



Au Vieux Saint Martin

Brussels landmark depuis 1968

Menus banquets et séminaires
Printemps 2024





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 Gimonet 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

La pièce 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 belle 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 2021-22 (blanc)

ou

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2022-23 (blanc), Picha

ou

Bordeaux blanc sauvignon 2022 (blanc), N. Party



Bordeaux rouge Siozard 2020-22 (rouge), N. Party

ou

Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2020 (rouge), Mannaerts-Dedobbeleer

ou

Primitivo di Manduria rosso, Puglia 2020-21 (rouge)

ou

Gamay de Touraine Marionnet M.D. 2022 (rouge), J.-L. Moerman

Pour le prix de 60,00€ 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 de la Maison Gimonnet 15 cl (suppl. 6,00€) ou de Prosecco (suppl. 3,00€).



Les Crottins de biquette de Durbuy chauds au miel, salade mélangée, croûtons
ou
Cervelle de Veau, sauce remoulade
ou
Croquettes aux crevettes grises d'Ostende, citron, persil frit (maximum 25 couverts)
ou
Carpaccio de saumon frais (Red Label), toasts



Pavé de saumon rôti à l'oseille (Red Label), pommes natures
ou
Les 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, sauce Lapin, pommes frites



Pâtisserie du jour
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

Bordeaux blanc sauvignon 2022 (blanc), N. Party
ou
Chablis, Bourgogne, Gilles et Nathalie Fèvre MD 2022 (blanc)
ou
Tentation Rosé, Clos Cibonne, Côtes de Provence 2022 (rosé)
•
Bourgogne Côte-d'Or Pinot noir, "Clos Margot" MD 2022 (rouge)
ou
Givry, Millebuis, Bourgogne 2019 (rouge)
ou
Chiroubles, Dominique Piron 2021-22 (rouge)
ou
L'Héritage de Chasse-Spleen, Haut-Médoc MO 2019 (rouge)

Pour le prix de 70,00€ par personne, TVA et service inclus



(Conditions et informations en page 5)



Menu n°3

(4 services)

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



Toast aux crevettes grises d'Ostende, œufs mimosas

ou

Les Fondus au Parmesan, persil frit, citron

ou

Tomate aux crevettes grises de Zeebrugge, sauce mayonnaise

ou

Tartare de Saumon (Red Label), avocat, mangue, toasts

•

Daurade royale rôtie, sauce Dugléré, pommes natures

ou

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

ou

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

ou

Waterzooi de volaille fermière, pommes natures

•

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

La Crème brûlée à l'orange (spécialité)

ou

Luikse koffie



Café/thé – Biscuits



Vins

Tentation Rosé, Clos Cibonne, Côtes de Provence 2022 (rosé)

ou

Sancerre blanc H. Bourgeois à Chavignol MD 2022 (blanc)

ou

Bourgogne, Vieilles Vignes, Domaine Masse MD 2022 (blanc)

•

Zédé de Labégorce, Margaux MC 2019 (rouge)

ou

Château Simard, St Emilion Grand Cru MC 2019 (rouge)

ou

St-Joseph, Domaine de Bonserine, Les Ediles, Côtes-du-Rhône MD 2021-22 (rouge)

ou

Bourgogne Côte-d'Or Pinot noir, "Clos Margot" MD 2022 (rouge)

Pour le prix de 80,00€ par personne, TVA et service inclus



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 poêlée, 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

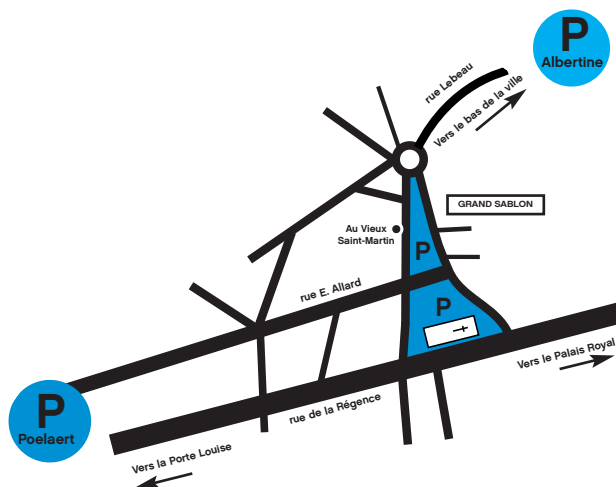


Boisson non-alcoolisée au choix

30,00€ par enfant, TVA et service inclus



- Pour les repas de groupes, nous pouvons vous diriger aussi vers nos autres restaurants : “**Au Grand Forestier**” (8-40 personnes), situé 2 avenue du Grand Forestier, 1170 Watermael-Boitsfort – www.augrandforestier.be ou “**Au Savoy**” (8-30 personnes) situé 35 Place Brugmann, 1050 Ixelles – www.ausavoy.be ou “**Claridge**” (15-40 personnes) situé Chaussée de Bruxelles 128A, 1410 Waterloo – www.leclaridge.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 17h00.
- 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 restaurant 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

www.auvieuxsaintmartin.be

Join us on

