



Au Grand Forestier

Brussels landmark depuis 2015

Menus banquets

Hiver 2019





Menu n°1

(2 services)

Apéritif kir ou jus de fruits frais (tomate ou orange pressée)
(possibilité d'une coupe de champagne Billecart Salmon Brut 15 cl, supplément 6,50 €)



1 entrée et 1 plat OU un plat et 1 dessert à choisir



Potage du jour

ou

Fondu au parmesan maison, persil frit, citron

ou

Croquette aux crevettes grises, citron, persil frit (maximum 25 couverts)

ou

Petit Carpaccio de saumon frais d'Ecosse (Red label), toasts

ou

Terrine de saison maison, salade mesclun, toasts



Filet américain, pommes frites (recette inventée par Joseph Niels en 1924)

ou

Solette de Zeebrugge, pommes natures (± 200 gr)

ou

Emincé de poulet fermier, sauce estragon, pommes frites



Flan caramel

ou

Dame blanche chantilly, chocolat belge chaud

ou

Mousse au chocolat belge



Café/thé – sablé



Vins

Riesling d'Alsace Cave Cleebourg 2016 (blanc)

ou

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2017-18 (blanc), Picha

ou

Château Roubine "La vie en rose", Côtes de Provence 2017 (rosé)



Bordeaux J.P. Moueix Libourne M.O. 2015 (rouge), H. Ancart

ou

Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2014-15 (rouge), Mannaerts-Dedobbeleer

ou

Primitivo rosso del Salento Rosa del Golfo, Puglia 2015-16 (rouge)

ou

Gamay de Touraine Marionnet M.D. 2017-18, J.-L. Moerman (rouge)

Pour le prix de 50€ par personne, TVA et service inclus.



Menu n°2

(3 services)

Apéritif kir ou jus de fruits frais (tomate ou orange pressée)
(possibilité d'une coupe de champagne Billecart Salmon Brut 15 cl, supplément 6,50 €)



Crottins de biquette de Durbuy, salade mélangée, miel

ou

Carpaccio de saumon frais d'Ecosse (Red label), toasts

ou

Fondus au parmesan faits maison, persil frit, citron (maximum 25 couverts)

ou

Marbré de foie d'oie et de canard, brioche, chutney de mangue



Vol-au-vent (poulet fermier), pommes frites

ou

Pavé de saumon frais d'Ecosse rôti (Red label), sauce béarnaise, pommes natures

ou

Filet américain, pommes frites (recette inventée par Joseph Niels en 1924)

ou

Contre-filet (Irish beef) au vin de Gamay, gratin dauphinois



Tarte des sœurs Tatin tiède, glace vanille, crème anglaise

ou

Dame blanche chantilly, chocolat belge chaud

ou

Mousse au chocolat belge melba (servie avec une boule de crème glacée vanille)



Café/thé – sablé



Vins

Riesling d'Alsace Cave Cleebourg 2016 (blanc)

ou

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2017-18 (blanc), Picha

ou

Château Roubine "La vie en rose", Côtes de Provence 2017 (rosé)



Bordeaux J.P. Moueix Libourne M.O. 2015 (rouge), H. Ancart

ou

Château Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2014-15 (rouge), Mannaerts-Dedobbeleer

ou

Primitivo rosso del Salento Rosa del Golfo, Puglia 2015-16 (rouge)

ou

Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Loire 2017-18 (rouge)

Pour le prix de 60€ par personne, TVA et service inclus.

2

(Conditions et informations en page 4)



Menu n°3

(4 services)

A l'apéritif, une coupe de champagne Billecart Salmon Brut 15 cl (Epernay)
servie avec des petits fondus au parmesan et petites croquettes de crevettes en dégustation



Petite Salade Folle (coquilles St Jacques, foie gras maison)

ou

Toasts au champignons de saison

ou

Petit Tartare de thon rouge frais de Gibraltar, toasts

ou

Marbré de foie d'oie et de canard, brioche, chutney de mangue



Solettes de Zeebrugge meunières, pommes natures

ou

Contre-filet (Irish beef) au vin de Gamay de Touraine, gratin dauphinois

ou

Coquelet désossé, sauce béarnaise, pommes frites



Assortiment de fromages (4 choix), petite salade à l'huile de noix, pain aux noix



Tarte des sœurs Tatin tiède, glace vanille, crème anglaise

ou

Meringue glacée, glace vanille et chocolat belge chaud

ou

Baba au rhum des Caraïbes



Café/thé – sablés



Vins

Château Roubine, cru classé, Côtes de Provence 2017 (rosé)

ou

Sancerre Bourgeois à Chavignol M.D. 2017-18 (blanc)

ou

Chablis, Bourgogne, Cellier de la Sablière, L. Jadot, 2017-18 (blanc)



Nipozzano Riserva Chianti Rufina 2013 (rouge)

ou

Château Clément Pichon Ht Médoc M.C. 2012-15 (rouge)

ou

Château Valcombe, AOC Ventoux, Bio, Epicure 2014 (rouge), Mannaerts-Dedobbeleer

ou

Château Cambon, Beaujolais Bio nature, 2017 (rouge)

Pour le prix de 70€ par personne, TVA et service inclus.



- Pour les repas de groupes entre 15 et 50 personnes, nous vous dirigeons vers notre autre restaurant “**Au Vieux Saint Martin**”, situé Place du Grand Sablon, 38, 1000 Bruxelles ou “**Au Savoy**” (15-30 couverts), Place Brugmann, 35, 1050 Ixelles.
- Les réservations de groupes sont gérées par notre bureau. Vous pouvez nous joindre par téléphone au **+32 (0)2 513 49 17** tous les jours de 08h30 à 17h00.
- Une réservation est validée lorsqu'elle est confirmée par email à **info@augrandforestier.be** ou par fax au **+32 (0)2 513 71 87**
- Les prix indiqués sont TVA et service compris (16% de service, TVA 12% sur la nourriture et 21% sur les boissons). Ils comprennent les boissons froides, chaudes ainsi que la nourriture.
- Les tarifs sont applicables pour les groupes de 10 personnes à 35 personnes.
- Le choix du menu et des plats **doivent être communiqués à la réservation au plus tard 5 jours calendrier** avant la date du banquet.
- Le choix du menu doit être identique pour l'ensemble des convives sauf allergies ou aliments interdits par certaines religions.
- Nous pouvons vous imprimer des menus personnalisés à mettre sur la table. Ce service coûte 2€ en plus par menu.
- Toute commande de produits non compris dans le menu vous sera facturée au prix de notre taverne Au Grand Forestier.
- Sont compris dans les tarifs: 1/3 bouteille de vin blanc et une 1/3 bouteille de vin rouge par personne.
- Le nombre de convives doit être communiqué au plus tard **72 heures** avant le banquet : **ce nombre servira de base de facturation finale.**
- En cas de diminution du nombre de personnes réellement présents par rapport au nombre de personnes réservées, les frais s'élèveront à 50% de la variation entre l'effectif confirmé et l'effectif réellement servi, sur la base du prix du menu contracté.
- Sauf accord préalable, un acompte de 50% du prix total fait office de validation de la réservation. Vous pouvez effectuer un virement sur notre compte BNP Paribas Fortis **BE41 0017 3575 7810 (BIC GEBABEBB)**.
- Pour le solde, nous acceptons les règlements en espèces, les cartes de crédit Visa, Mastercard, American Express, la carte Maestro ou le virement bancaire le jour de l'événement.
- Toute annulation non signalée au plus tard 48 heures avant l'arrivée du groupe fera l'objet d'une facturation intégrale.
- Nous ne sommes pas responsables des pertes, vols ou dégradations des objets personnels des clients.
- WIFI gratuit.
- Possibilité d'organiser le petit déjeuner sur demande spéciale (petits pains, toasts, viennoiseries, boissons chaudes, jus de fruits frais).
- Il est aussi possible de privatiser le restaurant, le dimanche soir, à l'occasion d'événements particuliers (mariage, fête de famille, team building, etc.). Pour recevoir une offre de prix sur mesure, ou pour tout autre renseignement, n'hésitez pas à nous envoyer un email à **info@augrandforestier.be**.

Le restaurant se situe

**2, avenue du Grand Forestier (Tenreuken)
1170 Watermael-Boitsfort**

Tel +32 (0)2 672 57 79

Fax +32 (0)2 513 71 87

info@augrandforestier.be

www.augrandforestier.be

facebook Join us!



NOUVEAU!

Nous avons ouvert une nouvelle maison à la place Brugmann à Ixelles : **Au Savoy**.

Petit déjeuner de 8h00 à 11h00 et cuisine non-stop de midi à 22h30 et le vendredi et samedi jusqu'à 23h30.

www.ausavoy.be

Nous vous aussi accueillons avec plaisir tous les jours de la semaine dans notre restaurant du Grand Sablon : **Au Vieux Saint Martin**. www.avieuxsaintmartin.be