



Au Vieux Saint Martin

Brussels landmark sinds 1968

Menus banketten en seminars

Zomer 2024





Menu n°1

(2 gangen)

Aperitief:

1 glas kir of versgeperst vruchtensap (tomaat, sinaasappel of roze pompelmoes), of een glas champagne Maison Gimonnet 15 cl (mits suppl. van 6,00€), of een glas Prosecco (mits suppl. van 3,00€)



1 voorgerecht en 1 hoofdgerecht Of 1 hoofdgerecht en 1 dessert



Dagsoep

of

Warme Durbuy geitenkaasje met honing, gemengde salade, croutons

of

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

of

Parmezaanse kaasfondu, gefrituurde peterselie, citroen

of

Onze Toast Cannibale (specialiteit)



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

of

De heerlijke Vol-au-vent (hoevekip) met frietjes

of

Het Zeebrugse zeetongetje meunière, gekookte aardappelen (+- 200 gr per stuk)



Onze grote Caramelflan, huisbereid

of

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

of

Kleine Sorbet van de dag, frambozencoulis



Koffie/thee – Koekjes



Wijnen

Riesling d'Alsace Cave Cleebourg 2021-22 (●wit)

of

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2023 (●wit), Picha

of

Bordeaux blanc sauvignon 2023 (●wit), N. Party

of

La Rosée de Provence, Gilardi, 2023 (●rosé), R. Van de Velde



Bordeaux rouge Siozard 2022 (●rood), N. Party

of

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

of

Primitivo di Manduria rosso, Puglia 2020-21 (●rood)

of

Gamay de Touraine Marionnet M.D. 2022-23 (●rood), J.-L. Moerman

Voor de prijs van 60,00€ 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 champagne Maison Gimonnet 15 cl (mits suppl. van 6,00€€), of een glas Prosecco (mits suppl. van 3,00€)



Warme Durbuy geitenkaasjes met honing, gemengde salade, croutons
of
Salade Vieux Saint Martin (gekookte ham, Molenkaas, gevogelte, croutons)
of
Oostendse grijze garnaalkroketten, citroen, gefrituurde peterselie (maximum 25 personen)
of
Verse zalmcarpaccio (Red Label), toast



Gebraden zalmoot met zuring (Red Label), gekookte aardappeltjes
of
Onze Vlaamse karbonaden met Boon gueuze, frieten
of
Onze Filet americain, frieten (recept uitgedacht door Joseph Niels in 1924 )
of
Blanquette van kalfsvlees op de oude wijze, gekookte aardappeltjes



Onze Panna cotta met rood fruit
of
Dame blanche, vanille-ijs met slagroom en een warme saus van Belgische chocolade
of
De Smakelijke Mousse van Belgische chocolade 'Melba', geserveerd met een bol vanille-ijs



Koffie/thee – Koekjes



Wijnen

Bordeaux blanc sauvignon 2023 (● wit), N. Party
of
Chablis, Bourgogne, Gilles et Nathalie Fèvre MD 2022-23 (● wit)
of
Bourgogne, Vieilles Vignes, Domaine Masse MD 2022 (● wit)
of
La Rosée de Provence, Gilardi, 2023 (● rosé), R. Van de Velde
•
Bourgogne Côte-d'Or Pinot noir, "Clos Margot" MD 2022 (● rood)
of
Givry, Millebuis, Bourgogne 2019 (● rood)
of
Chiroubles, Dominique Piron 2022 (● rood)
of
L'Héritage de Chasse-Spleen, Haut-Médoc MO 2019 (● rood)

Voor de prijs van 70,00€ per persoon, BTW en dienst inbegrepen

2



Menu n°3

(4 gangen)

Aperitief:

Een glas champagne Maison Gimonnet 15 cl opgediend met mini kaas- en garnaalkroketjes



Kleine Niçoise salade met halfgare verse Gibraltar tonijn

of

Huisgemaakte Kip-Kap (geperste kop) met remouladesaus

of

Gevulde Tomaat met grijze garnalen uit Zeebrugge, mayonaise

of

Zalmtartaar (Red Label), avocado, mango, toasts

•

Gebraden zeebrasem, getomateerde vinaigrette, gekookte aardappeltjes

of

Duo van zeetongetjes meunière van onze kust (+ 175 gr per stuk), gekookte aardappelen (maximum 25 p)

of

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

of

Waterzooi met hoevegevogelte, gekookte aardappeltjes

•

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



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

of

Taart van de dag

of

Bord Melba Belgische aardbeien en/of frambozen



Koffie/thee – Koekjes



Wijnen

Tentation Rosé, Clos Cibonne, Côtes de Provence 2022-23 (● rosé)

of

Sancerre blanc H. Bourgeois à Chavignol MD 2022-23 (● wit)

of

Chablis, Bourgogne blanc, Gilles et Nathalie Fèvre MD 2022-23 (● wit)

•

Zédé de Labégorce, Margaux MC 2019 (● rood)

of

Château Simard, St Emilion Grand Cru MC 2020 (● rood)

of

Sancerre rouge H. Bourgeois à Chavignol M.D. 2019-20 (● rood)

of

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

Voor de prijs van 80,00€ per persoon, BTW en dienst inbegrepen



**Au Vieux
Saint Martin**

**Lunch of diner
Van 15 tot 50 gasten**



Kindermenu

(-10 jaar)



Kroket met Oostendse grijze garnalen, citroen, gefrituurde peterselie
of

Parmezaanse kaas fondu, citroen, gefrituurde peterselie



Entrecote, jus, verse frietjes

of

1 Zeebrugse solette meunière, gestoomde aardappelen (+- 200 gr)



Belgische chocolademousse, chocoladeschaafsel

of

Kleine Dame Blanche, slagroom, warme Belgische chocolade

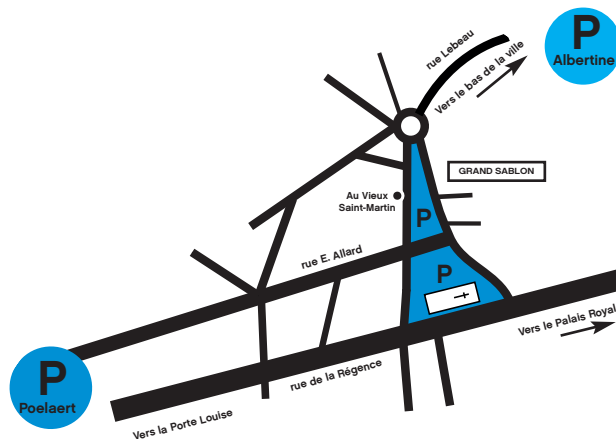


Non-alcoholische drank naar keuze

Voor de prijs van 30€ per kind, BTW en dienst inbegrepen.



- Voor groepen verwijzen we u ook graag door naar ons andere restaurants: “**Au Grand Forestier**”, (8-40 personen), Woudmeesterlaan 2, 1170 Watermaal-Bosvoorde – www.augrandforestier.be, of “**Au Savoy**” (8-30 personen), Brugmannplein 35, 1050 Elsene – www.ausavoy.be, of “**Claridge**” (15-40 personen) gelegen Chaussée de Bruxelles 128A, 1410 Waterloo – www.leclaridge.be.
- Groepsreservaties worden beheerd door ons secretariaat. U kunt ons telefonisch bereiken op het nummer **+32 (0)2 513 49 17**, alle werkdagen (van maandag tot vrijdag) tussen 08u00 en 17u00.
- Een reservatie is geldig wanneer het voorschot is betaald.
- 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 5 werkdagen** (van maandag tot vrijdag) 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. Maximaal twee verschillende keuzes per dienst.
- Wij kunnen voor u gepersonaliseerde menu's uitprinten om op tafel te zetten. Deze dienst kost 4€ extra per menu.
- Elke bestelling van producten die niet inbegrepen zijn in het menu zal u aangerekend worden aan de prijs in onze restaurant Au Vieux Saint Martin op de gelijkvloer.
- In de prijs inbegrepen: 1/3 fles witte wijn en 1/3 fles rode wijn per persoon. Fles Belgisch bruisend en plat water (of Bru) ter beschikking.
- Het aantal gasten moet **ten laatste 5 werkdagen** (van maandag tot vrijdag) 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 **BE29 0015 1021 8864 EUR (BIC: GEBABEBB)**.
- 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 72 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 (oënologielessen, clown, etc.) volgens uw interesse.



Join us on



Het restaurant bevindt zich op de
Grote Zavel, n°38, 1000 Brussel

Tel +32 (0)2 512 64 76

info@auvieuxsaintmartin.be

www.auvieuxsaintmartin.be