

Le Rideau Rouge

SALLES - TRAITEUR - CONCERTS - SERVICES ÉVÉNEMENTIELS
AU COEUR DU BRABANT WALLON ET DANS VOTRE LIEU

WWW.LERIDEAUROUGE.BE

02/653.92.58



Demande de devis

Bienvenue au Rideau Rouge !

CONCEPT & CONDITIONS

Un accompagnement pour tous vos événements

Le Rideau Rouge vous accueille pour vos événements privés et professionnels dans un cadre chaleureux, singulier et modulable. Nous mettons à votre disposition des espaces privatisables, une offre traiteur cohérente, des formules boissons bien pensées et des options techniques adaptées à chaque type d'événement.

Notre approche est simple : vous orienter vers une formule claire, fluide et agréable à vivre, avec une vraie flexibilité dans le choix du repas, des boissons et de l'ambiance.

1. Réservez votre date & votre espace

Choisissez la date et l'espace le plus adapté à votre événement. La réservation est confirmée par un acompte 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. Choisissez votre formule traiteur & boissons

Laissez-vous guider par nos formules recommandées ou construisons ensemble une proposition cohérente selon votre style, votre budget et le format souhaité. Les repas et boissons extérieures ne sont pas autorisés.

3. Animation & 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, incluant personnel, lumière et sonorisation.



FAQ



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



Conditions générales



Contact

Via le site web, par mail, ou téléphone. Vous recevez notre brochure.



Visite

(optionel)
Visite des lieux sur rdv.
Analyse de vos besoins et proposition



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



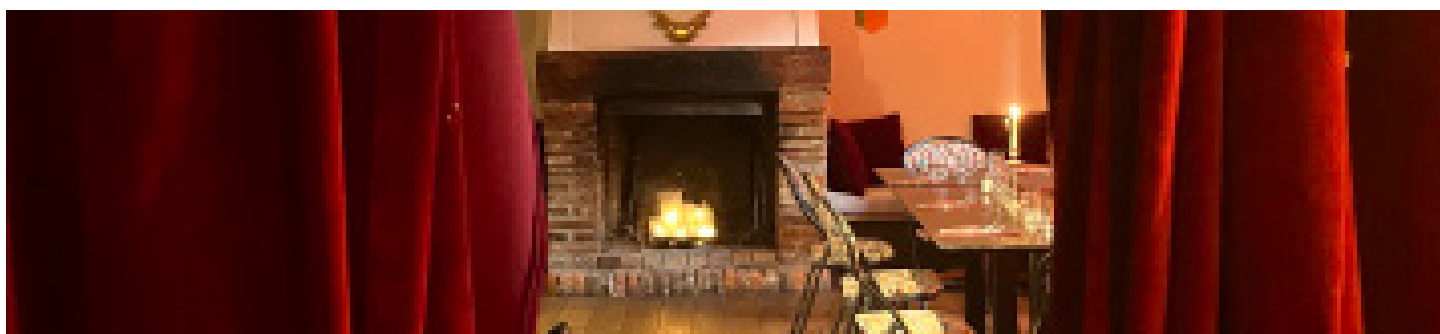
THÉÂTRE
120 pers



ApD*
750€

La petite salle et espace extérieur

80 M² + 50 M²



COCKTAIL
65 pers



TABLES
rectangulaires
50pers



THÉÂTRE
45 pers



ApD*
450€



La location comprend les charges, un barman, le mobilier, la vaisselle, le nettoyage, la mise en place et la décoration de base. (nappages, serviettes et bougies)

Horaires de location standard: Le midi de 11h00 à 17h00 ou en soirée (18h00 - 02h00). Heure supplémentaire + 120€



Devis

Nous affinons la proposition qui répond à vos attentes et budget.



J- 30

Nous faisons le point et vous recevez la facture d'acompte 2, à régler à votre rythme, jusqu'à 7 jours avant votre événement.



J-10

confirmation du nombre d'invités, choix des menus et derniers détails éventuels.



Jour J

Vous profitez de votre événement en toute sérénité!

Un service adapté à votre événement

Chaque événement comprend une base de service adaptée à la formule choisie, ainsi que la mise en place standard et le nettoyage standard.

Le service lié au repas est naturellement compris dans la prestation traiteur choisie. Lorsque la réception prend plus d'ampleur, certains formats peuvent impliquer un forfait de service complémentaire afin de garantir un déroulement fluide, tant au bar qu'en salle.

Les repères ci-dessous correspondent à notre fonctionnement habituel. L'organisation finale de l'équipe est toujours adaptée au format de l'événement.

Espace	Repère Habituel	Forfait complémentaire
Petite Salle	jusqu'à 35 pers	/
Petite Salle	à partir de 36 pers	+ 150€
Grande Salle	Jusqu'à 40 pers	/
Grande Salle	de 41 à 80 pers	+150€
Grande Salle	de 81 à 120 pers	+300€
Grande salle	de 121 à 150 pers	+450€



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 sélectionné par notre chef. Tous les forfaits incluent une alternative de vin, bières et softs.

Boissons

Boissons	À la pièce		À l'heure 1H	1h30	2H
Bulles (Vin mousseux).....	5€	9€	10,5€	12€	13€
Cava..... Supplément Crémant +1€	7€	13€	14€	15€	16€
Cocktail Spritz, Cuba Libre, Rideau Rouge, Supplément mojito + 2€	9€	17€	19€	23€	26€
Mocktail Virgin mojito et chòse.....	7€	13€	15€	17€	20€
Bières spéciales Lupulus, Lutgarde, chouffe,	4,5€	8€	12€	14€	16€
Champagne.....	9,5€	18€	25€	30€	35€
Droit de bouchon par bouteille.....	9€				

Zakouski

Au Forfait

3pcs

5pcs

7pcs

8pcs

Mix chauds / froids

.....

4,5€

6,5€

8€

9€

Selon inspiration du chef

Les options gourmandes

Planche apéro à partager 5€/P

2 salaisons, 1 fromage, olives, tapenade maison ou hoummus + Grissinis

Nachos sauce salsa et sauce cheddar

2€



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.

Menus

Menu 2 services "Sélection" Plat+dessert ou Entrée+plat	28€
Menu 3 services "Sélection" entrée, plat, dessert	35€
Menu 3 services "Premium" entrée , plat, dessert	42€
Menu 4 services "Prestige" 1 entrée chaude, 1 entrée froide, plat, dessert	55€

Buffets en libre service

Buffet de Saison & dessertVacherin	33€
(Buffet Jambon à la broche & dessert	32€)
Buffet Sélection ou Prestige en 3 services entrées, plats, dessert	38€ / 42€
Buffet froid :	29 €

En dessous de 30 couverts, les prix sont majorés de 20%

Buffets à thème en libre service

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

2 choix d'échoppes & dessert conseillé apd de 40 adultes	36€
3 choix d'échoppes & dessert conseillé apd de 60 adultes	42€

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



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		39€
5	services	2	assiettes	froides	et	2	assiettes	chaudes	&	dessert		44€



STREETFOOD (2 choix max)

Jean Broche Pain bagnat avec jambon cuit à la broche et sauce miel moutarde	Min 60 personnes		12,5€
Jean Fume Pain bagnat avec saumon cuit et fumé basse température et sauce	Min 30 personnes		13€
Jean Pote Pain bagnat aux légumes grillés, crudités Feta et sauce pesto /	Min 20 personnes		11,5€

+ Frites et sauces		4€
--------------------	-------	----

Burger US viande de boeuf 100gr / végétarien		11€
(Burger US viande de boeuf Angus 200gr		15€)
+ frites et sauce		3,5€

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



OPTIONS des formules repas

Option double choix pour les menus (entrée et plat)		+4€
Dessert en pièce montée avec feux de bengales et bougies		+4€
Buffet desserts (4 pcs)		+8€
Menu enfant -15 ans 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 chacun règle ses consommations. Une sélection de vins, bières spéciales et cocktails est disponible, avec des options premium sur demande.

Les boissons à table

Forfait vin maison (1/2 bouteille / pers) et eau plate et pétillante Spa	10€
Vin prestige / deluxe rouge et blanc (1/2 bouteille / pers)	13€ / 17€
Forfait eau Spa / et coca (1L) à volonté sur table	3,5€ / 6€
Forfait eau Spa et pétillante au verre	5€
Forfait café et thé à volonté au bar	3,5€

NOS OPEN BAR

	1h	2h	3h	4h	5h	+1h
Softs	/	9,5€	11€	14,5€	17,5€	4€
Eau, Coca, jus, café ...						
Vin, bière et softs	10€	16€	21€	24€	26€	4,5€
Vin maison, pils, softs						
Option bulles / cava : +0,5€ / 2€						
Option 3 bières spéciales : +2€						
opt. vin prestige / deluxe : + 3€ / + 5€						
Full House	16€	21€	24€	26€	30€	5€
Bulles, Cava, Crémant, Vin maison*, bières au fût, softs et alcools forts : gin, rhum blanc et brun, vodka, whisky.						
Opt. vin prestige / deluxe : + 3€ / + 5						
Cocktails	14,5€	20€	29€	/	/	7€
Mojito, Cuba libre, Rideau Rouge						

2.4 SNACKING 1h Après 23h +45€

Potage du jour	3€
Croque monsieur (2)	5€
Hot Dog	4€
Tarte ±2 parts / pers	7€
Droit de dessert	4€
Vacherin vanille framboise ou chocolat en pièce montée	7,5€

Choix unique de dessert sur assiette ...	6€
Buffet desserts 4 pièces	8,5€
Plateau apéro	20€
Cornet de frites + sauce	4€
Stand crepe sucré.....	4€
Bar à bonbon	3,5€
Sandwichs mous	8,5€

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 labellisés "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 ... 580€

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 600€
 Quizz musical autonome 150€
 Animation Blind test 800€

Artiste solo à partir de 600€
 Groupe cover à partir de 1200€
 Parking Boy / Steward 55€ / h
 Animation Karaoké autonome 190€

Options

Piano à queue et accordage 300€
 Écran tv 152cm sur roulettes 50€
 Connexion HDMI uniquement, fournie.
 Backline de jam batterie, clavier, ampli 80€
 Selfie Box à partir de 399€
 Polaroid + 50 tirages 90€

Projecteur & écran grande salle uniquement .. 75€
 Connexion HDMI uniquement, fournie.
 Micro sans fil 20€
 Forfait repas et boissons prestataire 35€
 Technicien son et/ou lumière..... 500€
 Forfait 8h. +50€/h au delà.