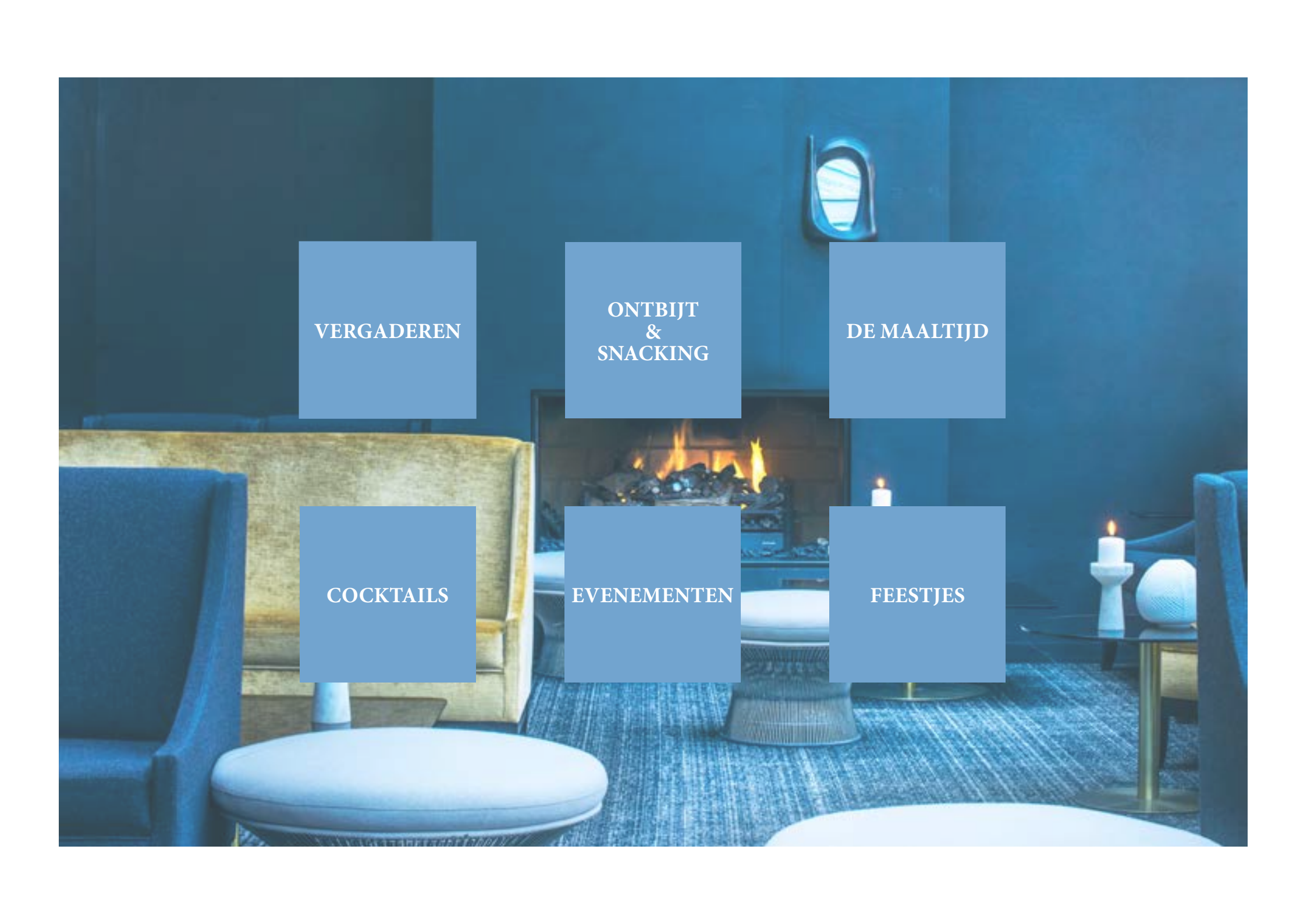


A still life composition featuring various objects on a white background. In the center, there are two smooth, rounded stones: one is light-colored with dark speckles, and the other is a mottled green. Surrounding these stones are several clear glass tumblers, some of which are partially filled with water. Silverware, including forks and knives, is arranged around the perimeter of the scene. A white ceramic plate is visible on the right side. The overall aesthetic is clean and minimalist.

le Chalet
de la
Forêt

A photograph of a modern, cozy living room. The walls are a deep blue. In the center, a fireplace has a warm fire burning. To the left, there's a light-colored sofa and a blue armchair. In the foreground, there's a round white ottoman. To the right, a small side table holds a lit candle and a white decorative object. The room is lit with warm, ambient light from the fire and candles.

VERGADEREN

ONTBIJT
&
SNACKING

DE MAALTIJD

COCKTAILS

EVENEMENTEN

FEESTJES

The image shows a sophisticated restaurant interior. In the foreground, a table is covered with a crisp white tablecloth and set with several clear wine glasses. A plush, dark blue upholstered chair is positioned in front of the table. In the background, another table is visible through an arched doorway, and a modern, multi-tiered pendant light hangs from the ceiling. A solid blue rectangular box is superimposed over the center of the image, containing the restaurant's name in white capital letters.

LE CHALET DE LA FORÊT

Le Chalet de la Forêt ontluikt in een perfecte harmonie tussen traditie en avant-garde.

Als hevige voorstander van de seizoenen en producten van natuurlijke oorsprong, stelt Pascal Devalkeneer een keuken voor die zich kenmerkt door zijn eenvoud en oprechtheid en dat alles met een onberispelijke techniek in het achterhoofd.

Deze grote residentie aan de rand van het bos geniet van een uitzonderlijke ligging zonder Brussel te verlaten. Het tweesterrenrestaurant, lid van Grandes Tables du Monde en van Relais & Châteaux, biedt zijn gasten een ware oase van rust in het hart van het Zoniënwoud.

De charme van deze bourgondische halte biedt als decor honderdjarige bomen, een moestuin met een buitengewone architectuur en grote parasols die het mooie terras van het restaurant accentueren. Dankzij de generositeit van de keuken, het verfijnde en elegante decor, de poëzie van deze tafel in het groen, de sfeer en de niet te overtreffen service behoort le Chalet de la Forêt tot de betere gastronomische adressen van de Belgische hoofdstad!

DRÈVE DE LORRAINE 43 1180 BRUXELLES
TEL+32 2 374 54 16 - INFO@LECHALETDELAFORET.BE
WWW.LECHALETDELAFORET.BE

le Chalet
de la
Forêt



VERGADEREN

VERGADEREN

VERHUUR VAN DE SEMINARIERUIMTE*

(60m² - capaciteit ≤ 35 personen)

Seminarieruimte op de 1e verdieping met terras en zicht op het Zoniënwood.

Mogelijkheden van de seminarieruimte:

- ≤ 17 personen: rechthoekige vergadertafel in U-vorm.
- ≤ 18 personen: rechthoekige vergadertafel in gesloten vorm.
- Van 19 tot ≤ 35 personen: beschikking van het ‘theater’.

Per halve dag:

van 8.00 tot 12.00 u. of van 14.00 tot 18.00 u. **450€**

Per volledige dag:

van 8.00 tot 18.00 u. **750€**

INBEGREPEN:

- WATER EN GLASWERK
- UITRUSTING:
 - 55"-scherm, videoconferentie
 - Apple-tv, optische omvormer
 - 2 Bose-luidsprekers, Yamaha hifi receiver
 - Paperboard
 - Onbeperkt breedband internet
 - Potloden, notitieblokjes

* aan elke zaalverhuur is verplicht een maaltijd verbonden

le Chalet
de la
Forêt



ONTBIJT
&
SNACKING

HET ONTBIJT

19€ per persoon

Om uw gasten op een warme manier te ontvangen, stellen wij voor hen een ontbijt aan te bieden

INBEGREPEN:

- ASSORTIMENT KOFFIEKOEKEN
- WATER, THEE, KOFFIE
- VERS GEPERST FRUITSAP

SNACKING

24€ per persoon

Gedurende uw vergadering kunnen wij een assortiment tussendoortjes (zoet en zout) alsook koffie en thee voorzien

INBEGREPEN:

- ASSORTIMENT TUSSENDOORTJES
- WATER, THEE, KOFFIE
- VERS GEPERST FRUITSAP

A close-up photograph of a hand holding a knife, positioned over a light-colored marble surface with dark veining. The hand is wearing a beaded bracelet. A blue rectangular box is overlaid on the image, containing the text 'DE MAALTijd'.

DE MAALTijd

“EXPERIENCE” MAALTIJDEN

- DE LUNCH
- DE MENU CHALET
- DE MENU DÉCOUVERTE
- DE MENU DES CHEFS

VOORAF SAMENGESTELDE MAALTIJDEN

- 3-GANGEN MENU
- 4-GANGEN MENU
- 5-GANGEN MENU

DE "ALL-IN" FORMULES

FORMULE LUNCH ALL-IN 115€

GLAS CHAMPAGNE
3-GANGENLUNCH
AANGEPASTE WIJNEN

FORMULE CHALET ALL-IN 210€

GLAS CHAMPAGNE
4-GANGEN MENU
AANGEPASTE WIJNEN

FORMULE FORÊT 5 ALL-IN 265€

GLAS CHAMPAGNE
5-GANGEN MENU
AANGEPASTE WIJNEN

FORMULE FORÊT 7 ALL-IN 345€

GLAS CHAMPAGNE
7-GANGEN MENU
AANGEPASTE WIJNEN

FORMULE N°1 ALL-IN 205€

GLAS CHAMPAGNE
3-GANGEN MENU N°1
AANGEPASTE WIJNEN

FORMULE N°2 ALL-IN 231€

GLAS CHAMPAGNE
3-GANGEN MENU N°2
AANGEPASTE WIJNEN

FORMULE N°3 ALL-IN 205€

GLAS CHAMPAGNE
3-GANGEN MENU N°3
AANGEPASTE WIJNEN

FORMULE N°4 ALL-IN 230€

GLAS CHAMPAGNE
4-GANGEN MENU N°4
AANGEPASTE WIJNEN

FORMULE N°5 ALL-IN 230€

GLAS CHAMPAGNE
4-GANGEN MENU N°5
AANGEPASTE WIJNEN

FORMULE N°6 ALL-IN 290€

GLAS CHAMPAGNE
5-GANGEN MENU N°6
AANGEPASTE WIJNEN

A detailed close-up photograph of a fish's head, focusing on its large, round eye and the intricate patterns of its scales. The scales are a mix of dark, iridescent colors and lighter, more textured areas. The eye is prominent, with a dark pupil and a lighter, ringed iris.

“EXPERIENCE”
MAALTIJDEN

DE LUNCH
3 GANGEN

72€
per persoon

MENU
CHALET
4 GANGEN
124,5€
per persoon

MENU
FORÊT 5
5 GANGEN
175€
per persoon

MENU
FORÊT 7
7 GANGEN
235€
per persoon

**“EXPERIENCE”
MAALTIJDEN
-
DE LUNCH
3 GANGEN**

EXPERIENCE **DE LUNCH**

72€ per persoon
(excl.dranken)

De Chef, Pascal Devalkeneer, verrast u met een 3-gangenlunch die dagelijks wordt bereid met de beste producten op de markt

3 amuses
de specerijboom
barbajuan met gelei van Champagne en Sauternes
maïs/doperwten kool met truffel

-
1 hapje

-
1 voorgerecht

-
1 hoofdgerecht

-
1 dessert

-
Schotel met zoetigheden

FORFAIT WIJNEN 40€ per persoon
Aangepaste wijnen van de sommelier. Een glas wijn per gerecht.

FORFAIT WATER/KOFFIE 15€ per persoon
Water, thee, koffie

FORMULE LUNCH ALL-IN

115€ per persoon
(incl. drank en coupe Champagne Philipponnat)

Vegetarisch menu op aanvraag.
Indien u dit ruim op voorhand meldt,
houden wij rekening met voedselintoleranties of -allergieën.

le Chalet
de la
Forêt





“EXPERIENCE”
MAALTIJDEN
-
DE MENU CHALET
4 GANGEN

EXPERIENCE **DE MENU CHALET**

124,5€ per persoon
(excl.dranken)

De Chef, Pascal Devalkeneer, verrast u met een 4-gangenmenu, samengesteld volgens de klassieke gerechten van het restaurant en de seizoenen.

3 amuses

de specerijboom

barbajuan met gelei van Champagne en Sauternes

maïs/doperwten kool met truffel

-

1 hapje

-

2 voorgerechten

-

1 hoofdgerecht

-

1 dessert

-

Schotel met zoetigheden

—

FORFAIT WIJNEN 55€ per persoon

Aangepaste wijnen van de sommelier. Een glas wijn per gerecht.

FORFAIT WATER/KOFFIE 15€ per persoon

Water, thee, koffie

—

FORMULE CHALET ALL-IN

210€ per persoon

(incl. drank en coupe Champagne Philipponnat)

Vegetarisch menu op aanvraag.
Indien u dit ruim op voorhand meldt,
houden wij rekening met voedselintoleranties of -allergieën.

le Chalet
de la
Forêt

“EXPERIENCE”
MAALTIJDEN
-
DE MENU FORÊT 5
5 GANGEN

EXPERIENCE **DE MENU FORÊT 5**

(MAXIMAAL 24 PERSONEN)

175€ per persoon
(excl.dranken)

De Chef, Pascal Devalkeneer, verrast u met een 5-gangenmenu, samengesteld volgens de klassieke gerechten van het restaurant en de seizoenen.

3 amuses

de specerijboom

barbajuan met gelei van Champagne en Sauternes

maïs/doperwten kool met truffel

-

1 hapje

-

3 voorgerechten

-

1 hoofdgerecht

-

1 dessert

-

Schotel met zoetigheden

—

FORFAIT WIJNEN 75€ per persoon

Aangepaste wijnen van de sommelier. Een glas wijn per gerecht.

FORFAIT WATER/KOFFIE 15€ per persoon

Water, thee, koffie

—

FORMULE DÉCOUVERTE ALL-IN

265€ per persoon

(incl. drank en coupe Champagne Roederer)

Vegetarisch menu op aanvraag.
Indien u dit ruim op voorhand meldt,
houden wij rekening met voedselintoleranties of -allergieën.

le Chalet
de la
Forêt

“EXPERIENCE”
MAALTIJDEN
-
DE MENU FORÊT 7
7 GANGEN

EXPERIENCE **DE MENU FORÊT 7**

(MAXIMAAL 8 PERSONEN)

235€ per persoon
(excl.dranken)

De Chef, Pascal Devalkeneer, verrast u met een 7-gangenmenu, samengesteld volgens de klassieke gerechten van het restaurant en de seizoenen.

3 amuses

de specerijboom

barbajuan met gelei van Champagne en Sauternes

maïs/doperwtten kool met truffel

-

1 hapje

-

4 voorgerechten

-

1 hoofdgerecht

-

kaas

-

1 dessert

-

Schotel met zoetigheden

FORFAIT WIJNEN 100€ per persoon

Aangepaste wijnen van de sommelier. Een glas wijn per gerecht.

FORFAIT WATER/KOFFIE 15€ per persoon

Water, thee, koffie

FORMULE DES CHEFS ALL-IN

345€ per persoon

(incl. drank en coupe Champagne Bollinger)

Vegetarisch menu op aanvraag.
Indien u dit ruim op voorhand meldt,
houden wij rekening met voedselintoleranties of -allergieën.

A close-up photograph of a fish's head, focusing on its large, round eye and the surrounding scales. The scales have a mottled pattern of dark brown, black, and golden-yellow. The eye is prominent, with a dark pupil and a lighter, iridescent ring. A blue rectangular box is overlaid on the left side of the image, containing white text.

VOORAF
SAMENGESTELDE
MAALTIJDEN

3-GANGEN MENU
(3 KEUZES)

vanaf **139€**
per persoon

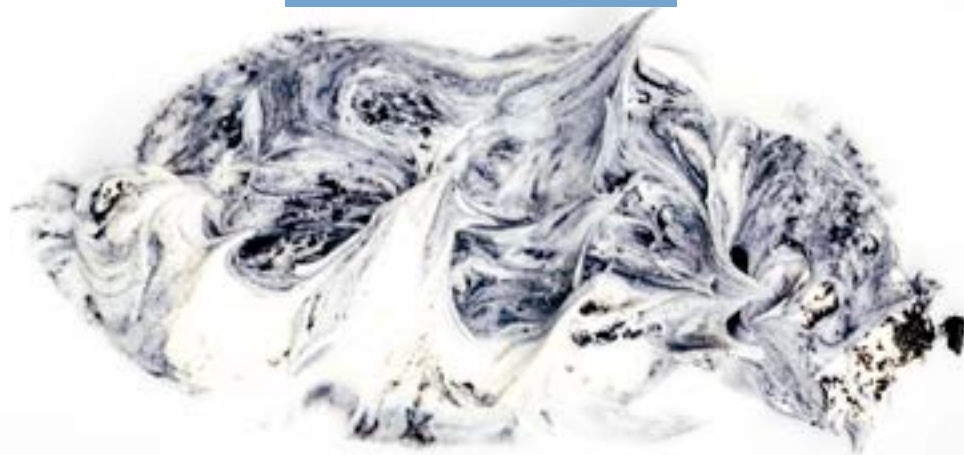
4-GANGEN MENU
(2 KEUZES)

vanaf **145€**
per persoon

5-GANGEN MENU

vanaf **185€**
per persoon

**VOORAF
SAMENGESTELDE
MAALTIJDEN
-
3-GANGEN MENU**



**MENU N°1
(3 GANGEN)**

139€
per persoon

**MENU N°2
(3 GANGEN)**

165€
per persoon

**MENU N°3
(3 GANGEN)**

139€
per persoon

VOORAF
SAMENGESTELDE
MAALTIJDEN
-
3-GANGEN MENU
-
MENU N°1

VOORAF SAMENGESTELDE MAALTIJDEN

3 GANGEN **MENU N°1**

139€ per persoon
(excl.dranken)

3 amuses

de specerijboom

barbajuan met gelei van Champagne en Sauternes

maïs/doperwten kool met truffel

-

1hapje

-

Tartaar van gamberoni rossi en kaviaar van Gourmet
House, consommé van schelpen en gamberoni

-

Zeebaars met cantharellen en kaneel

-

‘Baba au rhum’ van Barbados, mango, passievrucht en
Earl Grey bio

-

Mignardises

FORFAIT WIJNEN 36€ per persoon

Aangepaste wijnen van de sommelier. Een glas wijn per
gerecht.

FORFAIT WATER/KOFFIE 15€ per persoon

Water, thee, koffie

FORMULE N°1 ALL-IN

205€ per persoon
(incl. drank en coupe Champagne)

Vegetarisch menu op aanvraag.
Indien u dit ruim op voorhand meldt,
houden wij rekening met voedselintoleranties of -allergieën.

VOORAF
SAMENGESTELDE
MAALTIJDEN
-
3-GANGEN MENU
-
MENU N°2

VOORAF SAMENGESTELDE MAALTIJDEN

3 GANGEN **MENU N°2**

(ENKEL VAN APRIL TEM SEPTEMBER)

165€ per persoon
(excl.dranken)

3 amuses

de specerijboom

barbajuan met gelei van Champagne en Sauternes
maïs/doperwtten kool met truffel

-

1 hapje

-

Gekarameliseerde roze rapen,
krokante amandel, walnoten, pompelmoes

-

Tarbotrug met kokkels en zeewier tapenade

-

Smeuïge pavlova met rode vruchten

-

Mignardises

—

FORFAIT WIJNEN 36€ per persoon

Aangepaste wijnen van de sommelier. Een glas wijn per gerecht.

FORFAIT WATER/KOFFIE 15€ per persoon

Water, thee, koffie

—

FORMULE N°2 ALL-IN

231€ per persoon

(incl. drank en coupe Champagne)

Vegetarisch menu op aanvraag.
Indien u dit ruim op voorhand meldt,
houden wij rekening met voedselintoleranties of -allergieën.

le Chalet
de la
Forêt

VOORAF
SAMENGESTELDE
MAALTIJDEN
-
3-GANGEN MENU
-
MENU N°3



VOORAF SAMENGESTELDE MAALTIJDEN

3 GANGEN **MENU N°3**

139€ per persoon
(excl.dranken)

3 amuses

de specerijboom

barbajuan met gelei van Champagne en Sauternes

maïs/doperwtten kool met truffel

-

1 hapje

-

Tartaar van 'Régis Bordé' oesters Gourmet House
osciètrakaviaar, brocoliroosjes, Parmentier

-

Gerijpte Holstein, zwarte truffel, beenmerg en
ossenstaart met spinazie

-

Venezolaanse chocoladetaartje met frambozen, praliné
en pecannootjes

-

Mignardises

—

FORFAIT WIJNEN 36€ per persoon

Aangepaste wijnen van de sommelier. Een glas wijn per
gerecht.

FORFAIT WATER/KOFFIE 15€ per persoon

Water, thee, koffie

—

FORMULE N°3 ALL-IN

205€ per persoon

(incl. drank en coupe Champagne)

Vegetarisch menu op aanvraag.
Indien u dit ruim op voorhand meldt,
houden wij rekening met voedselintoleranties of -allergieën.

le Chalet
de la
Forêt

VOORAF
SAMENGESTELDE
MAALTIJDEN
-
4-GANGEN MENU

MENU N°4
(4 GANGEN)

145€
per persoon

MENU N°5
(4 GANGEN)

145€
per persoon

VOORAF
SAMENGESTELDE
MAALTIJDEN
-
4-GANGEN MENU
-
MENU N°4

VOORAF SAMENGESTELDE MAALTIJDEN

4 GANGEN **MENU N°4**

145€ per persoon
(excl.dranken)

3 amuses

de specerijboom

barbajuan met gelei van Champagne en Sauternes

maïs/doperwten kool met truffel

-

1 hapje

-

Filet van jonge makreel licht gegaard en geflambeerd,
appels in olie

-

Zeetongfilet, geglaceerd in Champagne, peterseliepesto

-

Gerijpte Holstein, sjalot in rode wijn en Agria-
aardappelgratin

-

Smeuige pavlova met rode vruchten

-

Mignardises

—

FORFAIT WIJNEN 55€ per persoon

Aangepaste wijnen van de sommelier. Een glas wijn per
gerecht.

FORFAIT WATER/KOFFIE 15€ per persoon

Water, thee, koffie

—

FORMULE N°4 ALL-IN

230€ per persoon
(incl. drank en coupe Champagne)

Vegetarisch menu op aanvraag.
Indien u dit ruim op voorhand meldt,
houden wij rekening met voedselintoleranties of -allergieën.

VOORAF
SAMENGESTELDE
MAALTIJDEN
-
4-GANGEN MENU
-
MENU N°5

VOORAF SAMENGESTELDE MAALTIJDEN

4 GANGEN **MENU N°5**

145€ per persoon
(excl.dranken)

3 amuses

de specerijboom

barbajuan met gelei van Champagne en Sauternes

maïs/doperwten kool met truffel

-

1 hapje

-

Tartaar van gamberoni rossi en kaviaar van Gourmet
House, consommé van schelpen en gamberoni

-

Deense kabeljauwfilet met bloemkool en speculoos
wei van hysop

-

Gerijpte en gebraden zuidwestelijk duif, timut en
rode bieten

-

Krokantje van noten en praliné, karamel gezouten boter
en vanille-ijs

-

Mignardises

—

FORFAIT WIJNEN 55€ per persoon

Aangepaste wijnen van de sommelier. Een glas wijn per
gerecht.

FORFAIT WATER/KOFFIE 15€ per persoon

Water, thee, koffie

FORMULE N°5 ALL-IN

230€ per persoon

(incl. drank en coupe Champagne)

Vegetarisch menu op aanvraag.
Indien u dit ruim op voorhand meldt,
houden wij rekening met voedselintoleranties of -allergieën.

VOORAF
SAMENGESTELDE
MAALTIJDEN
-
5-GANGEN MENU
-
MENU N°6

VOORAF SAMENGESTELDE MAALTIJDEN

5 GANGEN **MENU N°6**

(ENKEL VAN APRIL TEM SEPTEMBER)

185€ per persoon
(excl.dranken)

3 amuses

de specerijboom

barbajuan met gelei van Champagne en Sauternes

maïs/doperwten kool met truffel

-

1 hapje

-

Eendeleverparfait met melanosporumtruffel

-

Gekarameliseerde roze rapen,
krokante amandel, walnoten, pompelmoes

-

Zeetongfilet, geglaceerd in Champagne, peterseliepesto

-

Aveyron lamsfilet, op Binchotan afgebakken,
nierensalpicon, dragon, gezouten amandelen

-

Venezolaanse chocoladeschilfers met fruit en bosbessen

-

Mignardises

FORFAIT WIJNEN 75€ per persoon

Aangepaste wijnen van de sommelier. Een glas wijn per gerecht.

FORFAIT WATER/KOFFIE 15€ per persoon

Water, thee, koffie

FORMULE N°1 ALL-IN

290€ per persoon

(incl. drank en coupe Champagne)

Vegetarisch menu op aanvraag.
Indien u dit ruim op voorhand meldt,
houden wij rekening met voedselintoleranties of -allergieën.



COCKTAILS

1 UUR OF 2 UREN

FORFAIT 1

vanaf **32,5€**
per persoon

FORFAIT 2

vanaf **39,5€**
per persoon

FORFAIT 3

vanaf **49,5€**
per persoon



COCKTAILS
GEDURENDE 1 UUR

COCKTAILS **FORFAIT 1** - gedurende 1 uur

32,5€ per persoon

- Crémant de Loire Lançay « Blanc de Blancs »
- Water, frisdrank en vruchtensappen
- Alcoholische dranken en andere aperitieven
- Assortiment hapjes: 6 stuks per persoon

—

COCKTAILS **FORFAIT 2** - gedurende 1 uur

39,5€ per persoon

- Champagne Philipponnat Royal Réserve Brut
- Water, frisdrank en vruchtensappen
- Alcoholische dranken en andere aperitieven
- Assortiment hapjes: 6 stuks per persoon

—

COCKTAILS **FORFAIT 3** - gedurende 1 uur

49,5€ per persoon

- Champagne Louis Roederer Brut Premier
- Water, frisdrank en vruchtensappen
- Alcoholische dranken en andere aperitieven
- Assortiment hapjes: 6 stuks per persoon

LES COCKTAILS
PENDANT 2 HEURES

COCKTAILS **FORFAIT 1** - gedurende 2 uren

45€ per persoon

- Crémant de Loire Lançay « Blanc de Blancs »
 - Water, frisdrank en vruchtensappen
 - Alcoholische dranken en andere aperitieven
 - Assortiment hapjes: 10 stuks per persoon
-

COCKTAILS **FORFAIT 2** - gedurende 2 uren

54€ per persoon

- Champagne Philipponnat Royal Réserve Brut
 - Water, frisdrank en vruchtensappen
 - Alcoholische dranken en andere aperitieven
 - Assortiment hapjes: 10 stuks per persoon
-

COCKTAILS **FORFAIT 3** - gedurende 2 uren

64€ per persoon

- Champagne Louis Roederer Brut Premier
- Water, frisdrank en vruchtensappen
- Alcoholische dranken en andere aperitieven
- Assortiment hapjes: 10 stuks per persoon

COCKTAILS AMUSES

COCKTAILS **AMUSES**

• 1u **6 stuk** • 2h **10 stuk**

per persoon

Ter indicatie, enkele voorbeelden van amuses
(De geserveerde amuses worden gekozen door de Chef)

- Gruyèresoesjes
- Maïskool/doperwtjes met een aroma van zwarte truffel
- Kefta van lamsvlees, koriander en Espelettepeper
- Barbajuan met gelei van Champagne en Sauternes
- Vitello tonato op de wijze van Chalet de la Forêt
- Wafeltje met soffrito van Bretonse kreeft
- Cappuccino van boschampignons
- Geroosterde foie gras met appeltjes en zout
- Kabeljauwstaafjes met tartaresaus
- Makreeltartaar, appel en wasabi
- Enz.



Vegetarisch menu op aanvraag.
Indien u dit ruim op voorhand meldt,
houden wij rekening met voedselintoleranties of -allergieën.

le Chalet
de la
Forêt



EVENEMENTEN

Een groen decor in het hartje van
Brussel aan de rand van het
Zoniënwoud

DE EXCLUSIVITEIT

(verplicht vanaf 40 personen)

DE MOESTUIN

EVENEMENTEN
-
DE EXCLUSIVITEIT

EVENEMENTEN **DE EXCLUSIVITEIT**

(verplicht vanaf 40 personen)

Le Chalet de la Forêt kan tot 150 personen ontvangen

VAN MAANDAG TOT VRIJDAG

U KUNT OVER HET VOLLEDIGE RESTAURANT
BESCHIKKEN BIJ EEN TOTAALBEDRAG AAN
CONSUMPTIES VAN MINIMAAL

12.000 € TIJDENS DE MIDDAG

OF

15.000 € TIJDENS DE AVOND

—

OP ZATERDAG EN ZONDAG

KUNT U HET RESTAURANT HUREN VOOR EEN PRIJS
VAN

2.400 €

Deze som zal u aangerekend worden bij wijze van voorschot



EVENEMENTEN - DE MOESTUIN

EVENEMENTEN **DE MOESTUIN**

Le Chalet de la Forêt biedt bepaalde partners naar keuze de mogelijkheid om een kweekbak van de groentetuin te sponsoren.

Een sponsorovereenkomst is geldig voor een periode van hetzij 1 jaar (**3.000 €** excl. btw), hetzij 3 jaar (**7.000 €** excl. btw).

Le Chalet de la Forêt zal op een voor het publiek zichtbare drager de merknaam van de sponsor op de gesponsorde kweekbak tonen.

Een sponsorovereenkomst voor 3 jaar biedt de sponsor de exclusieve mogelijkheid om naar eigen goeddunken* een lunch of diner te organiseren voor een tafel voor 12 personen (gerechten met aangepaste wijn en Champagne als aperitief) in het midden van de groentetuin. Het menu wordt geïnspireerd op de groentetuinproductie (volgens de oogstkalender) en vóór het evenement ter goedkeuring aan de sponsor voorgelegd.

Daarnaast organiseert Le Chalet de la Forêt aan het begin van de zomer een jaarlijks cocktailparty met zijn sponsors in de groentetuin. Bij deze gelegenheid biedt hij een glas Champagne en een salade met groenten uit de groentetuin, fruit uit de oogst van de sponsors die op de uitnodiging zouden hebben gereageerd.

* rekening houdend met de beschikbaarheid van de chef en het weer



FEESTJES

FEESTJES **OPEN BAR**

vanaf **29€** per persoon

Indien u de receptie of het diner wenst aan te vullen met een dansavond, stellen wij u een 'Open Bar' voor met de dranken naar uw keuze (whisky, gin, vodka, rum, bieren, wijnen, frisdrank, vruchtensappen) voor de prijs van **29 €** per persoon gedurende 4 uur - voor 2 uur's ochtends.

Bij langer dan 4 uur open bar of na 2 uur's ochtends, zal er een supplement van **1000 €** worden aangerekend per schijf van 100 personen.

De avond moet ten laatste om 3.00 u. 's ochtends beëindigd worden.