

WINES & EVENTS

VIVEZ L'EXPERIENCE SAVEURS ET SAVOIR-FAIRE !

B2C

version 2025-04

A PROPOS DE NOUS

Chez JM Wines & Events, la passion pour la gastronomie et les vins 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 de qualités et une sélection de 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"










DONNEZ VIE À VOTRE ÉVÈNEMENT

Si vous lisez cette brochure, c'est que vous recherchez des solutions pour un événement mémorable.

Nous vous remercions déjà sincèrement de prendre le temps de nous consulter 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 unique de forger des souvenirs précieux. Nous comprenons que cette période peut être marquée par la joie, mais aussi par une certaine pression. C'est pour cette raison que nous nous engageons à concrétiser vos idées en une réalité éblouissante. Ensemble, faisons de votre célébration un instant mémorable qui non seulement comblera vos attentes, mais les dépassera, créant une trace indélébile dans votre cœur et dans celui de vos invités !

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. Les services traiteurs sont sous-traités à des partenaires professionnels qui partagent notre vision de la qualité et nos standards d'exigence. Ces solutions sont proposés en accord avec nos prestations boissons ou services.

Sauf autre mention, les prix par personne inclus le service en salle. Un forfait unique de 175,00 € 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

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 “notre sélection”, “gourmet” avec des vins raffinés et “prestige” avec des vins de grande appellation service et verres adaptés inclus.

Concept

Nous proposons des bars mobiles (style food truck) pour vos évènements en exterieur et des bars pour l’interieur.

Vos boissons

Service de vos boissons préférées 2 options.

Brunch “o” Bulles

Un brunch en buffet àpd 45,00 €/personne service inclus. Le buffet est composé de sucré et salé avec des produits pour la plupart locaux et artisanaux.

Menu servi à table

Un même menu avec service à table à l’ensemble des invités à combiner aves 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 diversités de mises en bouche, déclinaisons d’entrées, de plats et de desserts. Une solution pour ravir les papilles de vos convives avec divers variété.

BOISSONS APPÉRITIF

àpd 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 1/2 bouteille /personne (alternative sans alcool si souhaité)
  - + 2,50 € crémant*
  - + 12,50 € champagne* / bulles belges*
    - +2,50 (champ. Blanc de blancs, Bl de Noirs, Rosé,...)*
  - + 2,00 € choix de 2 cocktails* (à convenir)
- Limonade & thé glacé maison
- Softs & bières (Pils)
  - Bières spéciales (en supplément à la consommation)
- Service & verres adaptés



BOISSONS REPAS

àpd 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 1/2 bouteille /personne (*alternatives sans alcool si souhaité)
  - + 8,00 € sélection premium*
  - + 17,00 € sélection prestige*
- Softs & bières (pils)
  - Bières spéciales (en supplément)
- Services & verres adaptés



CONCEPT

250,00 € frais unique

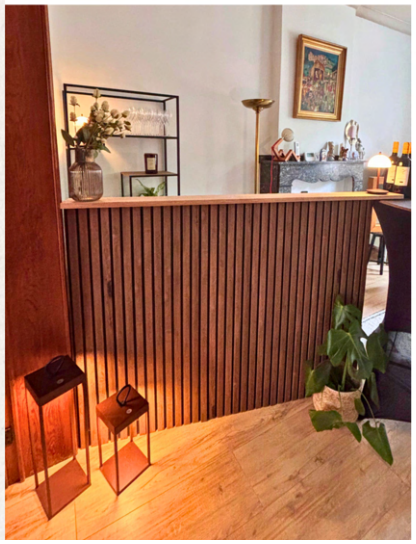
Des bars mobiles élégant décoré avec soins selon le thème de votre évènement.

Bar exterieur beige (20 - 100p) - noir (20 - 250p)
Bar interieur bois (20 à ....)

- Installation (montage et démontage)
- Déplacement 0,70€/km A/R
- Décoration de base (fleurs pour bar et nos tables hautes) adaptée à votre thème
- Jusqu'à 3 tables hautes avec nappes incluses









SERVICES
AVEC VOS BOISSONS

Vous souhaitez mettre à disposition vos vins et/ou boissons coup de coeur ou tout simplement par choix,
nous proposons 2 solutions ;

Bouchon, un droit de bouchon par bouteille

- 15,00 €/ bouteille de 0,75cl
- 4€/ bouteille d'eau à partir de 0,75cl
- 2€/ petite bouteille (softs/bière)

Service : 40€/heure/serveur (60€ àpd 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.

Sereno, droit de bouchon/ personne

- Vin d'honneur (1h30) - 5,00 €/ personne
- Repas (3h) - 8,00 €/personne
  - + soirée - 5,00 €/ personne /heure
- Soirée uniquement (3h) - 10,00 €/personne /heure

Service : 40€/heure/serveur

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

Le droit de bouchon prend en compte, la manutention, la vaisselle mise à disposition pour le service, l'évacuation des bouteilles non consignés et consignés si souhaité, le refroidissement si besoin,....















BRUNCH “O” BULLES

àpd 45,00 €/ personne

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

- Cava 1/2 btl/personne (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, verres et vaisselle adaptés



MENU SERVICE A TABLE

prix indicatif* / personne

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

Forfait cuisine àpd 150,00 €

Menu du marché - àpd 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 - àpd 65,00 €*

- 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 - àpd 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 - àpd 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 àpd 150,00 € - frais unique un supplément est à prévoir pour plus de 75p

Menu Cocktail dinatoire - àpd 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



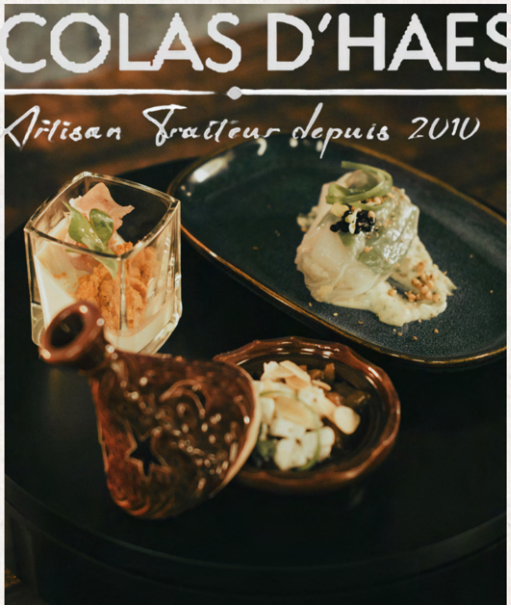





NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010






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.

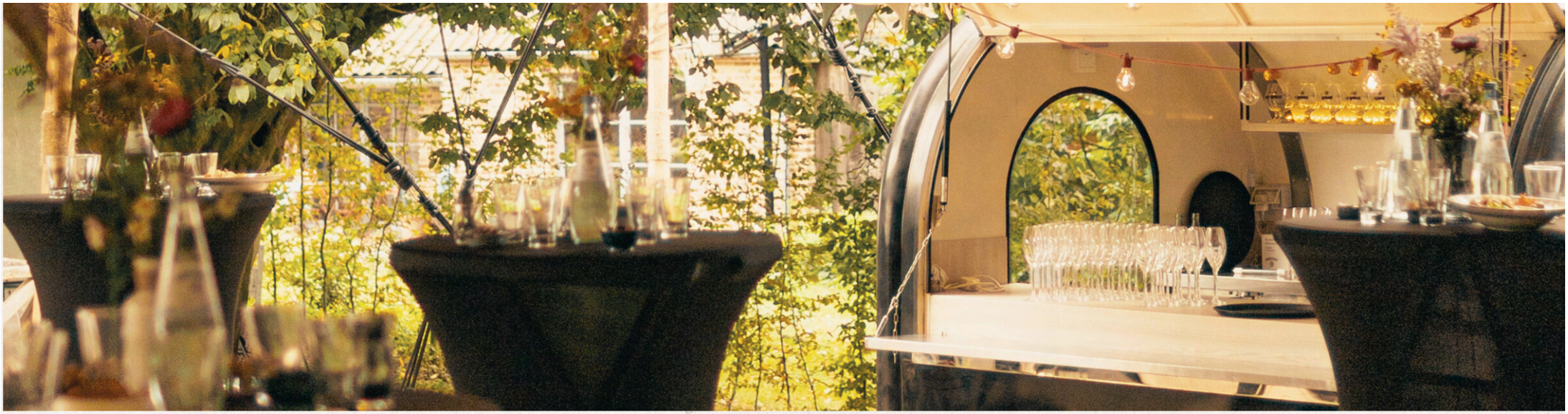


Materiel mobilier (tables et chaises de terrasse, transat, tables hautes,...)



Ambiance musicale (Enceintes et micro)

WINES & EVENTS



CONTACTEZ-NOUS POUR UNE OFFRE PERSONNALISÉE

Site

www.jm-winesandevents.be

Email

info@jm-winesandevents.be

Téléphone

+32 488 33 66 43

JM WINES & EVENTS

BE0787224086

Rue du bois 156 - 7866 Bois-de-Lessines