

Le Rideau Rouge

Salles - Traiteur - Concerts - Services événementiels
Au coeur du Brabant wallon et dans votre lieu

Version janvier 2025

www.lerideaurouge.be
info@lerideaurouge.be
02/653.92.58

Bienvenue au Rideau Rouge !

CONCEPT & CONDITIONS

Un concept all-in pour tous vos événements

Nous vous proposons une expérience clé en main, où tout est inclus : espace, mobilier, vaisselle, nettoyage, service traiteur et boissons. Nos prestations s'appuient sur 20 ans d'expertise pour vous garantir un événement de qualité, fluide et sans stress.

1. Réservez votre date et votre espace

Dès votre premier contact, recevez notre brochure complète avec tous les détails et tarifs. Après avoir choisi la date et l'espace idéal parmi nos options, confirmez votre réservation avec un premier versement correspondant au tarif de location de la salle.

En option, vous pouvez également planifier une visite avec notre équipe, qui vous aidera à affiner les détails, du choix de l'agencement à l'ambiance désirée.

2. Configurez votre service traiteur et boissons

Nous créons un devis sur mesure selon vos envies, que ce soit pour un repas assis, un buffet ou un walking dinner. Pour les boissons, choisissez entre open bar ou consommation au verre. Afin de garantir une qualité optimale, les repas, boissons et traiteurs externes ne sont pas autorisés. Tout est pensé pour faire de votre événement une réussite.

3. Animation et technique

Faites appel à vos propres artistes, DJs, ou décorateurs pour sublimer votre événement. Sinon, profitez de notre réseau de partenaires certifiés pour des prestations fiables et professionnelles. Notre catalogue inclut des artistes talentueux et des solutions techniques adaptées, incluant lumière et sonorisation.



Espaces équipés : Mise en place, charges, mobilier, vaisselle, décoration de base, nettoyage inclus.

Une équipe dédiée : Un service professionnel du début à la fin.

Tous nos prix sont affichés TTC et fonctionnent en forfait par personne.

Ligne du temps



Contact

Par mail, téléphone ou via le site web, avec notre équipe. Vous recevez notre brochure.



Visite

(optionnel)
Visite des lieux sur rdv et sur demande. Analyse de vos besoins.



Réservation

Afin de bloquer et confirmer la date, un acompte correspondant au tarif de location de votre salle est versé.

1. NOS ESPACES

SALLES & TERRASSE

La grande salle et terrasse

200 M² + 300 M²



COCKTAIL
150 pers



TABLES RONDES
110 pers



THÉÂTRE
120 pers



TARIF
700€

La petite salle et espace extérieur

80 M² + 50 M²



COCKTAIL
65 pers



TABLES
RECTANGULAIRES
50 pers



THÉÂTRE
45 pers



TARIF
450€

i La location de nos espaces est prévue pour une durée standard de 8h, par exemple le midi de 11h00 à 17h00 ou en soirée de 18h00 à 02h00 Possibilité d'heure(s) supplémentaire(s) moyennant un supplément.



Devis

Nous vous envoyons un ou plusieurs devis personnalisés qui répondent à vos attentes et budget.



Échéances

J-30, nous faisons le point et vous recevez la facture finale, à régler à votre rythme, jusqu'à 7 jours avant votre événement.



Finalisation

J-7, confirmation du nombre d'invités, choix des menus et règlement du solde de la facture.



Jour J

Vous profitez de votre événement en toute sérénité, encadrés par notre équipe professionnelle.



2. LE TRAITEUR



2.1 Apéro

2.2 Repas

2.3 Boissons

2.4. Snacking

2.1 APÉRO



L'apéritif est un moment clé de votre événement, propice aux échanges et à la convivialité. Nous proposons des forfaits boissons, accompagnés d'un assortiment gourmand soigneusement sélectionnés par notre chef. **Tous les forfaits incluent une alternative de vin, bières et softs.**

Boissons	À la pièce			À l'heure	1H 	1h30 	2H 
Bulles (Vin mousseux).....	5€	9€	10,5€	12,5€	13,5€		
Cava	7€	13€	14€	14,5€	15,5€		
Cocktail <i>Spritz, Cuba Libre, Rideau Rouge,</i>	8€	15€	18€	21€	23€		
Mocktail	6€	11€	12€	13€	14€		
Bières spéciales	4,5€	8€	12€	14€	16€		
Champagne	9€	17€	24€	30€	35€		
Droit de bouchon <i>Par service et par personne....</i>	6,5€						

Comprends l'alternative vin/bière/soft

Zakouski **Au Forfait** 3pcs 5pcs 7pcs 8pcs

Mix chauds/froids 5€ 6,5€ 8€ 9€

Les options gourmandes

Planche apéro par pers	3€	Nachos et sauce salsa	1,50 €
Planche apéro 5 pers deluxe	20€	Nachos et 3 sauces	2,50 €



2.2 REPAS



Différentes formules sont proposées selon l'ambiance souhaitée. Menu assis en trois ou quatre services, buffet thématique ou non, cocktail dinatoire ou encore repas façon street-food raffinée.

FORMULE ASSISE

Menus

Menu 3 services " Sélection " entrée, plat, dessert	32€
Menu 3 services " Premium " entrée, plat, dessert	37€
Menu 4 services " Prestige " 1 entrée chaude, 1 entrée froide, plat, dessert	52€

Le dessert sur assiette par défaut est le vacherin glacé vanille framboise ou chocolat.

FORMULE ASSISE OU DEBOUT

Buffets en libre service

Buffet Jambon à la broche & dessert	32€
Buffet de Saison & dessert	34€
Buffet Sélection ou Prestige en 3 services entrées, plats, dessert	42€ / 47€

Buffets à thème en libre service

Asiatique, Belge, Espagnol, Italien, Végétarien, Africain, ...

2 choix d'échoppes & dessert conseillé apd de 40 adultes	34€
3 choix d'échoppes & dessert conseillé apd de 60 adultes	42€
4 choix d'échoppes & dessert conseillé apd de 100 adultes	48€

En dessous de 40 couverts, les prix sont majorés de 20%



FORMULE DEBOUT

Cocktail dinatoire

Le **cocktail dinatoire**, une réduction de mets servis sur mini assiettes, apportés directement dans les mains de vos invités. Nous conseillons la formule 5 services pour l'équivalent d'un repas complet.

4 services	1 assiette froide et 2 assiettes chaudes & dessert	37€
5 services	2 assiettes froides et 2 assiettes chaudes & dessert	44€



STREETFOOD

Jean Broche Pain bagnat avec jambon cuit à la broche et sauce miel moutarde / 11,5€

Jean Fume Pain bagnat avec saumon cuit et fumé basse température et sauce / 10,5€

Jean Pote Pain bagnat aux légumes grillés, crudités Feta et sauce pesto / 8,5€

+ Cornet de frites et sauce Mayo, ketchup, andalouse + 4€

Burger US viande de boeuf 100gr / végétarien 8,5€

Burger US viande de boeuf Angus 200gr 12€

+ Cornet de frites et sauce Mayo, ketchup, andalouse 4€

Cornet de pâtes (2 choix) bolo, 4 fromage, pesto, tartufata 7,5€



OPTIONS des formules repas

Option double choix pour les menus (entrée et plat) + 4€

Dessert en pièce montée avec feux de bengales et bougies + 3,5€

Buffet desserts (4 pcs) à partir de 50 adultes + 4,5€

Buffet desserts (6 pcs) à partir de 50 adultes + 7€

Assortiment de fromage sur assiette (4) + 12€

Menu enfant 2 services plat ou buffet & dessert + softs. + 30€

2.3 LES BOISSONS



Formule boisson à table avec vins, eaux et softs, **open bar** pour une consommation libre, paiement à la pièce ou cash-bar où chacun règle ses consommations. Une sélection de vins, bières spéciales et cocktails est disponible, avec des options premium sur demande.

+

Les boissons en formule assise softs au

Forfait vin maison (1/2 bouteille / pers) et eau plate et pétillante Spa	10€
Vin prestige ou deluxe rouge et blanc (1/2 bouteille / pers)	13,5€ / 16,5€
Forfait eau Spa plate et pétillante à volonté sur table	6€
Forfait café et thé à volonté au bar	3€

NOS OPEN BAR

	1h	2h	3h	4h	5h	+1h
Softs	/	8,5€	10€	13€	16€	4€
<i>Eau, Coca, jus, café ...</i>						
Vin, bière et softs	9,5€	14,5€	19€	22€	24€	3,5€
<i>Vin maison, pils, softs</i>						
<i>Option bulles / cava : +2€ / 3€</i>						
<i>Option 3 bières spéciales : +3€</i>						
<i>opt. vin prestige / deluxe : + 13,5€ / + 16,5€</i>						
Full House	19€	25€	31€	37€	43€	6,5€
<i>Vin maison*, bières au fût, softs et alcools</i>						
<i>forts : gin, rhum blanc et brun, vodka, whisky.</i>						
<i>Supp vin prestige / deluxe : + 13,5€ / + 16,5€</i>						
Cocktails	13€	20€	27€	34€	41€	7€
<i>Mojito, Cuba libre, Rideau Rouge</i>						

2.4 SNACKING

Potage du jour	2,5€	Choix unique de dessert sur assiette ...	6€
Croque monsieur	3,5€	Buffet desserts 4 pièces	8,5€
Hot Dog	4€	Plateau apéro	18€
Tarte ±2 parts / pers	7€	Cornet de frites + sauce	5€
Droit de dessert	6€	Bar à bonbons	8€
Vacherin vanille framboise ou chocolat en pièce montée			7,5€

3. ANIMATIONS & TECHNIQUE



Nos salles sont équipées d'un petit système son qui permet de diffuser une musique de fond Pour vos soirées dansantes ou concerts, nous vous proposons notre matériel à la location. Demandez notre catalogue d'artistes labélisés "RR". Wifi disponible dans nos 2 salles.



MATÉRIEL son & lumière

Grande salle Par défaut : Scène de 21m² (7m x 3m)

Kit soirée Haut-parleurs facade, 1 micro, connexion mini-jack, lumières automatiques.

Idéal pour soirées dansantes 250€

Kit concert autonome Haut-parleurs facade, table de mixage 8 entrées, 2 retours, 2 micros et pieds, connexion mini-jack, lumières automatiques. **Idéal pour petits concerts** 380€

Kit concert "pro" Haut-parleurs facade, table de mixage 32 entrées, 6 retours, kit micros et pieds, Di's, câblage, connexion mini-jack, lumières automatiques ou via console lumière. **Idéal pour concerts** ... 520€

Attention : ce kit nécessite la présence d'un professionnel.

Petite salle

Kit soirée 2 haut-parleurs sur pieds, connexion mini-jack, lumières automatiques.

Idéal pour soirées dansantes 150€/ + supplément micro +20€

ANIMATIONS

Dj résident *nécessite le kit soirée*..... 550€

Magicien 550€

Animation Blind test 800€

Artiste solo à partir de 600€

Groupe cover à partir de 1200€

Parking Boy / Steward 55€/ h

Animation Karaké 1200€

Options

Piano à queue et accordage 300€

Écran tv 152cm sur roulettes 75€

Connexion HDMI uniquement, fournie.

Backline de jam *batterie, clavier, ampli* 80€

Selfie Box à partir de 199€

Projecteur & écran *grande salle uniquement* .. 95€

Connexion HDMI uniquement, fournie.

Micro sans fil 20€

Forfait repas et boissons prestataire 35€

Technicien son et/ou lumière..... 450€

Forfait 10h. +45€/h au delà.