



Au Vieux Saint Martin

Brussels landmark depuis 1968

Menus salle privée pour évènements
Automne 2018

**Les Chambres
de Martin**
2 chambres +
une Suite
au Sablon!





Un event privé prochainement ? A la recherche d'une salle de réception prestigieuse? Veuillez noter que nous avons une magnifique salle au 1^{er} étage. Celle-ci offre une vue imprenable sur une des plus belles places d'Europe.

Menu n°1

(2 services)

Apéritif kir ou jus de fruits frais (tomate, orange ou pamplemousse rose pressés)
(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

Crottins de biquette de Durbuy chauds au miel, salade mélangée, croûtons

ou

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

ou

Terrine selon la saison faite maison, toasts, coulis aux baies roses



Boulets d'y Lîdge, pommes purée

ou

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

ou

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

ou

Solette de Zeebrugge meunière, pommes natures (+- 200 gr)



Flan caramel

ou

Dame blanche chantilly, chocolat belge chaud

ou

Mousse au chocolat belge



Café/thé – sablé



Vins

Sylvaner d'Alsace M.O. Meyer 2016 (blanc)

ou

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

ou

Sauvignon de Touraine, MD 2016 (blanc)



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

ou

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

ou

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

ou

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

Pour le prix de 50,00 € par personne, TVA et service inclus.





Menu n°2

(3 services)

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



Crottins de biquette de Durbuy chauds au miel, salade mélangée, croûtons

ou

Fondus au Parmesan, citron, persil frit, fait maison

ou

Croquettes aux crevettes grises d'Ostende, citron, persil frit (maximum 25 couverts)



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

ou

Carbonnades flamandes à la gueuze Boon, pommes frites

ou

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

ou

Blanquette de Veau à l'ancienne, pommes nature



Flan caramel

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

Sylvaner d'Alsace M.O. Meyer 2016 (blanc)

ou

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2017 (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 (rouge), Mannaerts-Dedobbeleer

ou

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

ou

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

Pour le prix de 60,00 € par personne, TVA et service inclus.



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



Tartare de Saumon frais d'Ecosse (Red label), toasts
ou
Tomates aux crevettes grises d'Ostende, sauce mayonnaise
ou
Croquettes aux crevettes grises d'Ostende, citron, persil frit (maximum 25 couverts)
ou
Marbré de foie d'oie et de canard, mango chutney, toast brioché, fait maison
•
Waterzooi de Volaille à la gantoise, pommes natures
ou
2 soles d'Ostende meunières (± 175 gr pièce), pommes natures (maximum 25 couverts)
ou
Contre-filet (Irish beef) au vin de Gamay de Touraine, gratin dauphinois
ou
Navarin d'Agneau aux petit légumes, p. natures
•
Assortiment de fromages (4 choix), petite salade à l'huile de noix, pain aux noix



Apple pie, crème glacée vanille, crème anglaise
ou
Meringue glacée, glace vanille et chocolat belge chaud
ou
Mousse au chocolat Melba (servie avec une boule de glace vanille)



Café/thé – sablés



Vins

Château Roubine, cru classé, Côtes de Provence 2017 (rosé)
ou
Sancerre H. Bourgeois à Chavignol M.D. 2017
ou
Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2017 (blanc), Picha
•
Château Clément Pichon M.C. Ht Médoc 2015 (rouge)
ou
Couvent des Jacobins, Bourgogne 2014 (rouge)
ou
Sancerre, H. Bourgeois M.D. 2014 (rouge)
ou
Nipozzano Riserva Chianti Rufina 2013 (rouge)

Pour le prix de 75,00 € par personne, TVA et service inclus.

3

(Conditions et informations en page 4)

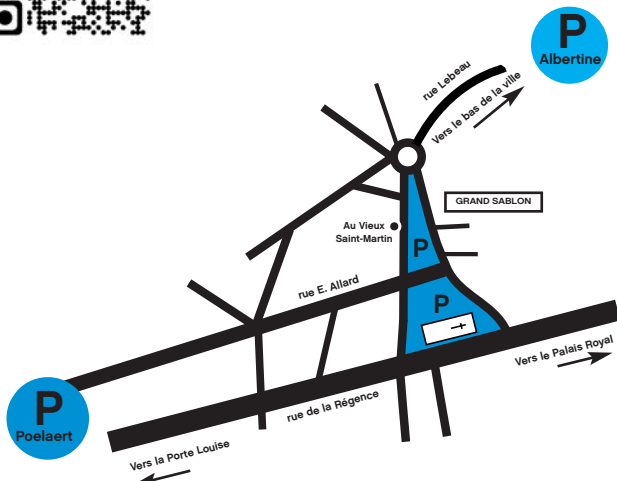


- Pour les repas de groupes entre 8 et 15 personnes, nous vous dirigeons vers notre autre restaurant “**Au Grand Forestier**”, situé au 2, avenue du Grand Forestier, 1170 Watermael-Boitsfort.
- Les réservations de groupes sont gérées par notre bureau. Vous pouvez nous joindre par téléphone au **+32 (0)2 513 49 17** tous les jours de 08h30 à 17h00.
- Une réservation est validée lorsqu'elle est confirmée par email à **events@auvieuxsaintmartin.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 15 personnes à 50 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 facturé au prix de notre taverne Au Vieux Saint Martin du rez de chaussée.
- 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 personne 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 **001-5102188-64** ou KBC **734-0353309-44**.
- Pour le solde, nous acceptons les règlements en espèces, la carte Maestro, les cartes de crédit Visa, Mastercard, American Express 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 (50 connexions), flipchart, baffle Sonos wifi, micro et rétroprojecteur wifi avec télécommande.
- Eclairage dimmable.
- Possibilité d'organiser le petit déjeuner sur demande spéciale (petits pains, toasts, viennoiseries, boissons chaudes, jus de fruits frais).
- Possibilité de vous fournir une animation (cours d'œnologie, clown, etc.) selon vos intérêts et sur devis.

Tel +32 (0)2 512 64 76 info@auvieuxsaintmartin.be
Fax +32 (0)2 513 71 87 www.auvieuxsaintmartin.be



facebook
Join us!



NOUVEAU!

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

Petit déjeuner de 7h30 à 10h00 et cuisine non-stop de midi à 22h30.

www.ausavoy.be

Nous disposons désormais de deux superbes chambres et une suite avec vue sur le Grand Sablon :

Les chambres de Martin.

www.leschambresdemartin.be

Réservations:

Tél. +32 486 02 90 39

info@leschambresdemartin.be

Nous vous accueillons avec plaisir tous les jours de la semaine (dimanche > 15h) dans notre restaurant à Watermael-Boitsfort :

Au Grand Forestier.

www.augrandforestier.be