



Château Le Saulchoir



Le Château du Saulchoir se situe à Celles-Lez-Tournai dans la province du Hainaut sur la frontière des Flandres occidentale et orientale, à 20 Km de Kortrijk, 50 Km de Gent, 90 Km de Bruxelles, 17 Km de Tournai et 32 Km de Lille.

Le Saulchoir avec son parc fantastique donnera un cachet inoubliable à vos fêtes et séminaires. Les 5 Ha. de parc et de bois permettront d'organiser toutes activités que vous pouvez imaginer.

Avec ses deux salles, il vous offre une harmonie de beauté, de quiétude et de dignité, qui s'accompagne d'une restauration de qualité, d'un service polyglotte et d'un accueil raffiné.

Cette brochure vous présentera les différentes formules que nous proposons. Avez-vous déjà une idée de la formule souhaitée dans le cadre d'un certain budget ? Veuillez nous contacter, nous serons heureux de vous présenter les possibilités et de vous faire une offre sans aucune obligation.

Het domein Château du Saulchoir is gelegen op het grondgebied van de gemeente Celles-Lez-Tournai. Het ligt in de provincie Henegouwen en op de grens van beide Vlaanderen, op 20 Km van Kortrijk, 50 Km van Gent, 90 Km van Brussel, 17 Km van Tournai en 32 Km van Lille.

Le Saulchoir, met zijn wondermooi kasteelpark, is voorbestemd om aan Uw feesten en vergaderingen een onvergetelijk cachet en een blijvende herinnering te geven. Het landgoed, gelegen in een oase van 5 Ha. park en bos, biedt ook de mogelijkheid om buiten speciale activiteiten te organiseren. Met zijn twee zalen biedt het kasteel een harmonische combinatie van schoonheid, rust en voornaamheid, gepaard aan een uitgelezen keuken, meertalige service en geraffineerde gastvrijheid.

In deze brochure kunt u kennismaken met de verschillende formules die wij aanbieden. Hebt u reeds een idee over uw gewenste formule binnen een bepaald budget? Neem dan zeker contact met ons op, wij bekijken met plezier de mogelijkheden en maken een vrijblijvende offerte voor u op.

*La famille Saulchoir est heureuse
de vous accueillir.*

De familie Saulchoir verwelkomt U graag

Rue du Becquereau 6 - 7760 Celles
info@lesaulchoir.be - www.lesaulchoir.be - 069 45 42 23

Château Le Saulchoir - Rue du Becquereau 6 - 7760 Celles



*Location du domaine,
y compris le service de
restauration du
Saulchoir*



*Domeinhuur,
inclusief catering van
'Le Saulchoir'*



Vin d'honneur - Receptie

Boissons

VIN D'HONNEUR PAR HEURE *

Cava € 7

Champagne maison € 15

* Soft drinks et jus d'orange inclus

UNE VERRE D'ACCEUIL

Cava € 5

Champagne maison € 11

Dranken

RECEPTIE PER UUR*

Cava

Champagne maison

* Soft drinks en fruitsap inclusief

EEN ONTVANGSTGLAS

Cava

Champagne maison

Mises en bouche

MISES EN BOUCHE (PAR PIÈCE) € 2,3

Le foie d'oise gras et aspic de porto - La terrine de poisson et sa petite sauce - Le saumon fumé farci - La mousse de poisson ou gibier - Le melon au canard fumé - Fond d'artichaut Saulchoir - Les crevettes roses marinées - L'Ecrévisse flamboyante - L'Oeuf de caille et sa petite garniture - Bisque de homard ou consommé - Le ris de veau à l'estragon - La lotte aux poireaux - Les scampi à l'orientale - Le saumon sauce mousseline - Les pétoncles sauce choron - Brochettes aux fruits

BUFFET DE HUÎTRES € 6,50

LE BUFFET DE SAUMON MARINÉ € 6

LE BUFFET DE SAUMON MARINÉ ET POISSONS FUMÉS € 9

Hapjes

RECEPTIEHAPJE (PER STUK)

Ganzenlever met portogelei - Vispastei en bijhorend sausje - Gefarceerde gerookte zalm - Fijne mousse van vis of wild - Meloen met gerookte eendenborst - Artisjokbodem Saulchoir - Gemarineerde roze garnalen - Pittig rivierkreeftje - Kwarteleitje met bijpassende garnituur - Kreeften-of heldere soep - Kalfszwezerik in dragonsaus - Zeeduivel met fijne groentjes - Scampi met kerriesaus - Zalm met mousseline - Kleine Sint-Jakobsoester met choron - Fruitbrochetten

BUFFET VAN OESTERS

BUFFET VAN GEMARINEERDE ZALM

BUFFET VAN GEMARINEERDE ZALM EN GEROOKTE VISSOORTEN

*Tous les prix s'entendent hors TVA

*Alle prijzen zijn exclusief btw



Walking dinner

Buffet froid

€ 28

Saumon mariné - Poisson fumé - Crevette à la tomate - Huître - Assortiment de poissons - Crevette à l'avocat - Assortiment de salades de légumes, pommes de terre et légumes secs - Visterrine - Viande fumée - ...

Plats froides

SAUMON MARINE

Marinade - citron vert

CARPACCIO DE BOEUF

Parmesan - truffe

FOIE GRAS & CANARD

Salade folle - confiture oignons

TERRINE DE POISSONS

Salade folle

POISSONS FUMES

ASPERGES À LA FLAMANDE

WRAPS JAMBON FUME

Plats chauds

SOLE LIMANDE

Légumes confits - safran - petit légumes

ROUGET BARBET

Tagliatelle - sauce Indienne

DARNE DE SAUMON GRILLEES

Sauce Armoricaine - fenouil

CANARD OU PINTADEAU

Mini pomme de terre - légumes confits

COTE D'AGNEAU

Persilade - moutarde - pommes de terre farci truffé

FILET MIGNON DE PORC

Harricot - lard - miel

*Tous les prix s'entendent hors TVA

Koud buffet

Gemarineerde zalm - Gerookte vissoorten - Tomaat garnaal - œuf farci - Oesters - Assortiment van vissen - Avocado garnaal - Assortiment van salades van groenten, aardappelen en peulvruchten - Visterrine - Gerookte vleessoorten- ...

Koude bordjes

GEMARINEERDE ZALM

Marinade - limoen

CARPACCIO van rund

Parmezaan - truffel

FOIE GRAS & EEND

Frivool slaatje - uienconfituur

VISTERRINE

Frivool slaatje

GEROOKTE VISSOORTEN

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE

WRAPS GEROOKTE HAM

Warme bordjes

TONGSCHAR

Gekonfijte groenten - saffraan

ZEEBAARS

Tagliatelle - Indische saus

DARNE DE SAUMON GRILLEES

Armoricane saus - venkel

CANARD OU PINTADEAU

Kleine aardappeltjes - gekonfijte groenten

LAMSBOUT

Peterselie - mosterd - gevulde aardappelen - truffel

FILET MIGNON DE PORC

Boontjes - spel - honing

*Alle prijzen zijn exclusief btw



Menu Classique



Potages

€ 43

Soepen

CRÈME DE POIREAUX AUX PETITS CROÛTONS

ROOMSOEPJE VAN PREI MET GEKRUIDE BROODKORSTJES

ou

of

CONSOMMÉ SAULCHOIR

HELDERE SOEP "SAULCHOIR"

Plats de résistance

LE FILET DE DINDE

Sauce cerfeuil - Pomme "Saulchoir"

Hoofdgerechten

KALKOENFILET

Kervelroom - Aardappel "Saulchoir"

ou

of

NOISETTES DE COCHON DE LAIT

Sauce au miel - éventail de légumes

SPEENVARKENNOOTJES

Honingaroma - uitgelezen seizoengroentjes

Desserts

POIRE BELLE-HÉLÈNE

Poire - vanille - myrtilles

Nagerechten

PEER " BELLE-HÉLÈNE"

Peer - vanille - bosbessen

ou

of

SOUFFLÉ GLACÉ

l'amaretto - copeaux de chocolat

IJSSOUFFLÉ

Amaretto - chocoladekrullen



PIÈCES MONTÉES

avec nom ou logo de l'entreprise

+ € 4,50

IJSPRONKSTUKKEN

met bedrijfsnaam of logo

FORFAIT BOISSOINS

All-in pendant repas

+ € 19

DRANKENFORFAIT

Gedurende diner

Il ne s'agit que d'exemples de menus. Nous pouvons vous faire une offre personnalisée avec des choix de notre menu.

Dit zijn enkel voorbeeldmenu's. Wij kunnen voor u een offerte op maat opmaken met keuzes uit onze menukaart.

*Tous les prix s'entendent hors TVA

*Alle prijzen zijn exclusief btw



Menu Festif



Entrée

€ 59

Voorgerecht

LE GRAND COCKTAIL NEPTUNE

Assortiment poissons

ou

TRUITE SAUMONÉE

Saumonée sauvage norvégien - sauce Maltaise

VISCOCKTAIL NEPTUNUS

Assortiment vis

of

WILDE NOORSE ZALMFOREL

Sinaasappelboter

Plats de résistance

FILET DE PINTADEAU

Fine-champagne sauce - pomme "Saulchoir"

ou

LES AIGUILLETES DE CANETTE

Bordelaise ou aux deux poivres

Hoofdgerechten

PARELHOENFILET

Fine-champagne-saus - Aardappel "Saulchoir"

of

EENDENBORSTFILET

Bordelaise of tweepepersausje

Desserts

L'OMELETTE SIBÉRIENNE FLAMBÉE

ou

PALETTE D'ARTISTE "SAULCHOIR"

Nagerechten

GEFLAMBEERD SIBERISCH ROOMIJS

of

SCHILDERSPALET "SAULCHOIR"

PIÈCES MONTÉES

avec nom ou logo de l'entreprise

+ € 3,50

IJSPRONKSTUKKEN

met bedrijfsnaam of logo

FORFAIT BOISSOINS

All-in pendant repas

+ € 19

DRANKENFORFAIT

Gedurende diner

Il ne s'agit que d'exemples de menus. Nous pouvons vous faire une offre personnalisée avec des choix de notre menu.

*Tous les prix s'entendent hors TVA

Dit zijn enkel voorbeeldmenu's. Wij kunnen voor u een offerte op maat opmaken met keuzes uit onze menukaart.

*Alle prijzen zijn exclusief btw



Menu Deluxe



Entrée

€ 68

Voorgerecht

RIS DE VEAU FLORENTINE

Médallions de ris de veau - épinard

KALFSZWEZERIKEN OP

FLORENTIJNSE WIJZE

Spinazie

of

of

MARIAGE DE SAUMON & DE SOLE

Saumon à l'armoricaine - filets de sole - champagne

HUWELIJK VAN ZALM & TONG

Zalm "Armoricaïne" - tongfilets - champagne

Plats de résistance

LE FILET DE BOEUF EN

MILLE-FEUILLES

Foie d'oie - champignons sauvages

of

LA COURONNE D'AGNEAU

Moutarde - persil - gratin Dauphinois

Hoofdgerechten

OSSENHAAS IN

BLADERDEEGMANTEL

Foie gras - wilde kampernoelies

of

FIJN GEBAKKEN LAMSKROONTJE

Mosterd - peterseliekorst -
gegratineerde aardappelen

Desserts

LES PIÈCES MONTÉES

avec nom ou logo de l'entreprise

ou

PALETTE D'ARTISTE "SAULCHOIR"

Nagerechten

IJSPRONKSTUKKEN IN

met bedrijfsnaam of logo

of

SCHILDERSPALET "SAULCHOIR"



LE BUFFET DE DESSERTS

+ € 5

DESSERTBUFFET

FORFAIT BOISSOINS

all-in pendant repas

+ € 19

DRANKENFORFAIT

Gedurende diner

Il ne s'agit que d'exemples de menus. Nous pouvons vous faire une offre personnalisée avec des choix de notre menu étendu.

Dit zijn enkel voorbeeldmenu's. Wij kunnen voor u een offerte op maat opmaken met keuzes uit onze uitgebreide menukaart.

*Tous les prix s'entendent hors TVA

*Alle prijzen zijn exclusief btw



Location de salle - Zaalhuur

LOCATION DE SALLE

Inclus: vestiaire non gardé, linge de table, location déco disponible, horaires de travail, vidéoprojecteur.

ZAALHUUR

Inbegrepen: onbewaakte vestiaire, tafellinnen, beschikbaar aanbod tafeldecoratie, diensturen, beamer

Samedi - Zaterdag

Moins que 75 personnes / minder dan 75 personen	€ 2500
Entre 75 et 100 personnes / tussen 75 en 100 personen	€ 1750
Entre 100 et 120 personnes / tussen 100 en 120 personen	€ 1000
Entre 120 et 150 personnes / tussen 120 en 150 personen	€ 750

- nombres des adultes pendant le plat de résistance – Aantal volwassenen tijdens het hoofdgerecht

En semaine & dimanche - Weekdagen & zondag

Pour l'utilisation de nos salles les lundis, mardis, mercredis, jeudis, vendredis et dimanches aucune location de salle n'est demandée pour les groupes de 50 personnes ou plus. Pour des groupes de moins de 50 personnes, des frais de location de 850 euros seront facturés.

Voor het ter beschikking stellen van onze zalen op maandag, dinsdag, woensdag, donderdag, vrijdag en zondag wordt geen zaalhuur gerekend voor groepen vanaf 50 personen. Voor groepen onder de 50 personen wordt een huurprijs van 850 euro gerekend.

Une date n'est réservée qu'après le paiement de l'acompte de réservation.
Een datum is pas gereserveerd na betaling van het reserveratievoorschot.

Nos offres ont uniquement une valeur indicative. -
Onze offertes hebben een uitsluitend indicatieve waarde.

*Tous les prix s'entendent hors TVA - Alle prijzen zijn exclusief btw



*Location du domaine
du Saulchoir sans
service de restauration*



*Huur domein
'Le Saulchoir'
zonder cateringservice*

Location de la salle



avril - octobre

-

april - oktober

LUNDI - JEUDI

€ 950

MAANDAG - DONDERDAG

Petite salle

8h - 22h

Kleine zaal

8u - 22u

Partie d'une journée:

€ 550

Dagdeel:

8h - 12h

8u - 12u

13h - 17h

13u - 17u

17h - 22h

17u - 22u

Grande salle

€ 2250

Grote zaal

8h - 22h

8u - 22u

VENDREDI

€ 3750

VRIJDAG

12h - 3h

12u - 3u

SAMEDI

€ 5000

ZATERDAG

12h - 5h

12u - 5u

DIMANCHE

€ 2750

DIMANCHE

10h - 2h

10u - 2u

Location de la salle



novembre - mars

-

mars - novembre

LUNDI - JEUDI

€ 950

MAANDAG - DONDERDAG

Petite salle

8h - 22h

Kleine zaal

8u - 22u

Partie d'une journée:

€ 550

Dagdeel:

8h - 12h

8u - 12u

13h - 17h

13u - 17u

17h - 22h

17u - 22u

Grande salle

€ 2250

Grote zaal

8h - 22h

8u - 22u

VENDREDI

€ 2950

VRIJDAG

12h - 3h

12u - 3u

SAMEDI

€ 3950

ZATERDAG

12h - 5h

12u - 5u

DIMANCHE

€ 2750

DIMANCHE

10h - 2h

10u - 2u

Location meubilier



Chaise	€ 2 p.p.	Stoelen
Housse de chaise	€ 3 p.p.	Stoelhoes
Table de repas	€ 15 p.p.	Eettafel
Nappes table à manger	€ 10 p.p.	Tafelkleed eettafel
Table de réception	€ 10 p.p.	Receptietafel
Nappe de réception	€ 6 p.p.	Tafelkleed receptietafel
Serviettes	€ 1 p.p.	Servetten

Location vaisselle *



Assiette	€ 0,20 p.p.	Bord
Couvert	€ 0,12 p.p.	Bestek
Verre de l'eau et soft	€ 0,20 p.p.	Water- en frisdrankglas
Verre de vin/champagne	€ 0,40 p.p.	Wijn/champagne glas

* Le lavage de la vaisselle par nos services est toujours inclus. - Afwas door onze diensten steeds inbegrepen.