



Au Vieux Saint Martin

Brussels landmark depuis 1968

Menus salle privée pour événements
Hiver 2020

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





Menu n°1

(2 services)

Apéritif kir ou jus de fruits frais (tomate, orange ou pamplemousse rose pressés)
(possibilité d'une coupe de champagne blanc de blanc de la maison Gimonet 15 cl, supplément 6,00 €)

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

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

ou

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

ou

Toast Cannibale



Boulets d'y Lidge, pommes purée

ou

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

ou

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

ou

Deux solettes de Zeebrugge meunières, pommes natures (+- 170 gr pièce)



Flan caramel

ou

Dame blanche, chantilly, chocolat belge chaud

ou

Mousse au chocolat belge



Café/thé – sablé



Vins

Riesling d'Alsace Cave Cleebourg 2017-18 (blanc)

ou

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2018 (blanc), Picha

ou

Sauvignon de Touraine, MD 2018 (blanc)



Bordeaux J.P. Moueix Libourne 2015-16 M.O. (rouge), H. Ancart

ou

Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2015-16 (rouge), Mannaerts-Dedobbeleer

ou

Primitivo rosso del Salento Rosa del Golfo, Puglia 2017-18 (rouge)

ou

Gamay de Touraine Marionnet M.D. 2018, J.-L. Moerman (rouge)

Pour le prix de 55,00 € 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 blanc de blanc de la maison Gimonet 15 cl, supplément 6,00 €)



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)
ou
Carpaccio de saumon frais (Red Label), toasts
•
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
Pavé de saumon frais d'Ecosse rôti (Red label), sauce béarnaise, 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

Sauvignon de Touraine MD 2017-18 (blanc)
ou
Chablis, Bourgogne, Gilles et Nathalie Fèvre MD 2018 (blanc)
ou
Château Roubine "Cru classé", Côtes de Provence 2018 (rosé)
•
Bourgogne Côte d'Or Pinot noir, Vaudoisey-Creusefond MD 2017 (rouge)
ou
Gaillac AOC "La Soucarie" 2017-18 (rouge)
ou
Château Cambon, Beaujolais Bio nature, 2017-18 (rouge)

Pour le prix de 65,00 € par personne, TVA et service inclus.



Menu n°3

(4 services)

A l'apéritif, une coupe de champagne blanc de blanc de la maison Gimmonnet 15 cl, 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, chutney de mangue, toast brioché, fait maison



Emincé de poulet fermier, sauce Biddu (Leffe brune, lardons, champignons, oignons), pommes nature

ou

2 soles d'Ostende meunières (± 175 gr pièce), pommes nature (maximum 25 couverts)

ou

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

ou

Blanquette de veau traditionnelle, pommes nature



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



Meringue glacée, glace vanille et chocolat belge chaud

ou

Mousse au chocolat Melba (servie avec une boule de glace vanille)

ou

Apple pie, glace vanille, crème anglaise



Café/thé – sablés



Vins

Château Roubine, cru classé, Côtes de Provence 2018 (rosé)

ou

Sancerre blanc H. Bourgeois à Chavignol M.D. 2018 (blanc)

ou

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



Zédé de Labégorce, Margaux MC 2015 (rouge)

ou

Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2014 (rouge)

ou

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône AC, "Les Jalets", Jaboulet Aîné MD 2016-17 (rouge)

ou

Sancerre rouge H. Bourgeois à Chavignol M.D. 2015-16 (rouge)

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





- Pour les repas de groupes entre 8 et 15 personnes, nous vous dirigeons vers notre autre restaurant “**Au Grand Forestier**”, situé 2 avenue du Grand Forestier, 1170 Watermael-Boitsfort ou “**Au Savoy**” (15-30 personnes) situé 35 Place Brugmann, 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 **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 **doit être communiqué 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 Vieux Saint Martin du rez de chaussée.
- Sont compris dans les tarifs: 1/3 bouteille de vin blanc et 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 présentes 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**.
- 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.

Le restaurant se trouve au:

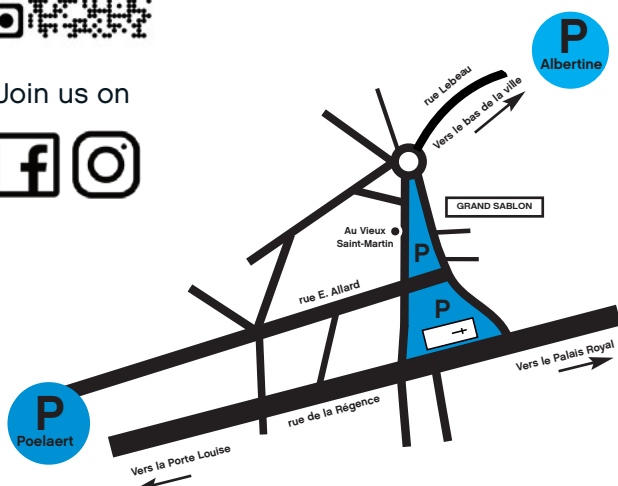
Grand Sablon n°38, 1000 Bruxelles

Tel +32 (0)2 512 64 76 info@auvieuxsaintmartin.be

Fax +32 (0)2 513 71 87 www.auvieuxsaintmartin.be



Join us on



Nous disposons 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

Rejoignez-nous dans notre brasserie de la place Brugmann : **Au Savoy.**

Petit déjeuner de 8h00 à 11h00 et cuisine non-stop de midi à 23h00. Brunch et tea room également.

www.ausavoy.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