



I | N A  
WINES & EVENTS  
J | V I

VIVEZ L'EXPERIENCE  
SAVEURS ET SAVOIR-  
FAIRE !

# DONNEZ VIE À VOTRE ÉVÈNEMENT

Nous vous remercions déjà sincèrement de prendre le temps de nous lire et nous vous adressons nos plus chaleureuses félicitations pour l'événement que vous préparez. Organiser un événement peut sembler un défi, mais c'est avant tout une opportunité de forger des souvenirs précieux. Nous comprenons que cette période peut être marquée de joie, mais aussi par une certaine pression. C'est pour cette raison que nous nous tenons à votre disposition pour concrétiser vos idées en une réalité !

Ensemble, faisons de votre célébration un instant mémorable qui comblera vos attentes, créant une trace indélébile dans votre cœur et dans celui de vos invités !

# A PROPOS DE NOUS

JM Wines & Events, c'est une fusion entre la passion pour la gastronomie et les vins qui s'allie à l'art de l'événementiel. Forts de plus de 20 ans d'expérience dans la restauration, nous partageons notre savoir-faire à travers un service professionnel et de qualité avec une sélection de mets et vins raffinés pour des événements uniques. Chaque expérience est conçue sur mesure ou selon nos formules pour créer des souvenirs mémorables.

*“Avec quelques bulles on peut parfois quitter la sienne”*

JM  
WINES & EVENTS  
JM



# INFORMATION

Dans cette brochure, nous avons le plaisir de vous proposer un aperçu de nos formules et solutions, tout en soulignant qu'il ne s'agit pas d'une liste exhaustive. Nous sommes également en mesure de vous présenter des solutions sur mesure.

Les tarifs sont TVAC et vous permettent de réaliser une estimation budgétaire.

Sauf autre mention, les prix par personne inclus le service.

Un forfait unique de 5% du montant total avec un minimum de 50,00 € est demandé pour la gestion et la logistique.

Le versement d'un acompte de 30% est obligatoire pour toute réservation de date.

Nous nous tenons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire pour la réalisation de votre offre.



# UN APERÇU DE NOS FORMULES

## Concept Bar

Des bars mobiles pour vos évènements en extérieur et des bars pour l'intérieur.

## Boissons Apéritif

Une formule à partir de 15,00 €/personne. Accueil avec des bulles avec ou sans alcool, limonade et thé glacé maison, softs & bières (pils) service et verres adaptés inclus.

## Boissons Repas

Un accord vin à partir de 20,00 €/personne décliné en 3 propositions. La gamme "vin sympa", la solution "gourmet" avec des vins raffinés et l'option "prestige" avec des vins de grande appellation service et verres adaptés inclus.

## Vos boissons

Service de vos boissons préférées.

## Brunch "o" Bulles

Un brunch en buffet à pd 55,00 €/personne service inclus. Le buffet est composé de sucré et salé avec des produits pour la plupart locaux et artisanaux.

## Menu à table

Un même menu avec service à table à l'ensemble des invités à combiner avec nos services boissons. Pour plus de convivialité, le menu assis peut également être proposé en buffet avec un choix varié de saveurs ou en version cocktail sur mange debout.

## Cocktail dinatoire - Walking dinner

De l'apéritif au dessert un menu servi debout à combiner avec nos formules boissons. Une diversité de mises en bouche, déclinaisons d'entrées, de plats et de desserts. Une solution pour ravir les papilles de vos convives avec divers variétés.

## Foodtruck / Foodstand

Une solution sympa pour toute occasion ou en fin de soirée pour combler les petits creux, pour accompagner nos services boissons ou tout simplement pour un évènement dans le jardin.

## Matériel

Nous proposons également un vaste choix de matériel. Tables et chaises de terrasse, tables-hautes, parasols, tonnelles, éclairage intérieur et extérieur et bien plus....

# CONCEPT BAR

250,00 € frais unique

*Des bars mobiles élégant décoré avec soins selon le thème de votre évènement.*

- Installation
- Décoration florale selon votre thème avec notre fleuriste
- Accessoires décoratifs
- Eclairage nécaissaire

Besoins électrique standard 230V - 16A



# BOISSONS APPÉRITIF

à pd 15,00 €\* / personne

*Idéal pour recevoir vos invités, notre tarif fixe par personne vous permet de planifier votre budget de manière transparente et sans imprévus.*

- Vin d'honneur (1h30)
- Cava & Alternative sans alcool (si souhaité)
  - + 2,50 € crémant d'Alsace\*
  - + 12,50 € champagne\* / bulles belges\*
  - + 2,00 € choix de 2 cocktails\* (à convenir)
- Limonade & thé glacé maison
- Softs & bières (Pils)
- Service & verres adaptés



# BOISSONS REPAS

à pd 20,00 €\* / personne

*Sélection de vins assortis à votre menu ! Possibilité de déguster notre sélection ou vous nous laissez le soin de choisir les accords qui sublimeront votre repas.*

- Vins durant le repas
- Vins notre sélection “ Vins Sympas” (\*alternatives sans alcool si souhaité)
  - + 8,00 € sélection premium\*
  - + 17,00 € sélection prestige\*
- Softs & bières (pils)
- Services & verres adaptés



# SERVICES DE VOS BOISSONS

*Vous souhaitez mettre à disposition vos vins et/ou boissons coup de coeur ou tout simplement par choix, voici une solution faite pour vous ;*



- Vin d'honneur (1h30) - 5,00 €/ personne
- Repas - 5,00 €/personne
  - + soirée - 3,00 €/ personne
- Soirée uniquement - 5,00 €/personne
- Du vin d'honneur au dessert - 7,00 €/personne
- All-in (Vin d'honneur > soirée) - 10,00 €/personne

Service : 40€/heure/serveur (60€ à pd la 12ème heure de travail consécutif)

*Le nombre de serveur est défini ensemble. Pour un service de qualité nous conseillons un serveur pour 20 à 25 convives.*

*Notre proposition prend en compte, la manutention, les verres mis à disposition pour le service, l'évacuation des bouteilles non consignés et consignés si souhaité, le refroidissement si besoin,... contactez-nous pour plus de détails ou une offre adaptée à votre demande !*



# COCKTAIL

## Sur demande

*Nos cocktails sont fait maison et confectionnés à la commande.*

*Définissez le nombre de cocktail que vous souhaitez proposer à vos convives.*

- Notre sélection;
  - Gin & Tonic, Mojito, Spritz, Hugo Spritz, Sex on the beach, Dark & Stormy, ....
- Sur mesure
  - Vos cocktails préférez
- Mixologue / Bartender (Tarif sur demande)

Service : 40€/heure/serveur (minimum 3h)

Le nombre de serveur est défini ensemble. Pour un service de qualité nous conseillons un serveur pour 20 à 25 convives.



# BRUNCH “O” BULLES

à pd 55,00 €/ personne

*Buffet brunch accompagné de bulles. Un assortiment raffiné de sucré et salé avec des produits artisanaux et locaux. Viennoiseries & pains, charcuteries fines et fromages, salade de fruits frais, oeufs brouillé & lard, Yaourt Granola maison, café, thé, softs et bien plus encore....*

- Cava & alternative sans alcool (si souhaité)
  - + 2,50 € crémant
  - + 12,50 € champagne / bulles belges
- Buffet brunch
- Limonade & thé glacé maison
- Eaux & softs
- Jus frais
- Café & thé
- Service et vaisselle adaptés



# MENU A TABLE

## **prix indicatif\*/personne**

*Les tarifs indiqués ci-dessous servent d'estimation par personne **Service & vaisselle inclus.***

Forfait cuisine à pd 150,00 €

Menu du marché - à pd 49,00 €\*

- Différentes mises en bouche & Snacking à partager (à table ou en mange debout)
- Menu en 3 services Entrée - Plat - Dessert (servi à table)

Menu élégance - à pd 69,00 €\*

- Différentes mises en bouche (4 pcs /6 pcs +4,50€)
- Menu en 3 services entrée-plat-dessert individuels 4pcs
  - Variante buffet desserts miniverrines +2,00 €

Menu buffet - à pd 76,00 €\*

- Différentes mises en bouche (4 pcs) et planches apéritives
- Buffet présenté en choix varié froid et chaud entrée et plat
- Dessert de mini verrines 5 variétés par personne

Menu enfant - à pd 24,00 €



# COCKTAIL DINATOIRE

## **prix indicatif\*/personne**

*Les tarifs indiqués ci-dessous servent d'estimation par personne. **\*Service en salle et vaisselles inclus***

Forfait cuisine à pd 150,00 €

Menu Cocktail dinatoire - à pd 65,00 €

- Planches apéritives à partager
- Menu en 4 services
  - Différentes mises en bouches et planches apéritives à partager
  - Diverses entrées
  - Plusieurs plats
  - Desserts un assortiments de 3 pièces
- Vaisselles inclus



# FOODTRUCK / FOODSTAND

## Tarif sur demande

*Une solution sympa pour toute occasion ou en fin de soirée pour combler les petits creux, pour accompagner nos services boissons ou tout simplement pour un évènement dans le jardin.*

Nos solutions Foodtruck - Foodstand (échope).

### • Les classiques

- Burgers succulents avec des buns artisanaux et de la viande locale ou encore une Alternative en bun allongé avec viande effilochée (boeuf, porc,...) Mini Grillade Terre & Mer Fingerfood et bien plus encore,.... nous nous adaptons à vos envies

### • Nos spécialités

- Smørbrød, nos origines Danoises, une tranche de pain généreusement garni selon vos envies, Viande, poisson pané, Crevettes,... le tout accompagné de condiment et de sauce





Notre ambiance

J M  
WINES & EVENTS  
J M



J M  
WINES & EVENTS  
J M

Notre ambiance



Notre univers culinaire



**Notre univers culinaire**  
Dessert by l'Atelier de Nicolas

# MATERIEL

*Divers matériel pour votre évènement en location.*

**Bars**

**Tables hautes et nappages**

**Chaises de Terrasses en Bois**

**Tables de terrasse en bois 2 ou 4 p**

**Enceintes + Micro**

**Cageot en bois**

**Eclairage**



# AUTRES OPTIONS



Gestion en totalité ou en partie de votre évènement (Mise en place de la salle, organisation et gestion des intervenants...)



Serveur(s) et serveuse(s) pour vous servir comme au restaurant.



Materiel mobilier, décoration florale (tables et chaises de terrasse, éclairage, parasols, tonnelle, tente stretch, transat, tables hautes,...)



Ambiance musicale (Enceintes et micro), DJ, Animation, Cérémonie...



**CONTACTEZ-NOUS POUR UNE OFFRE PERSONNALISÉE**

**Site**

[www.jm-winesandevents.be](http://www.jm-winesandevents.be)

**Email**

[info@jm-winesandevents.be](mailto:info@jm-winesandevents.be)

**Téléphone**

+32 488 33 66 43



BE0787224086

Rue du bois 156 - 7866 Bois-de-Lessines