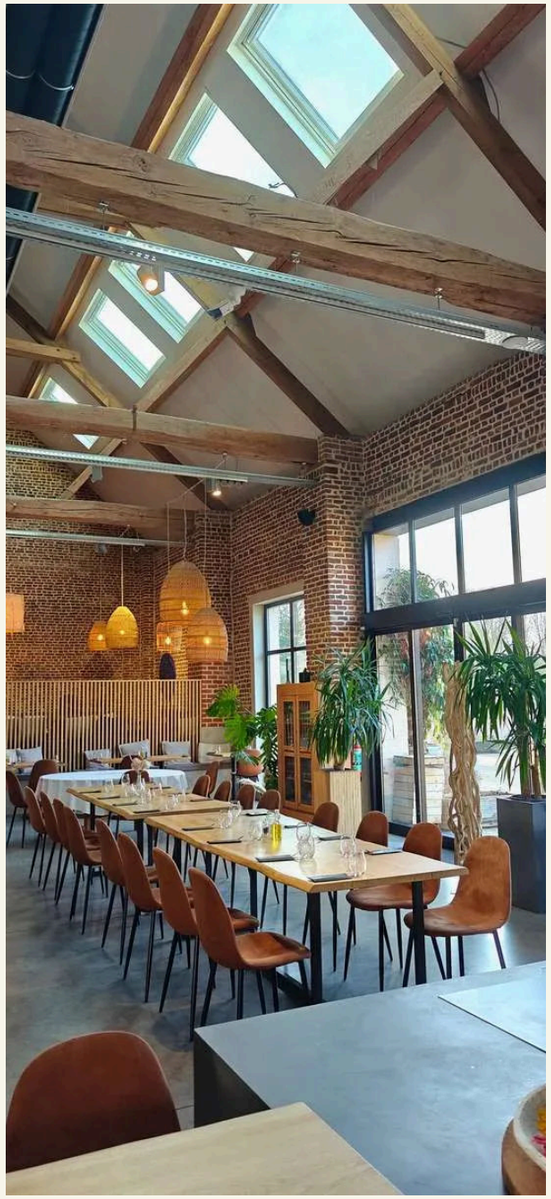
- La Grange
- La Verrière
- Nos extérieurs







2026







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 intimistes aux plus ambitieux, dans une atmosphère authentique et chaleureuse.

Capacité

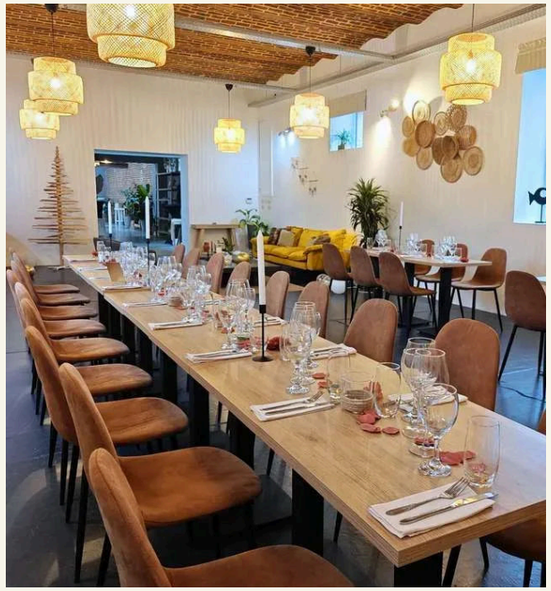
Debout	**220 pers.**
Assis	**150 pers.**
En théâtre	**100 pers.**

Tarifs de location

Vendredi et samedi — journée 11:00 – 02:00	**3 000 €**
Vendredi et samedi — demi-journée 11:00 – 17:00 / 18:00 – 02:00	**2 000 €**
Du mardi au jeudi — journée 11:00 – 00:00	**1 900 €**
Du mardi au jeudi — demi-journée 11:00 – 17:00 / 18:00 – 00:00	**1 200 €**







La Verrière

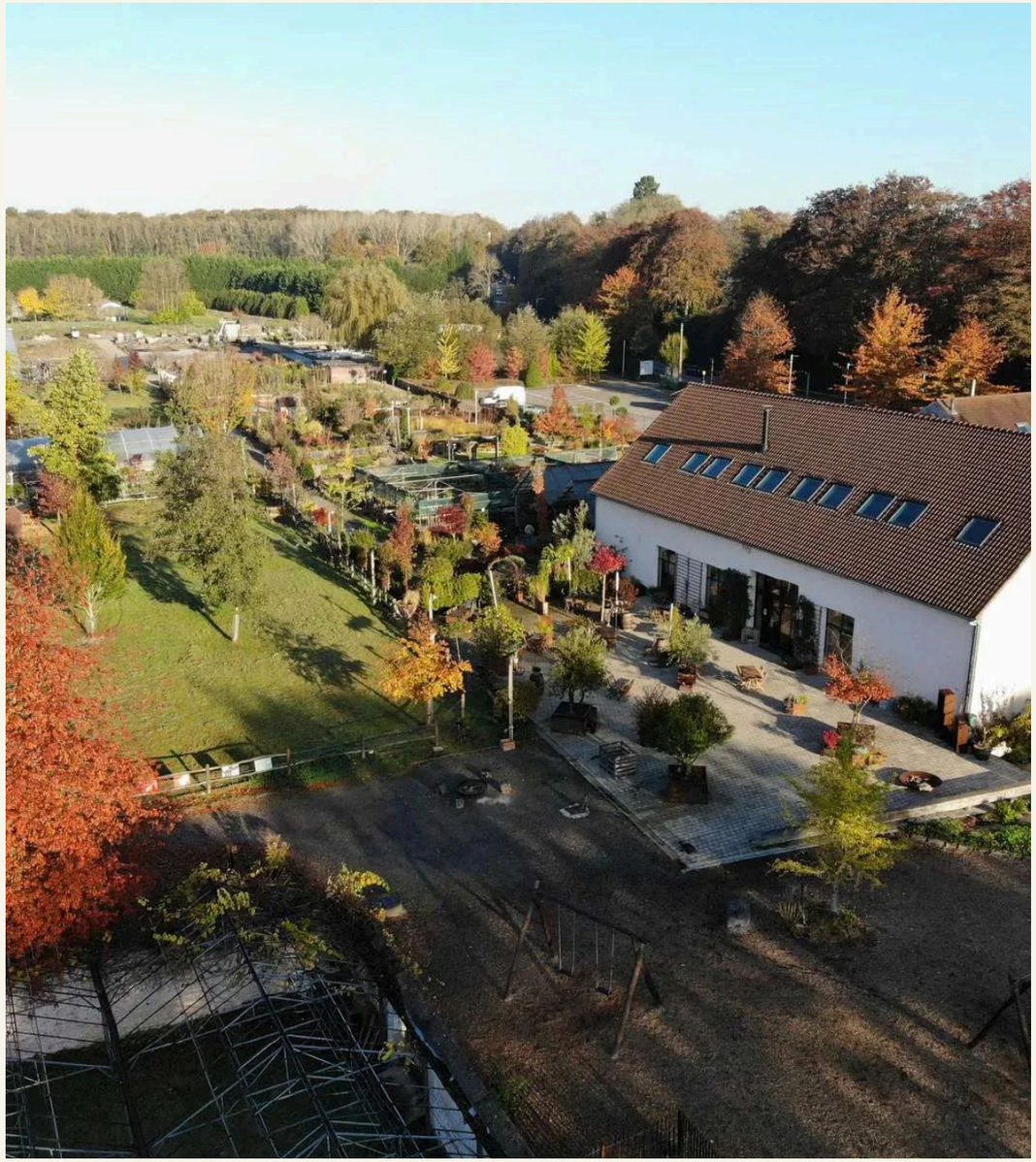
Une verrière élégante et lumineuse composée de deux salles, idéale pour des événements à taille humaine. Parfaite pour une réunion d'équipe, un mariage en petit comité, un anniversaire ou une réception privée, elle offre un cadre raffiné et modulable, propice aux échanges et aux moments de convivialité.

Capacité

Debout	**120 pers.**
Assis	**70 pers.**
En théâtre	**60 pers.**

Tarifs de location

Salle 1 — journée 11:00 – 00:00	**750 €**
Salle 1 — demi-journée 11:00 – 17:00 / 18:00 – 00:00	**450 €**
Salles 1 et 2 — journée 11:00 – 00:00	**1 400 €**
Salles 1 et 2 — demi-journée 11:00 – 17:00 / 18:00 – 00:00	**750 €**



Nos extérieurs

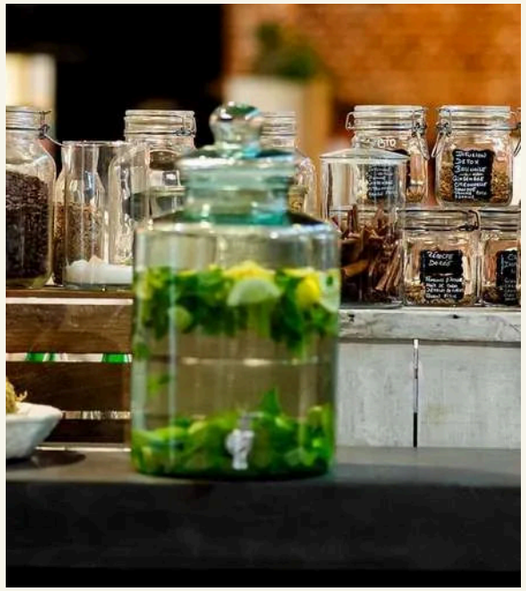
Des extérieurs d’exception en pleine nature, composés de deux grandes terrasses et d’une terrasse couverte, offrant de multiples possibilités de mise en scène.

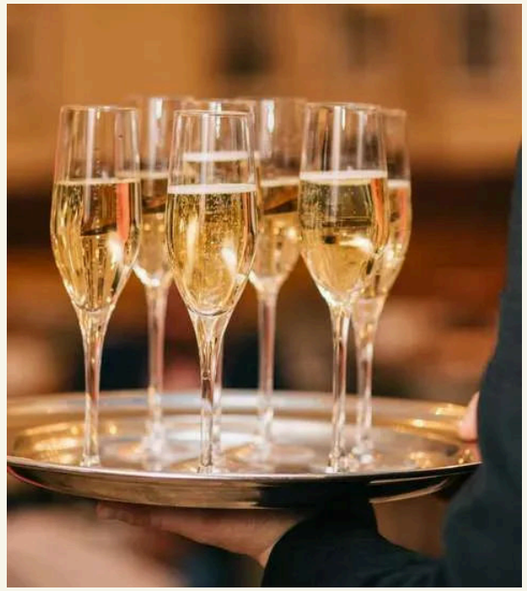
Idéals pour cocktails, cérémonies ou temps forts en plein air, ces espaces peuvent également accueillir une tente berbère pour créer une atmosphère unique.

Nos Welcome Drinks



2026







Kooba

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

12 € p.p. · 1 heure
16 € p.p. · 2 heures

Ficelle

- 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

19,50 € p.p. · 1 heure
26 € p.p. · 2 heures







Norbert

- 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

10 € p.p. · 1 heure
14 € p.p. · 2 heures

Soft Only

- Eaux minérales
- Assortiment de soft et jus de fruits

6 € p.p. · 1 heure
9 € p.p. · 2 heures

Mises en bouche & Zakouskis



2026







Verrines & 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

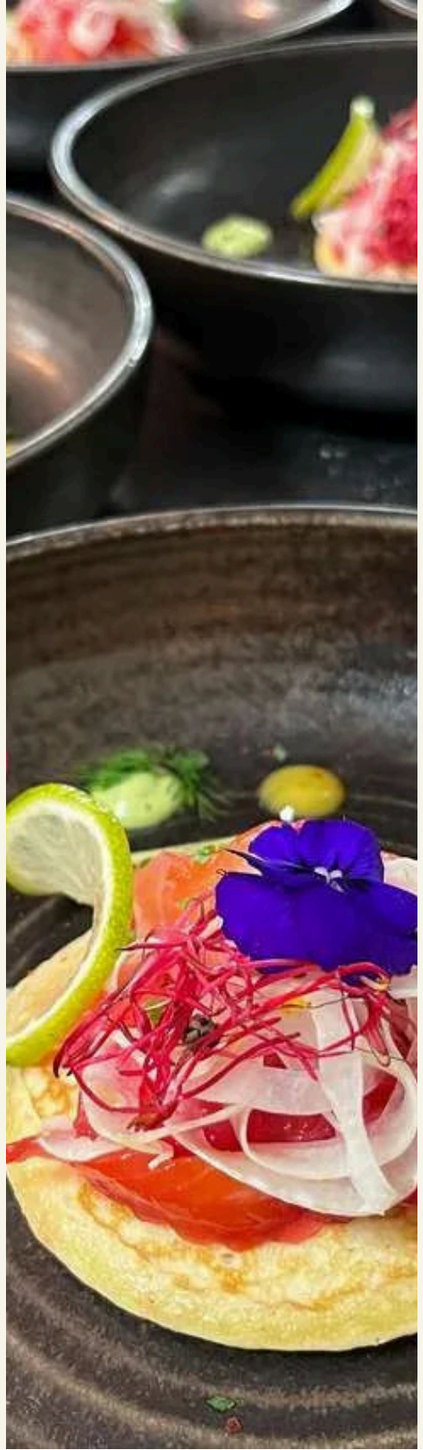
3,50 € la pièce
15 € les 5 pièces

Assiettes de légumes et houmous

4,50 € p.p.

Nos formules repas

- Buffet
- Menu 3 services
- Walking dinner







2026







Notre buffet

- Velouté de saison
- Coleslaw asiatique
- Brocoli, gochugang et cacahuète
- Patates douces, sauce sésame et raifort
- Houmous du moment
- Labneh
- Tapenade de poivrons et feta
- Scampis au beurre clarifié et persil
- Volaille basse température, crème à l'estragon et miel
- Gigot d'agneau à l'iranienne
- Curry vert de légumes au quorn
- Légumes racines, carvi, amandes et sirop d'érable
- Assortiment de mignardises et desserts maison

La composition du buffet 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.

45 € p.p.
20 € par enfant

Minimum 30 personnes







Menu 3 services

Entrées

- Carpaccio de betterave 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
- Panna Cotta à la verveine & coulis d'abricot

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

Menu unique, exception vegan / allergies

55 € p.p.

Minimum 30 personnes





Menu enfant

Entrées

- Croquettes de fromage
- Scampis panés et sauce tartare maison

Plats

- Suprême de volaille, compote de pommes de notre verger, croquettes
- Pâtes sauce tomate

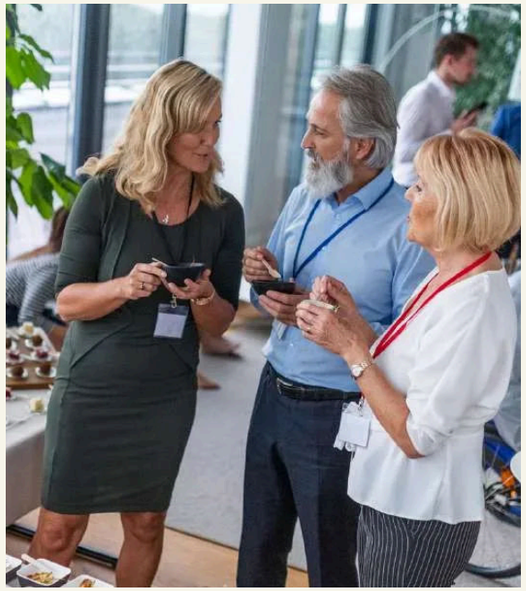
Desserts

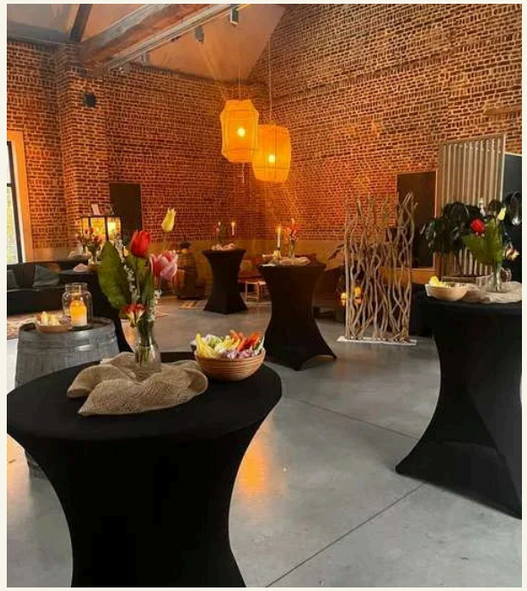
- Mousse au chocolat
- Macaron

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

Menu unique

23 € par enfant







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 vert
- Tacos d'effiloché de porc, guacamole
- Scampis à la sauce vierge asiatique
- Fusilli au fromage affiné, noix et roquette

Réduction de desserts (5 choix) sous forme de buffet

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

N'hésitez pas à nous demander notre sélection du moment

40 € p.p. · 2 heures

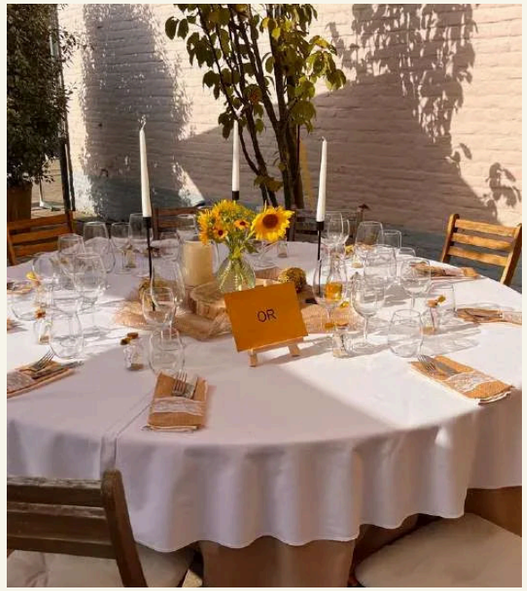
Minimum 30 personnes

Nos formules Barbecue



2026







Le classique

- Saucisses de campagne
- Brochettes de boeuf mariné
- Suprême de volaille marinée
- Ribs caramélisés
- NoMeat burger aux herbes fraiches

42 € p.p.
18 € par enfant

Minimum 30 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
- NoMeat burger aux herbes fraîches

47 € p.p.
20 € par enfant

Minimum 30 personnes

Ces formules sont accompagnées de pommes de terre grenaille moutarde et romarin, 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



2026



Boissons du repas

Tintin

- Eaux minérales
- Vin blanc et rouge maison, bières
- Assortiment de soft et jus de fruits
- Café et thé

20 € p.p. · durée du repas
8 € par enfant

Hadock

- Eaux minérales
- Vin blanc et rouge Premium, bières
- Assortiment de soft et jus de fruits
- Café et thé

29 € p.p. · durée du repas

Praline

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

12 € p.p. · durée du repas



Open Bar

Blanchette

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

26 € p.p. · 4 heures
8 € p.p. · heure supplémentaire

Merlin

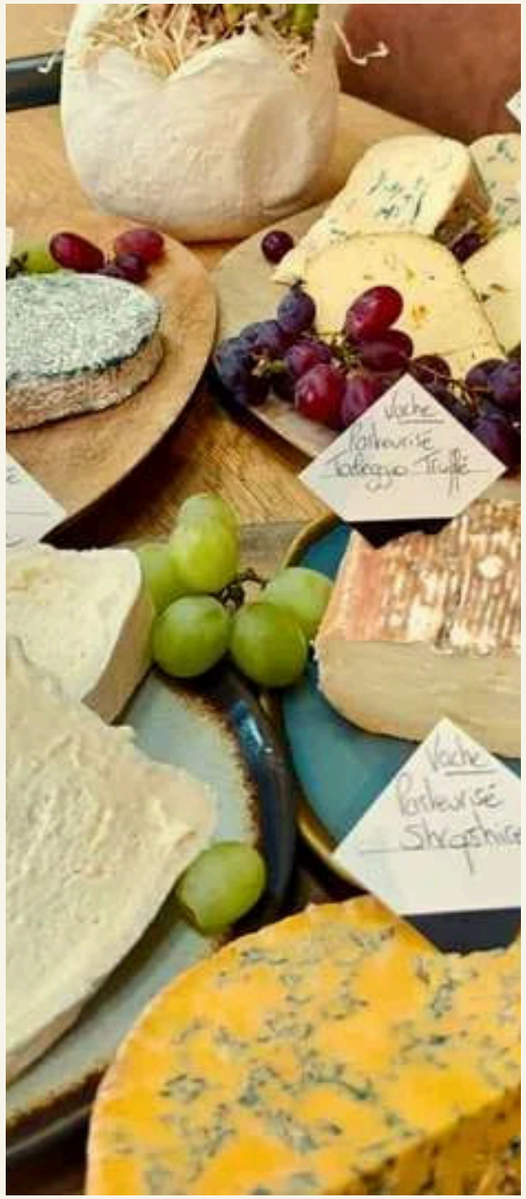
- Eaux minérales
- Vin blanc et rouge Premium
- Assortiment de soft et jus de fruits

35 € p.p. · 4 heures
10 € p.p. · heure supplémentaire

Quimper

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

14 € p.p. · 4 heures
6 € p.p. · heure supplémentaire

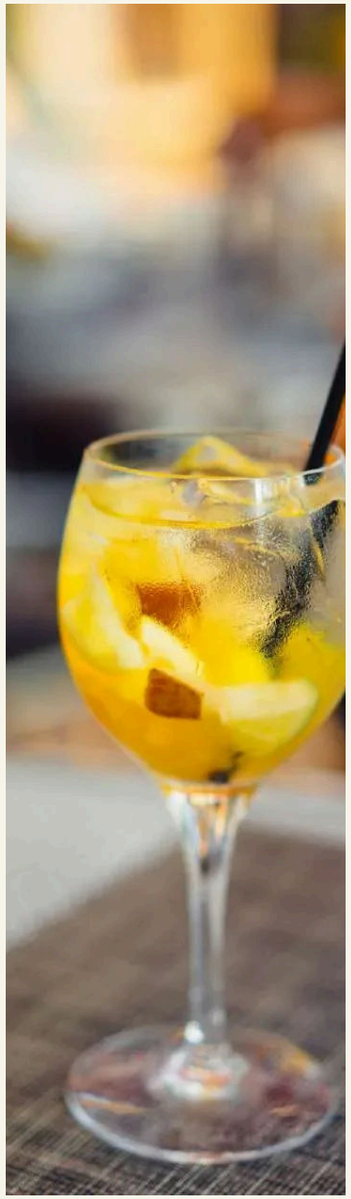


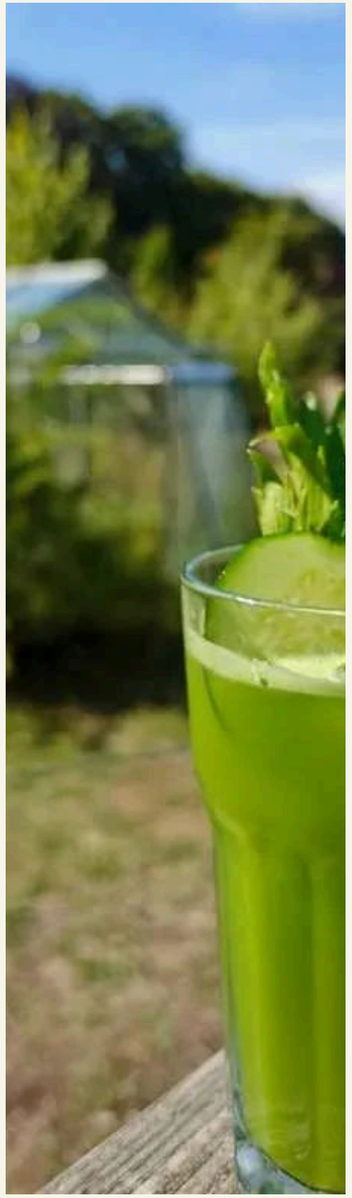


Midnight snacks

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

10 € p.p. · 1 heure





Nos extras

Sangria blanche

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

Environ 6 verres par litre.

18,50 € le litre

Mocktail

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

Environ 6 verres par litre.

22 € le litre

Prosecco

32 € la bouteille

Champagne

60 € la bouteille



Informations pratiques

- Parking de 200 places à disposition
- Accessibilité PMR
- À 10 km 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
- Écran 98"
- Wifi sur tout le site

Contact

event@lesterresdici.farm

www.lesterresdici.farm

Chaussée de Bruxelles, 117 – 1310 La Hulpe



