



Au Grand Forestier

Brussels landmark depuis 2015

Menus banquets et séminaires
Automne 2024





Menu n°1

(2 services)

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

•

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



Le Fondu au parmesan maison, persil frit, citron
ou
La 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
Notre Toast Cannibale (spécialité)

•

Notre Filet américain, pommes frites (recette inventée par Joseph Niels en 1924 
ou
La Solette de Zeebrugge, pommes nature (± 200 gr)
ou
Vol-au-vent de poulet fermier, pommes frites



Petit Sorbet maison, coulis de framboises
ou
Notre Petite Dame blanche, chantilly, chocolat belge chaud
ou
La Gourmande Mousse au chocolat belge



Café/thé – Biscuits



Vins

Riesling d'Alsace Cave Cleebourg 2021-22 (● blanc)
ou
Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2023 (● blanc), Picha
ou
Bordeaux Sauvignon Siozard 2023 (● blanc), N. Party
ou
La Rosée de Provence, Gilardi, 2023 (● rosé), R. Van de Velde
•
Bordeaux rouge Siozard 2022 (● rouge), N. Party
ou
Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2020-21 (● rouge), Mannaerts-Dedobbeleer
ou
Primitivo di Manduria rosso, Puglia M.D. 2021 (● rouge)
ou
Gamay de Touraine Marionnet M.D. 2023, (● 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 ou orange pressée).
Possibilité d'une coupe de champagne de la Maison Gimmonnet 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

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

ou

Petit tartare de thon rouge (Red Label), toasts

•

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

ou

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

ou

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

ou

Contrefilet au vin de Gamay, gratin dauphinois



Baba au rhum brun des Caraïbes

ou

Notre classique 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 2023 (● blanc), N. Party

ou

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

ou

Bourgogne, Vieilles Vignes, Domaine Masse MD 2022-23 (● blanc)

ou

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

•

Chiroubles, Beaujolais, Dominique Piron, 2022 (● rouge)

ou

St-Nicolas de Bourgueil, Loire, MD 2022 (● rouge)

ou

Chinon, Cabernet-franc, Bertrand Couly, 2022-23 (● rouge)

ou

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône AC, "Les Jalets", Jaboulet Aîné MD 2021-22 (● rouge)

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

2

(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



Avocat farci aux crevettes grises d'Ostende

ou

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

ou

Carpaccio de Bœuf parfumé à l'huile de truffe

ou

Champignons de Paris à la crème sur toast



Steak de thon rouge de la Méditerranée, sauce Choron, pommes natures

ou

Emincé de volaille, sauce estragon, pommes natures

ou

Dos de cabillaud sauce Mousseline, pommes Duchesse

ou

Coquelet désossé (crapaudine), sauce béarnaise, pommes frites



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



Crème brûlée à la vanille de Madagascar

ou

Notre Meringue glacée, glace vanille et chocolat belge chaud

ou

Nos Îles flottantes maison, crème anglaise



Café/thé – Biscuits



Vins

Riesling d'Alsace, Cave de Cleebourg 2021-22 (● blanc)

ou

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

ou

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

ou

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



Zédé de Labégorce, Margaux MC 2019 (● rouge)

ou

Sancerre rouge H. Bourgeois à Chavignol M.D. 2020-21 (● rouge)

ou

Réserve de Montrose, Saint-Estèphe, MC, 2015 (● rouge)

ou

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

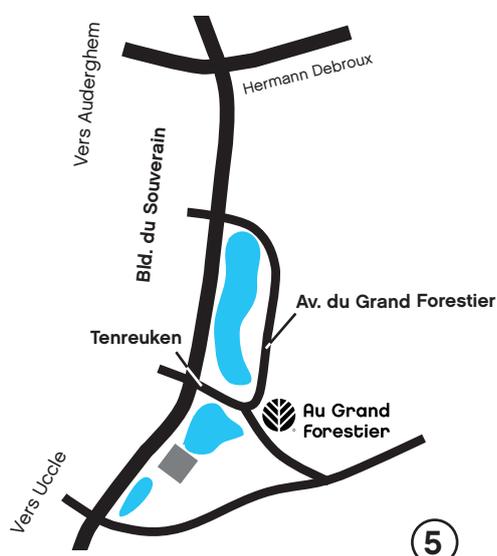


Boisson non-alcoolisée au choix

Pour le prix de 30,00€ par enfant, TVA et service inclus



- Pour les réservations de groupe, nous pouvons également vous suggérer nos autres restaurants : "**Au Vieux Saint Martin**" (15-50 personnes) 38 Place du Grand Sablon, 1000 Bruxelles – www.auvieuxsaintmartin.be, ou "**Au Savoy**" (15-30 couverts), Place Brugmann 35, 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 la facture d'acompte est payée.
- 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 8 personnes à 40 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 2 choix différents par service.
- Nous pouvons vous imprimer des menus personnalisés à mettre sur la table. Ce service coûte 4€ 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. 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 Belfius **BE84 0689 3780 8959 (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 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.
- Possibilité d'organiser le petit déjeuner sur demande spéciale (petits pains, toasts, viennoiseries, boissons chaudes, jus de fruits frais).



Le restaurant se situe
2, avenue du Grand Forestier (Tenreuken)
1170 Watermael-Boitsfort

Tel +32 (0)2 672 57 79
info@augrandforestier.be
www.augrandforestier.be

Join us on

