



# Au Vieux Saint Martin

Brussels landmark depuis 1968

Menus salle privée pour événements  
Automne 2022





## **Menu n°1**

(2 services)

Apéritif kir ou jus de fruits frais (tomate, orange ou pamplemousse rose pressés). Possibilité d'une coupe de champagne de la Maison Besserat de Bellefont 15 cl (suppl. 6,00€) ou de Prosecco (suppl. 3,00€).

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



Potage du jour

ou

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

ou

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

ou

Fondu au parmesan, citron, persil frit

ou

Notre Toast Cannibale (spécialité)

•

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

ou

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

ou

La Solette de Zeebrugge meunière, pommes nature (+- 200 gr pièce)



Notre Grand Flan caramel de la maison

ou

Petite Dame blanche, chantilly, chocolat belge chaud

ou

Petit Sorbet du jour, coulis de framboise



Café/thé – Biscuits



### **Vins**

Riesling d'Alsace Cave Cleebourg 2018-19 (blanc)

ou

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2021 (blanc), Picha

ou

Sauvignon de Touraine, MD 2020-21 (blanc)

•

Bordeaux J.P. Moueix Libourne 2018 M.O. (rouge), H. Ancart

ou

Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2019 (rouge), Mannaerts-Dedobbeleer

ou

Primitivo di Manduria rosso, Puglia 2019 (rouge)

ou

Gamay de Touraine Marionnet M.D. 2020-21, J.-L. Moerman (rouge)

**Pour le prix de 57,50€ 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 de la Maison Besserat de Bellefont 15 cl (suppl. 6,00€) ou de Prosecco (suppl. 3,00€).



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

ou

Tomate au Saumon poché (Red Label), sauce Vincent

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

Boulets d'y Lidge, pommes nature



Apple pie tiède servie avec une boule de glace vanille

ou

Dame blanche chantilly, chocolat belge chaud

ou

La Gourmande Mousse au chocolat belge melba, servie avec une boule de crème glacée vanille



Café/thé – Biscuits



### Vins

Sauvignon de Touraine MD 2020-21 (blanc)

ou

Chablis, Bourgogne, Gilles et Nathalie Fèvre MD 2020-21 (blanc)

ou

Tentation Rosé, Clos Cibonne, Côtes de Provence 2021 (rosé)

•

Bourgogne Côte d'Or Pinot noir, "Clos Margot" MD 2021 (rouge)

ou

Gaillac AOC "La Soucarie" 2018-19 (vin nature, rouge)

ou

Château Cambon, Beaujolais Bio nature, 2021 (rouge)

**Pour le prix de 67,50€ par personne, TVA et service inclus**



## Menu n°3

(4 services)

A l'apéritif, une coupe de champagne de la Maison Besserat de Bellefont 15 cl,  
servie avec des petits fondus au parmesan et petites croquettes de crevettes en dégustation



Soupe de Poissons, rouille, fromage

ou

Toasts aux crevettes grises d'Ostende, œufs mimosas

ou

Fondus au Parmesan, persil frit, citron

ou

Tomates aux crevettes grises de Zeebrugge, sauce mayonnaise

•

Lapin à la Kriek Boon, pommes nature

ou

Duo de solettes meunières de nos côtes (± 175 gr pièce), pommes nature (maximum 25 couverts)

ou

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

ou

Waterzooi de volaille fermière, pommes nature

•

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



Notre Meringue glacée, glace vanille et chocolat belge chaud (spécialité)

ou

Crème brûlée à l'orange (spécialité)

ou

Riz au lait, caramel maison

ou

Sorbet du jour, coulis de framboises



Café/thé – Biscuits



### Vins

Tentation Rosé, Clos Cibonne, Côtes de Provence 2021 (rosé)

ou

Sancerre blanc H. Bourgeois à Chavignol M.D. 2021 (blanc)

ou

Chablis, Bourgogne, Gilles et Nathalie Fèvre M.D. 2020-21 (blanc)

•

Zédé de Labégorce, Margaux MC 2018 (rouge)

ou

Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2018 (rouge)

ou

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône AC, "Les Jalets", Jaboulet Aîné MD 2019-20 (rouge)

ou

St-Joseph, Domaine de Bonserine, Les Ediles, Côtes-du-Rhône MD 2019-20 (rouge)

**Pour le prix de 77,50€ par personne, TVA et service inclus**

3

(Conditions et informations en page 5)



## **Menu enfants**

(-10 ans)



1 pièce de croquette aux crevettes grises d'Ostende, citron, persil frit

ou

1 pièce de fondu au parmesan, citron, persil frit



Entrecôte pôlée, jus de cuisson, pommes frites fraîches

ou

1 solette de Zeebrugge meunière, pommes nature (+- 200 gr)



Mousse au chocolat belge, copeaux de chocolat

ou

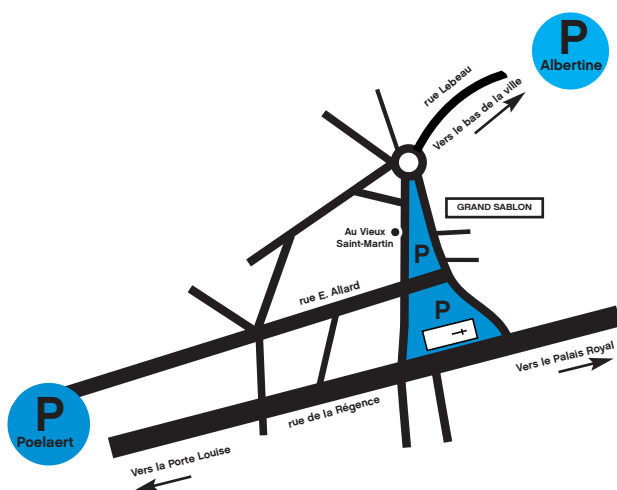
Petite Dame blanche, chantilly, chocolat belge chaud



Boisson non-alcoolisée au choix

**30,00€ par enfant, 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 – [www.augrandforestier.be](http://www.augrandforestier.be) ou **“Au Savoy”** (15-30 personnes) situé 35 Place Brugmann, 1050 Ixelles – [www.ausavoy.be](http://www.ausavoy.be).
- 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 ouvrables (du lundi au vendredi) de 08h00 à 16h00.
- Une réservation est validée lorsque l'acompte est payé.
- 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 ouvrables** (lundi au vendredi) 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. Maximum deux choix différents par service.
- Nous pouvons vous imprimer des menus personnalisés à mettre sur la table. Ce service coûte 3€ 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. Bouteille d'eau plate et gazeuse belge ou Bru à disposition.
- Le nombre de convives doit être communiqué **au plus tard 5 jours ouvrables** (lundi au vendredi) 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 **BE29 0015 1021 8864 EUR (BIC : GEBABEBB)**.
- 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 72 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](mailto:info@auvieuxsaintmartin.be)

Fax +32 (0)2 513 71 87 [www.auvieuxsaintmartin.be](http://www.auvieuxsaintmartin.be)

Vous souhaitez une livraison de votre banquet au bureau ou à la maison? Pick-up possible également.



SCAN ME!



[www.alfred-shop.be](http://www.alfred-shop.be)

Join us on

