



Gourmet Valk  
The Difference in Food Emotions

# Brochure de mariage



# The Difference in Food Emotions

Félicitations pour l'une des plus belles étapes de votre vie! Le mariage est un moment magique et chez Gourmet Valk, nous proposons de la haute cuisine sur mesure, adaptée à vos envies.

Nous croyons que chaque mariage raconte une histoire. C'est pourquoi nous élaborons avec plaisir votre menu de rêve, entièrement personnalisé, afin de correspondre parfaitement aux souhaits et au style de votre journée. Que vous optiez pour un menu classique 3 services, un walking dinner avec buffet ou un concept culinaire innovant, nous veillons à ce que chaque plat raconte une histoire.

Laissez-nous créer les saveurs qui correspondent à votre histoire, tandis que vous vous concentrez sur l'amour. Chez Gourmet Valk, tout tourne autour de l'expérience culinaire parfaite pour le plus beau jour de votre vie.



© Gourmet Valk

*"Ensemble vers une fête magnifique"*

– Team Gourmet Valk

**Gault & Millau**  
CATERING



**TRENDY**  
trouwen

BELGIAN EVENT CATERER ASSOCIATION  
**BECAS**



© Lux Visual Storytellers



© Lux Visual Storytellers



© Gourmet Valk



© Jana Pollet

# Réception

## Un début spectaculaire pour votre fête

Le vin d'honneur est le moment idéal pour accueillir vos invités et les surprendre dès les premiers instants. À leur arrivée, ils découvrent déjà des table snacks disposés sur les tables: de petites bouchées qui apaisent les premières faims et donnent immédiatement le ton à votre fête de mariage.

Nous proposons une réception de deux heures, composée d'un subtil mélange de table snacks et d'amuse-bouches raffinées. Nos serveurs circulent parmi vos invités en proposant une belle variété de finger food et d'amuse-bouches servis en petits contenants.

Pendant que vos invités savourent une coupe de bulles ou un mocktail rafraîchissant, nous veillons à une sélection de bouchées variées qui ne cesseront de surprendre vos convives.

Des créations froides et chaudes, avec un équilibre harmonieux entre poisson, viande et options végétariennes, toujours élaborées à partir de produits de saison.

Vous avez des souhaits spécifiques, vous désirez élargir la proposition, opter uniquement pour des bouchées chaudes ou ajouter plus de choix ?

L'équipe Gourmet Valk réfléchit volontiers avec vous et se tient prête à tout ajuster afin que la réception corresponde parfaitement à votre vision.



**Gourmet Valk**  
The Difference in Food Emotions



© Jana Pollet



© Jana Pollet



© Jana Pollet

# Seated dinner

## Raffinement et saveurs en 3 services

Offrez à vos invités un dîner raffiné en trois services, une véritable immersion dans les saveurs de saison.

Nous commençons par une entrée froide ou chaude, composée d'ingrédients locaux, frais et de saison.

Vient ensuite le point d'orgue de la soirée: le plat principal, où notre chef propose un mélange harmonieux de textures et de saveurs. Nous utilisons uniquement les meilleurs ingrédients afin de créer un plat à la fois visuellement élégant et délicieusement savoureux.

Nous terminons le repas par un dessert: que vous choisissiez du chocolat délicat ou des saveurs fruitées et fraîches, chaque dessert constitue une fin parfaite pour un dîner qui aura séduit les sens autant que le cœur.



**Gourmet Valk**  
The Difference in Food Emotions

# Walking dinner

## Créations culinaires sur mesure

Rendez votre dîner aussi dynamique que votre journée. Notre walking dinner en 4 services offre un équilibre parfait entre élégance et confort.

Chaque service est présenté en différents passages par nos serveurs, sous la direction d'un maître d'hôtel.

Le menu se compose d'une entrée froide, d'une entrée chaude, d'un plat principal et d'un dessert.



L'atout principal de cette formule réside sur sa flexibilité: chaque plat peut être adapté sur mesure, afin qu'il corresponde parfaitement à l'ambiance et au thème de votre mariage.

Ensemble, nous créons un menu qui raconte votre histoire.

# Aubettes

## Choisir, savourer et profiter

Faites de votre dîner de mariage une expérience dynamique grâce à notre formule buffet. Vos invités peuvent se laisser surprendre et choisir eux-mêmes leurs plats préférés parmi différentes aubettes, tandis que nos serveurs aux buffets sont à leur disposition.

Pensez à un mélange de plats froids créatifs, de streetfood ou de classiques belges, avant de terminer avec un généreux buffet de desserts. Ainsi, le repas devient une véritable expérience où chacun profite à son propre rythme.



© Gourmet Valk



**Gourmet Valk**  
The Difference in Food Emotions

© willeblanc

# Dinner to share

## Partager, c'est savourer ensemble

Imaginez de longues tables garnies de plats qui invitent au partage. Un dinner to share est plus qu'un repas: c'est un moment chaleureux qui rapproche les invités. En partageant les plats, une atmosphère d'intimité et de convivialité se crée naturellement.



© Lux Visual Storytellers

## Ofyr

### Burnin' Love

Ajoutez une dimension supplémentaire de spectacle et de showcooking à votre fête grâce à notre formule Ofyr. Émerveillez vos invités avec pavé de saumon mariné, gigot d'agneau fondant ou viande belge Blanc-Bleu, tous seront préparés à la flamme.



© Gourmet Valk

# Desserts

## Le final culinaire

Dans nos formules, un dessert dressé à l'assiette est inclus.

Pour les invités qui aiment choisir eux-mêmes, nous proposons un buffet de desserts.

Vous ne voulez pas de buffet, mais aimez l'ambiance chaleureuse du partage? Le dessert to share à table est alors un excellent choix.



© Jana Pollet



© Gourmet Valk

Et que serait un mariage sans wedding cake ?

Nous collaborons avec un pâtissier qui crée votre gâteau sur mesure. Le moment où le couple coupe la pièce montée est l'un des temps forts de la soirée.



© Gourmet Valk

# Envie d'encore plus?

## Late night snack

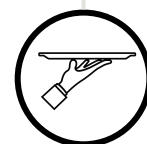
Après quelques heures sur la piste de danse, rien de tel qu'un snack de fin de soirée. Gourmet Valk vous propose une sélection de snacks salés et de mini-burgers pour redonner de l'énergie et prolonger la fête jusqu'au bout de la nuit.

## Conceptcatering

Nous créons des concepts sur mesure parfaitement adaptés au thème de votre mariage: un dîner thématique, un buffet créatif ou une présentation innovante — tout est possible.

## Animations culinaires

Un maître huîtreur apporte une touche de luxe à votre mariage, permettant à vos invités de déguster des huîtres fraîches. Ou optez pour un cortador, qui, avec son savoir-faire, tranche les jambons les plus raffinés.



*Nous nous occupons des saveurs,  
Tandis que vous vous occupez de l'amour!*



© Jana Pollet



**Gourmet Valk**  
The Difference in Food Emotions

# Régimes alimentaires

Gourmet Valk tient compte des menus végétariens, pescétariens ou vegans, ainsi que des allergies et autres demandes spécifiques. Nous vérifions tout en détail afin d'adapter les plats.

# Durabilité

Chez Gourmet Valk, tout commence par les meilleurs ingrédients: légumes de saison, viande provenant d'élevages flamands et poisson frais de la mer du Nord. Nous privilégions circuits courts, peu d'emballage et réduction maximale du gaspillage.



# Service & cuisiniers

Une équipe professionnelle et enthousiaste prend soin de vos invités. Le service est inclus jusqu'à minuit.

Les services supplémentaires (heures supplémentaires ou demandes spécifiques) seront facturés séparément.



**Gourmet Valk**  
The Difference in Food Emotions

# Ils nous ont fait confiance

*Laissez-vous inspirer par les témoignages de ces couples qui nous ont fait confiance et qui ont vécu le jour de leurs rêves entourés de leurs amis et de leur famille. Leurs sourires rayonnants et leurs mots chaleureux sont pour nous la plus belle reconnaissance de notre travail.*



« Gourmet Valk a contribué à rendre notre journée parfaite. Le service était excellent; nos invités en parlent encore! Tout était impeccable et toujours avec le sourire. Les préparatifs étaient agréables et tout était réglé dans les moindres détails, ce qui nous a permis d'aborder la journée sereinement. Nous les recommandons vivement! »

— Britt & Igor



« La fête était fantastique. Tout s'est déroulé sans le moindre souci. Votre équipe a organisé et exécuté notre fête de manière extrêmement professionnelle. Nous avons reçu énormément de retours positifs sur la nourriture, le service, la décoration et le concept global. Merci encore d'avoir fait en sorte que notre journée se déroule parfaitement et dépasse toutes nos attentes! »

— Katrien & Andreas

# Ils nous ont fait confiance



« Nous tenons à remercier encore une fois Gourmet Valk pour tout! Vous êtes une équipe formidable et vous avez fait de notre journée une expérience inoubliable. Tout était organisé dans les moindres détails, si bien que nous n'avons eu à nous soucier de rien. Nous vous recommanderons sans hésitation! »

— Gianni & Donny



# Questions fréquentes

01

Peut-on goûter le menu à l'avance?

Les futurs mariés sont cordialement invités à venir déguster les plats. Notre chef prépare les mets sélectionnés afin que vous puissiez avoir un avant-goût du repas du grand jour.

03

Tenez-vous compte des régimes alimentaires?

Nous tenons compte des allergies et des préférences végétariennes ou véganes. Merci de nous les communiquer à temps afin que nous puissions adapter les plats.

02

Proposez-vous une boisson de bienvenue avant la cérémonie?

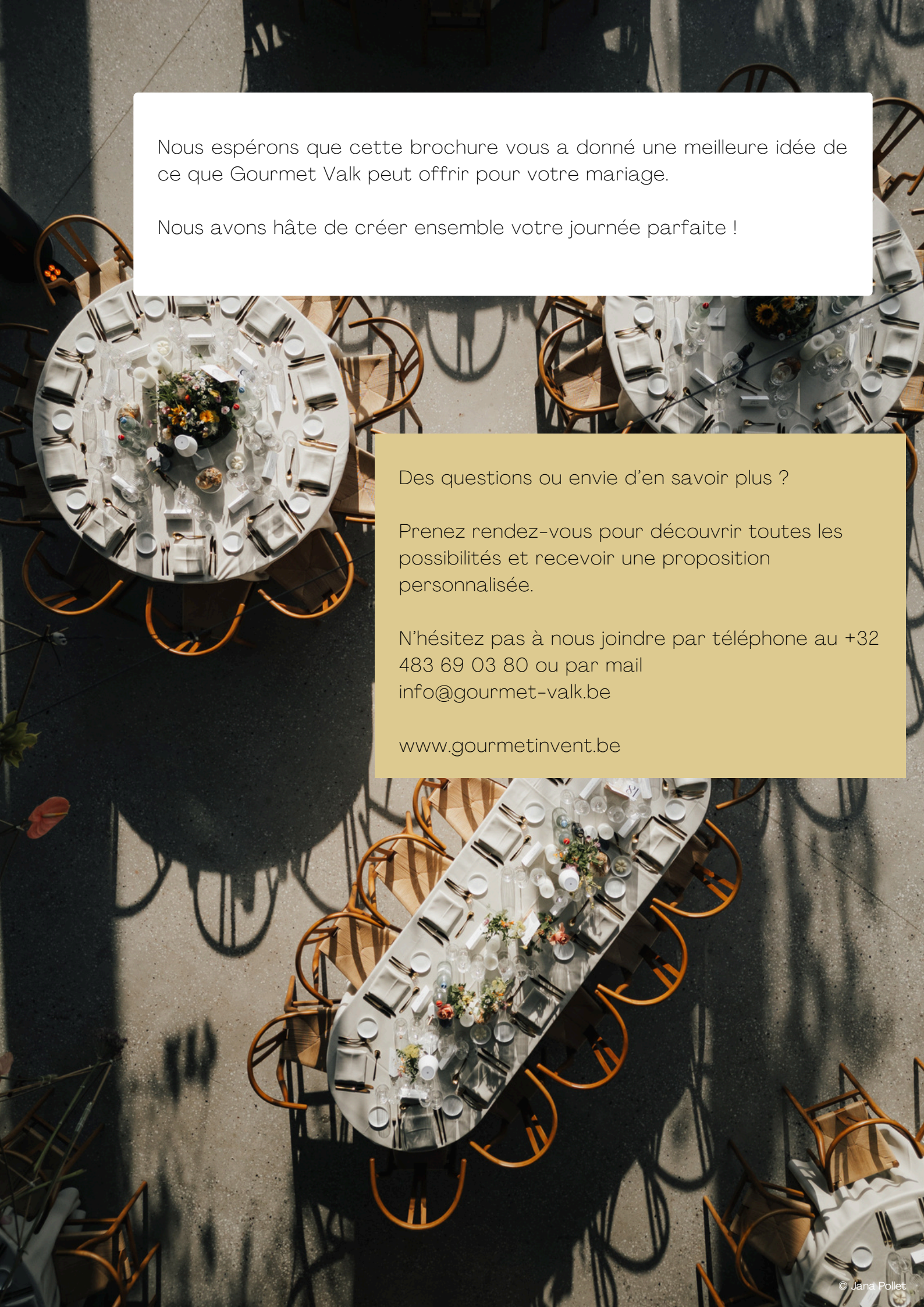
Oui, il est tout à fait possible de servir une boisson d'accueil. Nous proposons une sélection de boissons dont un mocktail rafraîchissant, parfait pour accueillir chaleureusement vos invités.

04

Quand devons-nous transmettre le nombre définitif d'invités, le plan de table et l'organisation ?

Au minimum 7 jours avant le mariage, afin que nous puissions tout préparer parfaitement.





Nous espérons que cette brochure vous a donné une meilleure idée de ce que Gourmet Valk peut offrir pour votre mariage.

Nous avons hâte de créer ensemble votre journée parfaite !

Des questions ou envie d'en savoir plus ?

Prenez rendez-vous pour découvrir toutes les possibilités et recevoir une proposition personnalisée.

N'hésitez pas à nous joindre par téléphone au +32 483 69 03 80 ou par mail [info@gourmet-valk.be](mailto:info@gourmet-valk.be)

[www.gourmetinvent.be](http://www.gourmetinvent.be)

# The Difference in Food Emotions



**Gourmet Valk**  
The Difference in Food Emotions

 Gourmet Valk

 @valktraiteur