



Au Vieux Saint Martin

Brussels landmark sinds 1968

Menus privé-zaal voor evenementen
Winter 2020



**Les Chambres
de Martin**
2 kamers +
en een Suite
aan de Sablon!



Menu n°1

(2 gangen)

Aperitief:

1 glas kir of versgeperst vruchtensap (tomaat, sinaasappel of roze pomelmoes)
of een glas blanc de blanc champagne Maison Gimonet 15 cl mits supplement van 6,00 €

1 voorgerecht en 1 hoofdgerecht Of 1 hoofdgerecht en 1 dessert



Dagsoep

of

Warme Durbuy geitenkaasjes met honing, gemengde salade, croutons

of

Oostendse grijze garnaalkroketten met gefrituurde peterselie en citroen (maximum 25 personen)

of

Huisbereide seizoensterrine met coulis van roze-peperbessencoulis, toast

of

Toast Cannibale

•

“Boulets d’y Lîdge” (gehaktballen in bruine saus, op zijn Luiks), aardappelpuree

of

Filet americain, frietjes (recept uitgedacht door Joseph Niels in 1924)

of

Vol-au-vent (hoevekip) met frietjes

of

2 Zeebrugse Zeetongetjes meunière, gekookte aardappelen (+- 170 gr per stuk)



Caramelflan

of

Dame blanche, vanille-ijs met slagroom en een warme saus van Belgische chocolade

of

Chocolademousse van Belgische chocolade



Koffie/thee – zandkoekje



Wijnen

Riesling d’Alsace Cave Cleebourg 2017-18 (wit)

of

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

of

Sauvignon de Touraine, MD 2018 (wit)

•

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

of

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

of

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

of

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

Voor de prijs van 55,00 € per persoon, BTW en dienst inbegrepen.



Menu n°2

(3 gangen)

Aperitief:

1 glas kir of versgeperst vruchtensap (tomaat, sinaasappel of roze pompelmoes)
of een glas blanc de blanc champagne Maison Gimonet 15 cl mits supplement van 6,00 €



Warme Durbuy geitenkaasjes met honing, gemengde salade, croutons
of
Huisbereide kaaskroketten met gesmolten parmezaan, gefrituurde peterselie, citroen
of
Oostendse grijze garnaalkroketten, citroen, gefrituurde peterselie (maximum 25 personen)
of
Verse zalmcarpaccio (Red Label), toast



Vol-au-vent (met hoevekip), frieten
of
Vlaamse karbonaden met Boon gueuze, frieten
of
Filet americain, frieten (recept uitgedacht door Joseph Niels in 1924)
of
Verse Schotse zalmfilet (Red label), béarnaisesaus, gekookte aardappelen



Flan caramel
of
Dame blanche, vanille-ijs met slagroom en een warme saus van Belgische chocolade
of
Mousse van Belgische chocolade 'Melba' (geserveerd met een bol vanille-ijs)



Koffie/thee – zandkoekje



Wijnen

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

Voor de prijs van 65,00 € per persoon, BTW en dienst inbegrepen.



Menu n°3

(4 gangen)

Aperitief:

Een glas blanc de blanc champagne Maison Gimonet 15 cl opgediend met mini kaas- en garnaalkroketjes



Tartaar van verse Schotse zalm (Red label), toast

of

Tomaten gevuld met Oostendse grijze garnalen, mayonaise

of

Oostendse grijze garnaalkroketten, gefrituurde peterselie en citroen (maximum 25 p)

of

Huisbereide Marbré van eenden- en ganzenlever, briochebrood, mangochutney

•

Kippenreepjes (hoevekip) met Biddysaus (Bruine Leffe, bacon, paddestoelen, uien), gekookte aardappelen

of

2 zeetongen meunière (+ 175 gr per stuk), gekookte aardappelen (maximum 25 p)

of

Lendenbiefstuk (Iers rundvlees) bereid met rode Gamaywijn, gratin dauphinois

of

Kalfsragout op oude wijze, gekookte aardappelen

•

Kaasassortiment (4 keuzes), kleine salade met walnotenolie, walnotenbrood



Meringue glacée: vanille-ijs, schuimpjes, slagroom, warme saus van Belgische chocolade

of

Mousse van Belgische chocolade 'Melba' (geserveerd met een bol vanille-ijs)

of

Apple Pie, vanille-ijs, vla



Koffie/thee – zandkoekjes



Wijnen

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

of

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

of

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

•

Zédé de Labégorce, Margaux MC 2015 (rood)

of

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

of

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

of

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

Voor de prijs van 75,00 € per persoon, BTW en dienst inbegrepen.



- Voor groepen van 8 tot 15 personen verwijzen we u graag door naar ons ander restaurant “**Au Grand Forestier**”, Woudmeesterlaan 2, 1170 Watermaal-Bosvoorde, of “**Au Savoy**” (15-30 personen), Brugmannplein 35, 1050 Elsene.
- Groepsreservaties worden beheerd door ons secretariaat. U kunt ons telefonisch bereiken op het nummer **+32 (0)2 513 49 17**, alle weekdays tussen 08u30 en 17u00.
- Een reservatie is geldig wanneer deze bevestigd wordt per e-mail naar **events@auvieuxsaintmartin.be** of per fax op **+32 (0)2 513 71 87**.
- De prijzen worden vermeld inclusief btw en diensten (16% diensten, 12% btw op voeding en 21% op drank). Ze omvatten koude en warme dranken en het eten.
- De tarieven zijn van toepassing voor groepen van 15 tot 50 personen.
- De keuze van menu en gerechten **moet meegedeeld worden bij de reservatie ten laatste vijf kalenderdagen** voor het banket.
- Het gekozen menu moet identiek zijn voor alle gasten, behalve in geval van allergieën of voedingsmiddelen die verboden zijn door bepaalde religies.
- Wij kunnen voor u gepersonaliseerde menu's uitprinten om op tafel te zetten. Deze dienst kost 2€ extra per menu.
- Elke bestelling van producten die niet inbegrepen zijn in het menu zal u aangerekend worden aan de prijs in onze taverne Au Vieux Saint Martin op de gelijkvloer.
- In de prijs inbegrepen: 1/3 fles witte wijn en 1/3 fles rode wijn per persoon.
- Het aantal gasten moet **ten laatste 72 uur** voor het banket meegedeeld worden: dit aantal wordt gebruikt als basis om de eindfactuur op te stellen.
- Indien het aantal werkelijk aanwezige personen lager ligt dan het aantal personen waarvoor gereserveerd werd, zullen de kosten 50% bedragen van het verschil tussen het bevestigde aantal en het aantal dat werkelijk gereserveerd werd, op basis van het afgesproken menu.
- Tenzij anders vooraf overeengekomen, geldt een voorschot van 50% van de totale prijs als bevestiging van de reservatie. U kunt het bedrag overschrijven op onze rekening van BNP Paribas Fortis **001-5102188-64**.
- Voor het resterend bedrag aanvaarden wij contante betaling, Maestro kaart, kredietkaarten van Visa, Mastercard American Express of een bankoverschrijving op de dag van het event.
- Elke annulering die minder dan 48 uur voor de aankomst van de groep wordt gemeld, zal integraal worden aangerekend.
- Wij zijn niet verantwoordelijk voor verlies, diefstal of beschadiging van persoonlijke bezittingen van de klanten.
- Gratis wifi (50 connecties), flipchart, wifi Sonos speaker, microfoon en wifi retroprojector met afstandsbediening.
- Belichting met dimmer.
- Mogelijkheid om ontbijt te bestellen (broodjes, toasts, viennoiseries, warme drank en vers geperst fruitsap).
- Mogelijkheid om op bestek een animatie te bestellen (œnologielessen, clown, etc.) volgens uw interesse.

Het restaurant bevindt zich op de

Grote Zavel, n°38, 1000 Brussel

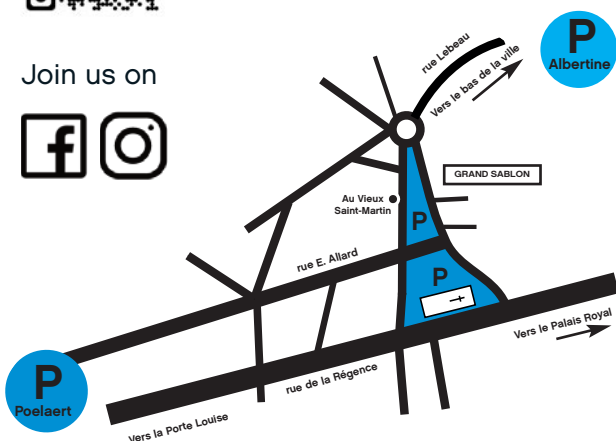
Tel +32 (0)2 512 64 76 info@auvieuxsaintmartin.be

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

Mogelijkheid tot parking op de Grote Zavel, in de ondergrondse parking Poelaert (Paleis van Justitie) of in de ondergrondse parking Albertine (onderaan Lebeaustraat)



Join us on



We beschikken over twee prachtige kamers en een ruime suite met zicht de Grote Zavel:
Les chambres de Martin

www.leschambresdemartin.be

Reserveringen:

Tel. +32 486 02 90 39

info@leschambresdemartin.be

U bent van harte welkom in onze brasserie aan het Brugmannplein in Elsene :

Au Savoy

Ontbijt van 8u00 tot 11u00 en non-stop keuken van 12u00 tot 23u00. Ook brunch en tea room.

www.ausavoy.be

We verwelkomen u graag in ons restaurant in Watermaal-Bosvoorde:

Au Grand Forestier.

Open alle dagen vanaf 10u. Keuken non-stop open van 12 tot 23u, behalve op zondag: open tot 15 uur

www.augrandforestier.be