



Pour vos
Mariage
Séminaire
Anniversaire
Communion
Baptême
Soirée privée

Service Traiteur



Le Fauban 
Café | Restaurant | Traiteur



"On ne fait rien de grand sans passion."

— Henri-Paul Pellapat

Le Vauban

Café | Restaurant | Traiteur



Depuis 1920



Situé au cœur de Bouchain, le restaurant Le Vauban est le point de départ d'une aventure humaine et gourmande dédiée à l'art de vivre depuis 1920. À cette époque, le restaurant était déjà un lieu de rassemblement incontournable de la vie locale.

Bien plus qu'un restaurant.

Que vous soyez de passage, résident local ou en quête du lieu parfait pour vos événements, nous vous accompagnons à chaque étape de votre vie.

Le Vauban c'est aussi :

- Notre Service Traiteur
- Les Jardins d'Oréa : Votre Salle de Réception à Hordain
- Portage de Repas à domicile sur le secteur
- Portage de Repas pour nos entreprises
- Location de matériel événementiel
- Hébergement & Séjour



Les Toasts Gourmands du Chef

Plateau de 24 pièces

Sélection de toasts raffinés :

- Crémeux de fromage
- Saumon fumé et beurre citronné
- Délice de charcuterie fine
- Rillettes de thon maison
- Surimi et crème légère
- Foie gras et son pain toasté



Navettes du Terroir

Petits pains garnis aux saveurs authentiques :

- Rillettes traditionnelles
- Jambon blanc supérieur
- Jambon cru affiné
- Tartare de bœuf assaisonné
- Sélection de charcuteries fines



Navettes Océanes

La fraîcheur de la mer en bouchées gourmandes :

- Saumon fumé
- Surimi et crème légère
- Rillettes de thon
- Mousse de poisson maison



Mini Wraps Gourmets

Plateau de 50 pièces

Assortiment de wraps au blé :

- Poulet rôti et sauce douce
- Jambon et fromage fondant
- Jambon cru et mozzarella
- Crabe et crème citronnée
- Saumon fumé et fromage frais



Cakes Salés Moelleux du Chef

- Jambon et fromage fondant
- Olives et chorizo
- Chèvre et miel
- Thon et poivrons



Les Pains Surprises

Le Campagnard

Assortiment généreux de **fromages de nos régions** et **charcuteries fines**, présenté dans son pain surprise traditionnel.

Le Nordique

Sélection marine composée de **saumon fumé**, **thon**, **surimi** et **œufs de poisson**.



Les Verrines Cocktail

Collection de Verrines Raffinées

- Mousse de chèvre au miel et chips de bacon croustillantes
- Tartare de concombre et feta fraîche
- Perles marines aux œufs de poisson
- Avocat crémeux et saumon fumé
- Foie gras et pommes rissolées
- Tartare de saumon et crème ciboulette
- Guacamole, cocktail de crevettes et ananas
- Duo pêche, thon et tomate fraîche
- Tartare de saumon frais
- Tartare de noix de Saint-Jacques



Les Mises en Bouche Chaudes



Mini Tartelettes Gourmandes

De délicieuses bouchées feuilletées, croustillantes et généreusement garnies.

- Lardon & Maroilles
- Pizza tomate
- Quiche Lorraine
- Chèvre & miel
- Oignon & origan
- Thon



Mini Croque-Monsieur Fondants

Des croques dorés et croustillants, au cœur fondant.

- Jambon & fromage
- Poulet & moutarde
- Saumon fumé & épinards



Mini Snacks Gourmets

Des classiques revisités en version mini pour un maximum de plaisir.

- Burger de bœuf
- Burger de volaille
- Hot-dog saucisse





Bouchées Frites Croustillantes

Des bouchées dorées et croustillantes à partager.

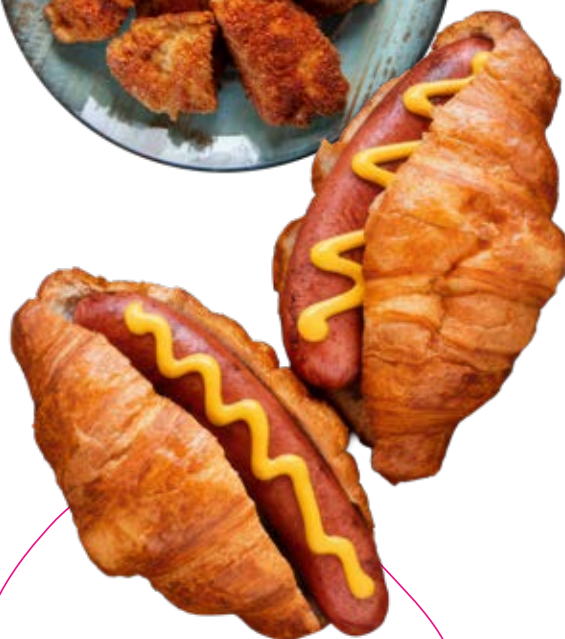
- Stick de chèvre pané
- Stick de mozzarella panée
- Bouchées de camembert
- Aiguillettes de poulet
- Nems de poulet



Croissants Feuilletés Salés

De savoureux croissants garnis, croustillants et fondants.

- Saucisse & moutarde
- Poulet & pesto
- Saumon fumé & Boursin



Mini Gratins Gourmands

Des mini plats gratinés, généreux et réconfortants.

- Tartiflette au reblochon
- Lasagnes de bœuf
- Lasagnes de saumon
- Parmentier de bœuf
- Gratin de pâtes au fromage
- Endives gratinées





ON
QUE
upe
rect



Pasta Bar

- Linguines au saumon flambées au Grana Padano
- Pennes à la crème de parmesan et éclats de noisettes
- Gnocchis à la bolognaise
- Tagliatelles à la carbonara, jaunes d'œufs
- Fusillis au poulet, crème de curry et noix de coco



Côté Terre & Mer

- Saumon fumé traditionnel
- Saumon gravlax tranché minute
- Tartare de noix de Saint-Jacques

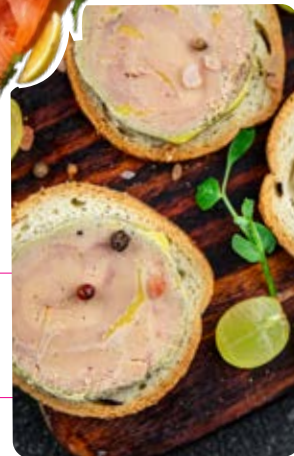
Accompagnements :

+ Blinis, pain toasté, crème citronnée à l'aneth, citron frais et beurre demi-sel

- Foie gras de canard Maison (Rougié)

Accompagnements :

+ Pain toasté aux épices, briochette, confiture d'oignons, chutney de figues et gelée de Sauternes



Jambons & Charcuteries Fines

- Jambon ibérique tranché minute
- Jambon italien affiné
- Cornet de charcuterie

Accompagnements :

+ Focaccia, pain toasté et antipasti variés



Bar à Mozzarella

- Mozzarella di Bufala
- Straciatella
- Burrata crémeuse
- Burrata fumée

Accompagnements :

+ Tomates anciennes cerises, tomates confites, huile d'olive, vinaigrette balsamique, roquette fraîche, focaccia et assortiment de pains



Plancha Gourmande

- Brochettes de bœuf mariné
- Magret de canard au miel
- Filet de poulet mariné citron & thym
- Mignon de porc à la moutarde
- Crevettes citronnées persillées
- Noix de Saint-Jacques snackées
- Saumon teriyaki

Accompagnements :

+ Assortiment de pains artisanaux et sauces variées

Nos Entrées



Foie Gras

- Foie gras de canard maison, chutney de figues ou d'oignons, pain brioché
- Ballotine de foie gras de canard aux abricots, éclats de noisettes
- Burger de foie gras, compotée d'oignons rouges confits
- Foie gras poêlé et sa tarte tatin aux pommes ou aux poires
- Assiette Terre & Mer : foie gras maison et saumon fumé
- Lucullus, brioche et pommes caramélisées



Poissons & Produits de la Mer

- Saumon fumé, crème citronnée
- Gravlax de saumon à l'aneth, baies roses
- Millefeuille de saumon fumé au fromage frais
- Dôme de saumon au crabe et fines herbes
- Terrine de saumon et sa crème fouettée
- Risotto de la mer, Saint-Jacques, chorizo, asperges et parmesan
- Cassolette de la mer aux petits légumes
- Cassolette de la mer : Saint-Jacques, saumon, crevettes, fondue de poireaux
- Feuilleté de coquilles Saint-Jacques, fondue d'endives, beurre blanc
- Gaufre de pomme de terre, crème aux herbes et fleur de saumon fumé



Entrées Froides

- Burrata, tomates à l'ancienne, pesto vert
- Salade périgourdine, gésiers et magret de canard fumé
- Terrine de lapin à la bière
- Potjevleesch en gelée
- Melon au jambon cru, pipette de porto rouge
- Avocat surprise au thon ou au surimi
- Gâteau de crêpes : saumon fumé, salade, tomates, thon, surimi et œuf
- Cône Argenteuil : roulé de jambon, macédoine, œuf, tomate, mayonnaise et crevettes



Entrées Chaudes

- Vol-au-vent de ris de veau et champignons des bois
- Bouchée à la reine traditionnelle
- Ficelle picarde façon ch'ti
- Raviole de champignons et son velouté
- Gaufre de pomme de terre, crème fouettée et jambon de pays
- Tourte de volaille aux champignons des bois, jus de viande
- Brique croustillante tomate, mozzarella, pesto rouge, pignons de pin sur lit de roquette
- Bouchée d'épinards et escargots, beurre d'escargot



Les Plats Uniques



Spécialités Traditionnelles

- **Couscous royal**
Généreux et savoureux, aux viandes variées et légumes mijotés
- **Choucroute alsacienne**
La grande tradition de l'Est, garniture complète
- **Choucroute de la mer**
Variation raffinée aux poissons et fruits de mer
- **Paella spéciale cuisinée sur place**
Recette authentique préparée devant vous
- **Cassoulet traditionnel**
Recette du Sud-Ouest mijotée lentement
- **Cassoulet au confit de canard**
Version gourmande et généreuse



Saveurs du Terroir

- **Tajine d'agneau aux carottes et fruits secs**
Mijoté parfumé aux épices orientales
- **Coq au vin ou à la bière**
Selon votre préférence, sauce riche et fondante
- **Carbonade flamande à la bière**
Bœuf mijoté à la bière brune
- **Blanquette de veau**
Sauce onctueuse et viande tendre
- **Sauté de veau Marengo**
Recette traditionnelle à la tomate et champignons
- **Osso-buco à la milanaise**
Jarret de veau braisé à l'italienne
- **Lapin à la moutarde**
Sauce onctueuse et légèrement relevée
- **Rougail Saucisses**
Plat créole traditionnel – gourmand et légèrement épicé



Saveurs du Monde & Convivialité

- **Chili con carne**
Épicé et généreux
- **Poulet basquaise**
Aux poivrons et tomate
- **Poule au riz, carottes & sauce blanche**
Simple et gourmand
- **Lasagnes de bœuf**
Gratinées au four
- **Lasagnes saumon & épinards**
Version fondante et savoureuse



Spécialités Montagnardes

- **Tartiflette**
Au reblochon ou au maroilles
- **Croziflette savoyarde au poulet**
Aux crozets et fromage fondant

Les Plats de Fêtes



Bœuf

- Filet de bœuf en croûte, façon Wellington
- Pavé de bœuf mariné

Porc

- Mignon de porc à l'italienne
- Carré de porc caramélisé
- Jarret de porc et son jus
- Rôti de porc Orloff

Agneau

- Gigot d'agneau au romarin
- Jarret d'agneau au thym

Canard

- Magret de canard sauce à l'orange
- Cuisse de canard confite

Volaille

- Ballotin de volaille, sauce suprême
- Suprême de volaille, sauce forestière
- Ballotine de poulet et sa farce
- Roulette de volaille farcie aux champignons
- Cuisse de pintade à la pêche

Veau

- Grenadin de veau
- Pavé de veau aux champignons

Poissons

- Pavé de saumon, risotto de poireau, beurre blanc
- Filet de cabillaud en croûte de chorizo
- Médaillon de lotte, sauce coco-curry

Nos Sauces

- Sauce au poivre
- Sauce au Maroilles
- Sauce à l'échalote
- Sauce au foie gras
- Sauce à la moutarde à l'ancienne
- Sauce aux champignons
- Sauce au Boursin
- Sauce à l'abricot

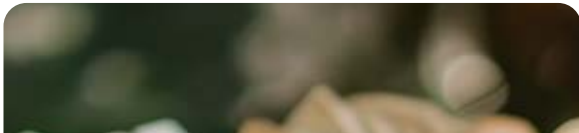




Les Quiches

- Lorraine - lardons
- Chorizo – poivrons
- Saumon - épinards
- Chèvre – miel
- Thon – tomates
- Maroilles
- Oignons

Les Délices Salés



Les Fromages

- Plateau de fromages affinés
- Buffet de fromages & ses fruits
- Camembert rôti au romarin, miel & noix
- Brie croustillant, fruits coulants & tartine aux fruits secs
- Pain perdu au chèvre & miel
- Briochette aux pommes confites & Tomme de Savoie
- Aumônière de Maroilles aux pommes cuites
- Brioche au Maroilles & poires flambées



Les Veloutés Crémeux

- Velouté de Potimarron & châtaigne
- Velouté de champignon
- Velouté d'asperge
- Velouté d'endive au miel
 - Velouté de carotte au curry doux
 - Velouté de cresson
 - Velouté de chou-fleur
 - Velouté de poireau





Brunch Gourmand



Les Viennoiseries

- Pain au chocolat
- Croissant au beurre
- Pain aux raisins
- Brioche
- Chouquettes



Les Douceurs

- Crêpes & pancakes
- Confitures variées
- Nutella
- Beurre demi-sel
- Fruits secs



Les Incontournables Salés

- Œufs brouillés
- Saucisses & bacon
- Ratatouille du soleil



Fraîcheur & Légèreté

- Salade de crudités (salade, tomates, carottes, vinaigrette maison)



Les Boissons

- Café
- Thé
- Lait
- Jus de fruits



Le Pain

- Mélange de pains frais



Les Planches & Fromages

- Planches fines de charcuterie
- Fromages de région affinés



Les Sorbets Fraîcheur



Les Traditionnels

- Citron de Sicile
- Citron Limoncello
- Pomme
- Framboise
- Fraise
- Cassis
- Poire
- Violette
- Pêche
- Melon
- Menthe



Assiettes Gourmandes

- Vanille & melon frais
- Pomme & pomme caramélisée au four
- Poire & poire au chocolat
- Pêche & pêche aux amandes
- Ananas & ananas rôti, copeaux de noix de coco
- Fraise & fraise des bois



Menu Bambinos



Les Entrées

- Crêpe au jambon
- Pizza fromage & jambon
- Pâtes rigolotes colorées aux deux fromages & tomates cerises
- Feuilleté deux fromages au jambon



Les Plats

- Lasagnes de bœuf
- Filets de poulet panés
- Nuggets & potatoes
- Hachis Parmentier de bœuf
- Boulettes de bœuf sauce tomate, pâtes
- Tagliatelles bolognaise





Brasero et Barbecue

Nos Viandes Grillées

- Saucisse nature
- Merguez
- Travers de porc marinés aux herbes
- Pavé de bœuf mariné
- Filet de poulet mariné
- Magret de canard
- Côte d'agneau
- Côte de porc
- Côte à l'os
- Entrecôte de bœuf

Servi avec :

+ Baguette, beurre demi-sel et sauces froides variées

Crudités & Salades

- Taboulé oriental
- Tomates de saison
- Concombres
- Carottes râpées
- Betteraves rouges
- Chou blanc râpé
- Céleri rémoulade
- Pommes de terre
- Riz fraîcheur
- Pâtes gourmandes
- Macédoine de légumes
- Lentilles
- Gésiers de poulet
- Salade à la grecque

Nos Pommes de Terre Chaudes

- Pommes de terre grenailles à l'huile
- Pommes de terre au four & crème fouettée
- Pommes de terre mitrailles, oignons & poivrons

Méchoui à la Broche



Nos Viandes

- Cochon entier
- Jambon à l'os frais
- Longe de porc entière
- Agneau entier
- Gigot d'agneau mariné
- Poulet fermier



Les Accompagnements

- Pommes de terre au feu de bois
- Grenailles aux oignons confits
- Gratin dauphinois rustique
- Pommes de terre, lardons, thym & oignons
- Duo de carottes rôties
- Champignons de Paris
- Ratatouille provençale
- Courgettes grillées



Nos Sauces Chaudes

- Sauce au poivre
- Sauce à l'échalote
- Sauce au Maroilles
- Jus réduit



Les Buffets Froids



Produits de la Mer

Un assortiment raffiné de produits de la mer :

- Pavé de saumon frais
- Saumon fumé
- Crevettes
- Pêche au thon
- Pêche au surimi
- Terrine de poisson



Viandes & Charcuteries

Une sélection gourmande de viandes froides et de charcuteries fines :

- Rôti de porc
- Rôti de bœuf
- Poulet rôti
- Jambon blanc
- Jambon cru
- Rosette
- Salami
- Saucisson à l'ail
- Andouille
- Mortadelle
- Pavé au poivre
- Terrine du Chef



Nos Crudités & Salades Variées

Une sélection de salades fraîches et gourmandes :

- Taboulé oriental
- Tomates de saison
- Concombres
- Carottes râpées
- Betteraves rouges
- Chou blanc râpé
- Céleri rémoulade
- Pommes de terre
- Pommes mitrailles aux herbes
- Riz fraîcheur
- Pâtes gourmandes
- Macédoine de légumes
- Lentilles
- Salade de poulet
- Salade à la grecque
- Duo d'haricots verts
- Poireaux vinaigrette, œuf mimosa
- Perles marines au surimi



Plateau de Fromages Affinés

Assortiment de fromages sélectionnés, accompagné de fruits de saison.



Les Condiments

Pour accompagner votre buffet :

- Mayonnaise
- Moutarde
- Cornichons
- Mini-beurres
- Vinaigrette
- Sélection de pains



Les Merveilles Sucrées



Entremets – Base mousse aux fruits

- Éclat de Framboise
- Douceur de Fraise (Fraisier version entremet)
- Passion Tropicale
- Délice de Mangue
- Rêve Exotique
- Velours d'Abricot
- Nuage Citronné



Entremets – Base chocolat

- Royal Praliné Trois Chocolats
- Ébène & Poire (chocolat noir / poire)
- Intense Framboise Cacao
- Perle Blanche Framboise
- Douceur Blanche Spéculoos
- Passion Lactée (chocolat au lait / passion)



Gâteaux traditionnels

- Le Grand Fraisier
- Le Framboisier Gourmand
- Moka Intense Café
- Moka Chocolat
- Forêt-Noire Tradition
- Tutti Frutti Soleil





Service Traiteur pour les Entreprises

de 10 à 1000 personnes

L'expérience d'un restaurant... directement dans vos locaux

Nous proposons un service complet, livré et installé au cœur même de votre activité. Nous intervenons directement dans vos bureaux, ateliers ou usines et prenons en charge l'organisation dans les moindres détails :

- Livraison sur site
- Installation du mobilier si nécessaire
- Mise en place du matériel professionnel pour maintenir et réchauffer les plats
- Présentation soignée et organisation clé en main



Les Petits Déjeuners d'Entreprise

Offrez à vos équipes un moment convivial et gourmand :

- Mini viennoiseries
- Madeleines et cookies
- Café, thé, chocolat chaud
- Jus de fruits

Idéal pour vos réunions matinales, formations et accueils clients.



Formule Déjeuner Gourmande

Une solution pratique et qualitative

- Sandwichs préparés à partir de produits frais
- Salade de riz ou accompagnement de saison
- Dessert
- Boisson

Parfaite pour une pause déjeuner efficace et savoureuse.



Plateaux Repas Complets

Des plateaux élégants et équilibrés :

- Viande, poisson ou végétarien
- Fromage
- Dessert
- Pain
- Boisson



Idéal pour vos réunions, séminaires et rendez-vous professionnels.



Repas Chauds en Entreprise

Une véritable table de restaurant dans vos locaux :

- Entrée
- Dessert
- Plat chaud
- Boisson

Nous assurons le transport, l'installation et le maintien en température.



Plats Uniques & Animations Culinaires

Pour vos événements d'entreprise, nous proposons également des plats géants préparés directement sur place, devant vos équipes.

Une **expérience conviviale, spectaculaire et chaleureuse**, où les parfums de nos préparations envahissent vos espaces pour un moment inoubliable.



Nos Spécialités

- Couscous Royal
- Choucroute traditionnelle
- Paella géante
- Tartiflette géante



Grillades & Brasero Show Culinare

Cuisson en direct sous vos yeux grâce à notre magnifique brasero, pour un véritable spectacle de feu et de saveurs.

Le tout accompagné de garnitures adaptées à votre événement.



Méchoui & Pièces Rôties

Nous organisons vos méchouis avec :

- Jambon à l'os
- Agneau
- Cochon
- Poulet fermier



Cocktail Dinatoire



Pièces Froides

Nos créations froides sont préparées avec soin afin d'offrir fraîcheur et saveurs authentiques :

- Navettes variées
- Clubs sandwiches
- Wraps
- Pains surprises
- Verrines gourmandes
- Toasts assortis



Pièces Chaudes

Pour encore plus de gourmandise, découvrez nos pièces chaudes préparées avec exigence :

- Mini burgers
- Mini pizzas
- Mini quiches au thon
- Mini quiches lorraines
- Bouchées d'escargots



Planches Apéritives

Partagez un moment convivial autour de nos planches apéritives composées.

- Charcuteries fines
- Fromages

accompagnés de leurs condiments savoureux.



Note Sucrée

Nous terminons sur une touche délicate avec un assortiment de douceurs maison, variées et gourmandes, pour clôturer votre réception avec finesse.





lesjardinsdorea.com



Les Jardins d'Oréa

Location de salles de réception

 13 rue Lucien Sampaix - 59111 HORDAIN

Situées à 1 km de l'autoroute A2, à 10 km de l'autoroute A21, dans le triangle Cambrai-Douai-Valenciennes.

Le café restaurant traiteur « Le Vauban » à Bouchain vous propose **2 salles de réception**, libres de traiteur, situées à Hordain dans un véritable écrin de verdure, loin de toute habitation pour vivre votre évènement en toute tranquillité sans subir ni émettre de nuisances de voisinage.

Les salles « Oréa » et « Pookie », entourées de jardins, possédant leurs parkings de **70 véhicules** dont 5 places pour les personnes en situation de handicap, sont climatisées et totalement sécurisées avec clôtures, alarmes et vidéo surveillance sur la totalité du domaine.



Salle *Oréa*



Spacieuse et lumineuse, la Salle Oréa est le cœur battant du domaine. Avec ses 300 m², elle est le théâtre idéal de vos grandes célébrations. Dotée d'une cuisine professionnelle entièrement équipée, elle offre à votre traiteur un terrain de jeu parfait pour sublimer vos banquets. Élégance et espace se rencontrent ici pour faire de votre événement une réussite totale.



Capacité d'accueil

Jusqu'à 150 personnes assises



Dimension de la salle

25 x 12 m

Salle *Pookie*



Idéale pour vos réceptions en petit comité, la Salle Pookie offre une **atmosphère chaleureuse et privilégiée**. Ses dimensions de 180 m² accueillent confortablement jusqu'à 70 convives assis. Elle dispose d'un espace cuisine dédié pour la mise en température de vos mets, garantissant une organisation fluide pour vos baptêmes, anniversaires ou séminaires.



Capacité d'accueil

Jusqu'à 70 personnes assises



Dimension de la salle

15 x 12 m



Les extérieurs

Notre grand parc sera parfait pour une **cérémonie laïque romantique ou un cocktail au soleil couchant**. Pour faciliter votre organisation, un bungalow de préparation est à votre disposition dans le jardin, offrant un espace privatif.



Cuisines et Sanitaires

Le confort de vos invités et la réussite de votre service sont nos priorités. Nous mettons à votre disposition des **cuisines modernes** répondant aux normes les plus exigeantes. L'ensemble de nos installations, y compris les sanitaires, est **entièrement accessible aux personnes à mobilité réduite (PMR)**.

Nos Hébergements



Envie d'une nuit insolite après votre mariage ou simplement d'un moment de détente ? Nos **3 Mobil-homes tout confort** vous attendent directement sur le domaine !

- Locations :
- En semaine (journée, semaine ou mois)
- Le week-end (ven. ap-midi → dim. ap-midi)

Venez tester une nuit insolite dans un cadre calme, pavé et illuminé

1 Mobil-Home Cosy

«Etoile du Bonheur»

Peut accueillir
2 personnes



- 1 Mobil-home cosy (2 personnes)
- Chambre confortable
- **Linge de lit & serviettes** fournies
- **Clim réversible**
- TV, machine à café, réfrigérateur
- **Wi-Fi sécurisé**
- **Parking privé & portail électrique**



2 Mobil-Homes Familiaux

«Jardin des Promesses» et «Chemin du Coeur»



Peuvent accueillir
4 personnes



- 2 Mobil-homes familiaux (4 personnes)
- Chambre confortable
- Linge de lit & serviettes fournies
- Clim réversible
- TV, machine à café, réfrigérateur
- Wi-Fi sécurisé
- Parking privé & portail électrique



“Le repos est le couronnement de la fête.”



Mange debout

avec lycra blanc
ou noir

Tarif location unitaire :

10 €



Table ronde

120 cm ou 150 cm
ou 180 cm

Tarif location unitaire :

12 €



Chaise Napoléon

blanche

Tarif location unitaire :

4 €

Tarif location 100 pièces :

300 €



Table rectangulaire

180 x 70 cm

Tarif location unitaire :

8 €



Tabouret

blanc

Tarif location unitaire :

4 €



Tabouret pliant

blanc

Tarif location unitaire :

2 €



Assiettes, couverts, verres

Tarif location :

sur demande



Nappage

Rond : 290cm
Rectangulaire :
175 x 300 cm
Noir et blanc.
Autre couleur sur demande

Tarif location unitaire :

15 €



Chaise

grise

Tarif location unitaire :

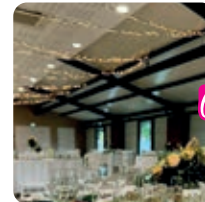
1,50 €



Location

Matériel Evènementiel

+ Forfait Livraison



Guirlandes lumineuses

pour Salle Pookie

50 €

pour Salle Oréa

75 €



Banc

de cérémonie laïque

Tarif location unitaire :

5 €



Chandelier

pour centre de table

Tarif location unitaire :

5 €



Chaise

blanche

Tarif location unitaire :

1,50 €



Château gonflable

Tarif location unitaire :
120 €



Château gonflable

Tarif location unitaire :
120 €



Lettres géantes LOVE

Tarif location unitaire :
50 €



Feux d'artifice

5 mn
Tarif location unitaire :
840 €

7 mn
Tarif location unitaire :
950 €



Coin salon

4 fauteuils
+ 1 table

Tarif location unitaire :
30 €



Drapé de plafond blanc

Non fleuri
Tarif location unitaire :
150 €



Rideaux

Blanc ou noir ou nude,
séparation 4m
avec structure

Tarif location unitaire :
50 €



Jeux d'antan en bois

Ensemble de 5 jeux
Tarif location unitaire :
100 €



Borne photobooth avec 400 tirages

Tarif location unitaire :
400 €



Arbre blanc

2,50 m
Tarif location unitaire :
30 €



Arbre rose

2,50 m
Tarif location unitaire :
30 €



Ombrelle étoilée

Diamètre 8m
Tarif location :
50 €



Tonnelle

3 x 3 m
6 x 3 m
8 x 4 m
10 x 5 m
Tarif location unitaire :
sur demande



Candy Bar

Bar à bonbons
Tarif location unitaire :
50 €



Bar à champagne

Tarif location unitaire :
80 €



Cabine téléphonique + livre d'or audio

Tarif location unitaire :
250 €



Potelet

Cordon rouge ou blanc ou noir
Tarif location unitaire :
15 €

Une idée unique, un besoin spécifique ?
Partagez-nous vos idées,
nous trouvons le matériel ou la solution pour rendre votre événement exactement comme vous l'imaginez !



Le *Auban*

levauban-bouchain.com



58 Pl. du Général Tholozé
59111 Bouchain



03 27 35 85 03 & 06 87 20 65 27



Retrouvez nos

Salles de réception



*Les
Jardins
d'Oréa*

13 rue Lucien Sampaix
59111 HORDAIN

lesjardinsdorea.com



Pour tous vos événements :

MARIAGE | SÉMINAIRE | ANNIVERSAIRE | SPECTACLE SENIORS
COMMUNION | SOIRÉE PRIVÉE | BAPTÊME

06 87 20 65 27 & 06 47 77 72 74 lesjardinsdorea@hotmail.com