



# VOTRE MARIAGE

à

## *Châteaufarm' La Ferme de La Ramée*

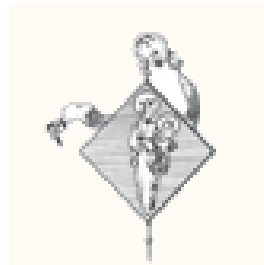
### Historique de l'Abbaye de la Ramée

La Ferme de La Ramée est un lieu historique, classé et restauré avec goût et respect, dont les origines remontent au XVIIIème siècle. Elle est située au centre de la Belgique, dans le Brabant-Wallon, proche de la région néerlandophone.

La ferme et la grange furent classés Monument et Site en 1980 et ont gagné le CAÏUS de la Région Wallonne en 2000. En 2001, elle reçut le prix Europa Nostra et en 2002 La Ramée fut reconnue comme Monument Majeur de Wallonie

### **La Ramée à Jauchelette**

Ancienne Abbaye Cistercienne en Brabant Wallon de 1216 à 1997



" Il est certain que l'abbaye de la Ramée est unique en Brabant, soit par l'ampleur de son aspect, soit par son site, soit par toutes autres choses recommandables. "

Gallia Christiana (...), t, III, Paris, 1725, col.604-605

*Nous vous souhaitons la Bienvenue !*



## Votre MARIAGE EN EXCLUSIVITE à La Ferme de La Ramée

Votre séjour à La Ferme de La Ramée a été pensé pour que vous puissiez à loisir profiter du site rien que pour vous, en toute tranquillité et en toute intimité.  
Cependant, chaque projet est unique et les envies sont variées.  
Une chose à retenir : à La Ferme de La Ramée, tout est possible !  
Selon *vos* envies, nous modulons le château pour qu'il réponde à tous *vos* souhaits ...  
« sur mesure »

### EXCLUSIVITE DU SITE ET DE SES CHAMBRES

Pour vous offrir le maximum d'intimité, depuis votre arrivée jusqu'à votre départ, vous disposez de la ferme **en exclusivité**. Ainsi, toutes les **salles**, l'intégralité du **jardin** et toutes les **activités de détente** sont en libre accès et à votre disposition. Le temps de votre séjour, la ferme est totalement la vôtre, notre équipe vous est entièrement dédiée. La ferme est privatisée rien que pour vous et pendant tout votre séjour.

En plus, vous pourrez à loisir profiter de toutes les activités sur site (tennis, vélos, ping-pong, tir à l'arc, centre de bien être...) à loisir et à volonté pendant toute la durée de votre séjour.

Enfin, pour embaumer les lieux, nous accorderons une attention spéciale à se qu'il soit particulièrement fleuri pour votre séjour : grands bouquets d'hortensias, bruyère, pivoine, renoncule, gypsophile, clématite, églantine et freesia ... pour renforcer l'atmosphère conviviale et humaine du château.



Utilisées en chambre simple ou en occupation double, vous pouvez disposer des **40 chambres** du château, petit déjeuner compris, ainsi que votre chambre nuptiale qui vous est offerte.

Ainsi, vous pouvez loger de 40 invités en chambres simple à 80 convives en chambres double : Pour les personnes à mobilité réduite, certaines de nos chambres sont situées en rez-de-jardin avec un accès facilité par une rampe.

Si votre nombre d'invités dépasse 80, nous sommes également en mesure de vous proposer les 70 chambres du Couvent de la Ramée à un prix préférentiel.





Votre lieu de cocktail et votre salle de réception sont joliment décorés par notre fleuriste à vos goûts...décoration des buffets cocktail, des tables pour le dîner, des buffets dessert, nous nous occupons de tout ! **La décoration florale** est comprise dans le forfait !

## COCKTAIL

Cocktail, vin d'honneur, pot d'arrivée ... en fonction de votre projet, nous serons ravis de mêler harmonieusement vos envies, les produits de terroir, produits nobles, produits de la région et produits de saison pour régaler les papilles de chacun de vos convives.

Amuse-gueules, petits fours, tartines campagnardes, mignardises salées ou sucrées, canapés, bouchées, croustilles, crostinis, brochettes ... tout est possible !

Ce cocktail peut être installé dans le salon du château de votre choix : charpentière, malborough, ou cellier... tous ces volumes s'y prêtent, avec vue sur le parc alentour.

Dès que le temps le permet, nous installons tables et chaises sur la pelouse dans la cour pour profiter du beau temps, avec la possibilité de profiter de l'ombre des parasols ou du hêtre pourpre.

### 2 Formules proposées :

#### o Cocktail comme à la maison

Ce moment peut être convivial et champêtre avec un large buffet généreux où chacun pourra picorer des gourmandises froides et chaudes, couper une tranche de jambon cru soi-même ou se tartiner une tranche un morceau de foie gras sur du pain de campagne ; les convives pourront même s'installer sur des nappes disposées sur la pelouse, les pieds dans l'herbe ...

#### o Cocktail délices

Ce moment peut aussi être plus formel avec service de petits-fours à l'assiette et de boissons au verre, toujours avec la possibilité de profiter de l'extérieur, dans la cour ou près de l'étang.

Qu'il soit pot d'accueil rapide ou moment privilégié de plusieurs heures, ce moment n'est pas limité dans le temps puisque vous disposez entièrement du site.

Le prix du cocktail inclut également **toutes les boissons** (sauf champagne) : sangria, punch, soupe de curaçao, kir, ou cocktail de votre choix et même de votre composition, ainsi que tous les jus de fruits, sodas ou alcools variés ... tout est compris afin que chacun puisse trouver la boisson qui célébrera au mieux votre événement.

En plus, le cocktail pour les enfants de moins de 12 ans est offert.

Si vous le souhaitez, nous pouvons aussi vous fournir en champagne pour 30€ /bouteille.

Par contre, **aucun droit de bouchon** demandé si vous souhaitez venir avec votre propre champagne.





## *DINER*

Réunion de famille, anniversaire spécial, repas de fête ou dîner de gala, réceptions en toute simplicité ou en grandes pompes ... tous ces projets sont uniques et chacun les imaginent différemment. Bien sûr, nous sommes là pour vous aider à réaliser votre événement tel que vous vous le représentez dans ses moindres détails. Nous mettrons notre expertise à votre service et mettrons toutes nos conseils et astuces à votre disposition pour que votre projet reste inoubliable.

En fonction de vos souhaits et goûts, le chef peut vous construire un menu « sur mesure » dissertant à loisir sur des entrées appétissantes, flirtant avec des produits nobles et les légumes de saison, s'arrêtera si besoin pour un trou normand, puis reprendra son souffle pour mijoter des plats gouteux, avant de sélectionner des fromages affinés, pour enfin s'appliquer doucement à vous ravir de ses gourmandises plus sucrées ...

Pour les enfants de moins de 12 ans, le repas peut se simplifier sans pour autant être moins goûtu !

Dans la formule que nous proposons, il n'y a aucun surcoût pour tout ce qui concerne l'art de la table (vaisselle, table, chaises, impression de menus...).

Si toutefois, vous souhaitez boire du champagne dans des verres en cristal et manger avec des couverts en argent, nous serons heureux de nous renseigner pour vous fournir un devis complémentaire.

Un confort de plus : contrairement à un autre lieu, les heures supplémentaires des employés à partir de minuit ne sont pas facturées en sus. Ainsi, si votre cocktail se prolonge et si votre dîner commence plus tard, pas de stress concernant les tours d'horloge qui pourraient faire augmenter votre budget.



En fonction du nombre de plats et du choix des mets qui composeront votre menu, notre chef se plaira à vous recommander des vins blancs, rouges ou rosés qui affineront d'autant plus les saveurs des assiettes et raviront les papilles de vos invités.

Si au contraire, vous connaissez un petit producteur ou si vous savez déjà exactement quels vins sublimeront votre soirée, nous ne vous compterons aucun droit de bouchon.

Si vous le souhaitez, nous pouvons également vous fournir en champagne.



### *3 Formules de dîner proposées :*

- *Menu Comme à la maison*
- *Menu Délices*
- *Menu Wabou !*

### *BAR OUVERT*

Dès leur arrivée et jusqu'à leur départ, vos invités pourront à loisir se servir dans les différents bars ouverts. Que ce soit en attendant tous les invités d'un anniversaire ou d'un repas de famille ou bien plus tard dans la soirée pour désaltérer les fans de la piste de danse, ou même le lendemain, entre deux balades, entre trois parties de ping-pong ou de jeux de société, ou autres concours de tir à l'arc et courses de VTT, ainsi que pendant le brunch, chacun pourra étancher sa soif aux bars du salon rouge ou dans la charpenterie.

Pour un maximum de confort, ce bar est ouvert pendant toute la durée de votre séjour en libre service et à volonté.

En plus, pour les enfants de moins de 12 ans le bar ouvert est offert.



### *BRUNCH*

Après une soirée tardive, une grasse matinée méritée ou la messe dominicale, quelle meilleure idée que de « bruncher » ensemble pour réunir tout le monde une dernière fois ?

Dans le parc pour profiter une nouvelle fois du grand air et des rayons du soleil ou dans la salle à manger, un buffet généreux et garni répondra à toutes les envies et tous les goûts de vos invités pour se régaler une nouvelle fois des produits laitiers locaux, refaire le plein de vitamines en profitant des fruits frais ou en salade, rassasier les appétits grâce aux plateaux de charcuterie et terrines maison, des œufs en omelette ou à la coque, des céréales complètes, muesli ou au chocolat, des jus de fruit d'oranges, de pamplemousse, d'ananas, du bar à thés et café noir, expresso ou au lait ...

Les enfants de moins de 12 ans pourront aussi profiter de cette profusion de mets pour 15€.

Si vous le souhaitez, nous pouvons également vous fournir en champagne pour 30€ /bouteille.

Ainsi, à leur convenance, vos invités pourront profiter du brunch en famille ou entre amis à l'heure à laquelle leurs appétits se manifesteront. Ils pourront ensuite continuer librement à profiter des activités de détente sur site ou faire une balade dans la campagne environnante.







## VOS MENUS

### *Cocktail « comme à la maison »*

- *Délice de cochonnaille artisanal française*
- *Panier fraîcheur du potager servi avec ses sauces*
- *Grignote de poulet épicé*
- *Accra de poisson, sauce cocktail*
- *Assortiment de canapé (pain surprise)*
- *Griffe de jambon d'Ardenne*

### *Cocktail « délices »*

*Verrines et zakouski*

- *Magret fumé et cerise amarena*
- *Tartare de saumon aux herbes*
- *Gaspacho*
- *Mousse d'avocat aux crevettes grises*
- *Rillettes de crabe, chantilly au pesto*
- *Canapé au saumon fumé*
- *Brochette de tomate et mozzarella di buffala*
- *Brochette de poulet au saté*
- *Croustille d'escargot*
- *Pruneau au lard croustillant*
- *Allumette au jambon et fromage*



## *Menu Comme à la maison*

### **Entrées :**

- *Salade périgourdine*
- *Salade de penne à l'italienne*
- *Saumon mariné à l'aneth et citron vert*
- *Salade liégeoise*
- *Crevette rose, grise et bulot avec sauce mayonnaise*
- *Planche de terrine maison composé de foie gras, terrine de veau pistaché, poisson aux herbes)*
- *Carpaccio de bœuf*

### **Plat chaud :**

- *Fricassé de volaille fermière crémeuse aux champignons et bière de La Ramée*
- *Dos de cabillaud rôti beurre blanc au fenouil*  
*Accompagné de gratin de p de terre « dauphinois » et d'une poêlé de haricot vert et carotte à l'échalote*

### **Buffet de fromage** (*brie de Meaux, gouda, fourme d'Ambert, comté*)

### **Dessert :**

- *Blanc manger noix de coco*
- *Duo de mousse passion et framboise sur leur coulis*
- *Mousse au chocolat*
- *Tarte feuilletée aux pommes*
- *Cascade de fruit de saison*  
*Accompagner de diverse sauce : chocolat, coulis de fruit, caramel*



## *Menu Délices*

### **Entrées :**

- Tartare de saumon frais et fumé, coulis crémeux d'œuf de locump
- Salade anti pasti (courgette, aubergine, poivron et tomate confit), jambon d'Ardenne et coulis de basilic
- Terrine de foie gras marbré aux épices, confiture d'oignon au vinaigre balsamique, toast campagnard

### **Plat :**

- Dos de cabillaud au beurre de crevette grise, servi avec ses légumes printanier et sa grappe de tomate confite
- Pavé de veau crème de morille accompagné d'une fricassée de champignon et stoemp a la carotte
- Suprême de volaille fermier jus à la truffe, grenaille rôti au beurre et tomate rôti a la provençal

### **Buffet fromage :** (Brie de Meaux, gouda, fourme d'Ambert, comté, St Maur)

### **Dessert :**

- Fondant au chocolat, coulis de vanille
- Duo de mousse framboise et passion sur leur coulis
- Soupe de fruit rouge avec une mousse au mascarpone au miel



## **Menu Wabou !**

### **Mise en bouche :**

*-crème d'asperge au lard grillé*

### **Entrées :**

*-Duo de foie gras froid marbré aux épices et chaud sur pain d'épices*

*-Le saumon dans tous ces état (mariné a l'aneth, fumé par nos soin, rilette au baie rose, tartare), petit mesclun frais*

*- Assiette anti pasti*

*- tarte feuilleté à la chèvre fraîche affinée, mesclun au pignon de pin et tuile de parmesan*

*Granité citron et genèvre*

### **Plat :**

*-Brochette de saint jacques et cabillaud aux légumes (courgette et tomate), coulis de crustacé (servi avec chicon rôti)*

*-Blanquette de sole aux champignons et herbes (servi avec mirepoix de pomme de terre)*

### **Plat :**

*-Emincé de suprême de pintade jus a la truffe, étuvée de choux vert au lard et carottes aux herbes*

*-Carré d'agneau aux herbes, gratin de pomme de terre et céleri, ratatouille niçoise*

*-Pavé de veau a la crème de morilles, fricassée de champignon et stoemp a la carotte et fricassé de champignon*

### **Buffet de fromage affiné**

### **Dessert :**

*-Assiette gourmande de farandole de dessert (mousse passion, framboise, gâteau chocolat, ile flottante diverse coulis)*

*-Aumônière de fruits poêlés, caramel de mangue*

## Options organisées par nos soins

**DJ** ... une ambiance disco et/ou rétro, animée par un professionnel de la musique, qui vous emportera sur des rythmes endiablés  
*jusqu'à 2 heures du matin* **1100€**

### AMBIANCE MUSICALE

Pendant votre apéritif ou votre dîner, une chanteuse, accompagnée de son musicien, vous plonge dans une atmosphère de piano-bar. A écouter en profitant du cadre sur un rythme « jazzy »  
*avant, pendant le dîner ou après le dîner, environ 2 heures* **1050€**

New Orleans : 7 musiciens vous entraînent dans une ambiance prometteuse, qui vous demandera de l'énergie  
*dès l'apéritif et plus...* **2100€**

### CADEAUX DANS LES CHAMBRES

Ces cadeaux vous permettront de personnaliser votre événement, soit comme surprise à l'arrivée de vos invités dans leur chambre, soit avant leur départ comme souvenir de votre séjour ensemble.

Le Bouquet « maison »  
confiture « maison », miel et cidre de producteurs locaux **18€**  
La bonbonnière d'antan  
des saveurs sucrées à redécouvrir : berlingot, bonbons à la violette, au coquelicot, les bourgeons de pin  
dans une élégante bonbonnière **35€**  
Le livre des Chefs  
encore de nouveaux secrets vous sont dévoilés pour vous régaler **30€**  
Le Panama pour la fête, le soleil  
le chapeau légendaire de l'Equateur, mixte dans sa boîte balsa **30€**  
La brume d'oreiller  
agréable senteur Morphé « esque » ! **10€**  
Le Bouquet's  
élégant diffuseur de parfum d'ambiance par capillarité **28€**

## LES SPECIALES

Les Spéciales sont des activités animées par des prestataires extérieurs proposant des idées classiques ou originales qui vous permettront, en fonction du temps dont vous disposez et des souvenirs que vous désirez créer, de sublimer votre projet et de le rendre inoubliable.

### LES CLASSIQUES

#### **Magicien**

Selon vos souhaits, nos magiciens pourront déambuler discrètement parmi vos invités au moment du cocktail ou venir divertir vos convives avant votre brunch. L'un vous stupéfie par son humour, l'autre vous rend complice de ses tours. Mais que vous choisissiez l'un ou l'autre, vos invités seront surpris pas leur adresse et leur simplicité. Ils étonneront les sceptiques et en surprendront plus d'un !

*durée : 2h environ*

**1500 à 1700€**

#### **Soirée « Casino »**

D'authentiques tables de roulette ou de black-jack sont servies par des croupiers professionnels. A l'ouverture des jeux, chaque invité se voit offrir des plaques d'une valeur fictive. Après s'être familiarisés avec les règles du jeu, ils font fructifier cette mise de départ puis ils participent, grâce à leurs gains, à une vente aux enchères surprise.

*pour deux tables (40 personnes) - entre 2 et 3 heures*

**2400€**

### LES NOUVEAUTES

#### **Atelier d'artistes**

Conseillée par un artiste peintre, sur le thème de votre événement, vos invités sont guidés, individuellement et collectivement, pour créer une œuvre. Et pour cristalliser votre séjour, vous pourrez emporter avec vous l'œuvre ainsi réalisée.

*pour 20 personnes maximum, durée : 2h environ*

**2000€**

#### **Drum Coaching**

Cette démarche originale pour fédérer les esprits, est encadrée par des percussionnistes professionnels et passionnés. Leur approche est ludique pour que chacun prenne plaisir à échanger sur des rythmes grâce aux instruments à percussions. Un excellent moyen pour que vos invités fassent connaissance et que la symbiose se fasse autour de tous les membres de votre famille et de vos amis.

*jusqu'à 35 personnes : 850 € + 50 € p.p., de 35 à 70 : 1200 € + 50 € p.p. au-delà 1600 € + 50 € p.p.*

**2500€ minimum**

#### **L'atelier : art gourmand**

L'énergie créatrice de vos invités est insufflée par un artiste peintre et son maître-chocolatier. Sur le thème de votre événement, vos convives sont invités, individuellement et collectivement, à créer une œuvre picturale unique, originale et ...éphémère avec une palette de couleurs composées de grands crus de cacao et de pigments alimentaires.

*pour 15 personnes, durée : 1h30*

**4200€**