



Au Grand Forestier

Brussels landmark depuis 2015

Menus banquets et séminaires
Automne 2021





Menu n°1

(2 services)

Apéritif kir ou jus de fruits frais (tomate ou orange pressée).
Possibilité d'une coupe de champagne blanc de blanc de la maison Gimonet 15 cl,
supplément 6,00 € ou de Prosecco, supplément 3,00€.



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



Fondu au parmesan maison, persil frit, citron

ou

Croquette aux crevettes grises de nos côtes, citron, persil frit (maximum 25 couverts)

ou

Petit Carpaccio de saumon frais d'Ecosse (Red label), toasts

ou

Toast Cannibale (spécialité)



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

ou

Solette de Zeebrugge, pommes natures (± 200 gr)

ou

Emincé de poulet fermier, sauce estragon, pommes frites



Flan caramel

ou

Petite Dame blanche, chantilly, chocolat belge chaud

ou

Mousse au chocolat belge



Café/thé – Biscuit



Vins

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

ou

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2020 (blanc), Picha

ou

Château Roubine "La vie en rose", Côtes de Provence 2020 (rosé)



Bordeaux J.P. Moueix Libourne M.O. 2016 (rouge), H. Ancart

ou

Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2016 (rouge), Mannaerts-Dedobbeleer

ou

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

ou

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

Pour le prix de 52,50€ par personne, TVA et service inclus.



Menu n°2

(3 services)

Apéritif kir ou jus de fruits frais (tomate ou orange pressée).
Possibilité d'une coupe de champagne blanc de blanc de la maison Gimonnet 15 cl,
supplément 6,00 € ou de Prosecco, supplément 3,00€.



Crottins de biquette de Durbuy, salade mélangée, miel

ou

Carpaccio de saumon frais d'Ecosse (Red label), toasts

ou

Fondus au parmesan faits maison, persil frit, citron (maximum 25 couverts)

ou

Petit tartare de Saumon (Red Label), toasts



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

ou

Pavé de saumon frais d'Ecosse rôti (Red label), sauce béarnaise, pommes nature

ou

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

ou

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



Sorbet du jour, coulis de framboise

ou

Dame blanche, chantilly, chocolat belge chaud

ou

Mousse au chocolat belge melba (servie avec une boule de crème glacée vanille)



Café/thé – Biscuit



Vins

Sauvignon de Touraine MD 2018-20 (blanc)

ou

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2020 (blanc), Picha

ou

Domaine La Croix Montjoie, Bourgogne 2018-19 (blanc)



Bordeaux J.P. Moueix Libourne M.O. 2016 (rouge), H. Ancart

ou

Château Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2016 (rouge), Mannaerts-Dedobbeleer

ou

St-Nicolas-de-Bourgeuil, Loire, MD 2018-20 (rouge)

ou

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône AC, "Les Jalets", Jaboulet Aîné MD 2018-19 (rouge)

Pour le prix de 62,50€ 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 (Epernay) servie avec des petits fondus au parmesan et petites croquettes de crevettes en dégustation



Croquettes aux crevettes grises de nos côtes faites maison, persil frit, citron (maximum 25 couverts)

ou

Carpaccio de saumon frais d'Ecosse (Red label), toasts

ou

Petit Tartare de thon rouge frais de Gibraltar, toasts

ou

Fondus au parmesan faits maison, persil frit, citron (maximum 25 couverts)

•

Daurade royale sur lit d'épinard, beurre nantais, pommes nature

ou

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

ou

Coquelet désossé (crapaudine), sauce béarnaise, pommes frites

•

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



Tarte des sœurs Tatin, glace vanille

ou

Meringue glacée, glace vanille et chocolat belge chaud

ou

Baba au rhum des Caraïbes



Café/thé – Biscuits



Vins

Château Roubine, cru classé, Côtes de Provence 2020 (rosé)

ou

Sancerre blanc H. Bourgeois à Chavignol MD 2019-20 (blanc)

ou

Chablis, Bourgogne blanc, Gilles et Nathalie Fèvre MD 2019 (blanc)

•

Zédé de Labégorce, Margaux MC 2016 (rouge)

ou

La Demoiselle de Sociando-Mallet Ht Médoc MC 2016 (rouge)

ou

Château Clauzet, Saint-Estèphe MC 2016 (rouge)

ou

Domaine de Bonserine, Les Ediles, St-Joseph Côtes-du-Rhône MD 2017 (rouge)

Pour le prix de 72,50€ par personne, TVA et service inclus.



- Pour les repas de groupes entre 15 et 50 personnes, nous vous dirigeons vers nos autres restaurants “**Au Vieux Saint Martin**”, situé Place du Grand Sablon 38, 1000 Bruxelles ou “**Au Savoy**” (15-30 couverts), Place Brugmann 35, 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 **info@augrandforestier.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 10 personnes à 35 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 facturé au prix de notre restaurant Au Grand Forestier.
- 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 Belfius **BE41 0689 3533 0510 EUR (BIC GKCCBEBB)**.
- Pour le solde, nous acceptons les règlements en espèces, les cartes de crédit Visa, Mastercard, American Express, la carte Maestro 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.
- Possibilité d'organiser le petit déjeuner sur demande spéciale (petits pains, toasts, viennoiseries, boissons chaudes, jus de fruits frais).
- Il est aussi possible de privatiser le restaurant, le dimanche soir, à l'occasion d'événements particuliers (mariage, fête de famille, team building, etc.). Pour recevoir une offre de prix sur mesure, ou pour tout autre renseignement, n'hésitez pas à nous envoyer un email à **info@augrandforestier.be**.

Le restaurant se situe

2, avenue du Grand Forestier (Tenreuken)

1170 Watermael-Boitsfort

Tel +32 (0)2 672 57 79

Fax +32 (0)2 513 71 87

info@augrandforestier.be

www.augrandforestier.be



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

Cuisine non-stop de midi à 23h00.

www.ausavoy.be

Nous vous accueillons aussi avec plaisir tous les jours de la semaine dans notre restaurant du Grand Sablon : **Au Vieux Saint Martin**.

www.uvieuxsaintmartin.be

Join us on

