



# Au Grand Forestier

Brussels landmark sinds 2015

Menus banketten en seminars  
Herfst 2024





**Menu n°1**

(2 gangen)

Aperitief:

Een glas kir of versgeperst vruchtensap (tomaat of sinaasappel) of een glas champagne Maison Gimonnet 15 cl mits een supplement van 6,00€ of een glas Prosecco mits een supplement van 3,00€



**1 voorgerecht en 1 hoofdgerecht Of 1 hoofdgerecht en 1 dessert**



Huisbereide kaaskroket van gesmolten parmezaan, gefrituurde peterselie, citroen  
of  
Huisbereide Oostendse grijze-garnaalkroket met citroen, gefrituurde peterselie (maximum 25 pers)  
of  
Kleine verse Schotse zalmcarpaccio (Red label), toast  
of  
Onze Toast Cannibale (specialiteit)



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

of  
Het Zeebrugs zeetongetje, gekookte aardappelen (± 200 gr)  
of  
Vol au vent (hoevekip), frietjes



Kleine huisgemaakte sorbet met frambozencoulis  
of  
Onze Kleine Dame blanche, vanille-ijs met slagroom, warme chocoladesaus (Belgische chocolade)  
of  
De smakelijke Chocolademousse van Belgische chocolade, huisbereid



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 Sauvignon Siozard 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 2020-21 (● rood), Mannaerts-Dedobbeleer  
of  
Primitivo di Manduria rosso, Puglia M.D. 2021 (● rood)  
of  
Gamay de Touraine Marionnet M.D. 2023 (● rood), J.-L. Moerman

**Voor de prijs van 60,00€ per persoon, BTW en dienst inbegrepen**





## **Menu n°2**

(3 gangen)

Aperitief:

Een glas Kir of versgeperst vruchtensap (tomaat, sinaasappel) of een glas champagne Maison Gimonet 15 cl mits een supplement van 6,00€ of een glas Prosecco mits een supplement van 3,00€



Warme geitenkaasjes uit Durbuy met honing, gemengde salade

of

Verse Schotse zalmcarpaccio (Red Label) met toast

of

De huisbereide kaaskroketter met gesmolten parmezaan, gefrituurde peterselie, citroen

of

Kleine tonijntartaar (Red Label), toast



Onze Vol-au-vent (hoevekip), frietjes

of

Gegrilde verse Schotse zalmoot (Red label), béarnaisesaus, gekookte aardappelen

of

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

of

Contrefilet met Gamay wijn, gratin dauphinois



Baba met Caribische bruine rum

of

Onze klassieke Dame blanche: vanilleijs, slagroom, 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

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

of

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

of

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



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

of

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

or

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

of

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

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





## **Menu n°3**

(4 gangen)

Aperitief:

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



Gevulde Avocado met Oostendse grijze garnalen

of

Echte huisbereide Oostendse garnaalkroketten, gefrituurde peterselie, citroen (max. 25 pers.)

of

Carpaccio van rundvlees met truffelolie

of

Romige champignons 'de Paris' op toast

•

Mediterrane rode tonijn steak, Choron saus, gekookte aardappelen

of

Kip émincé, dragon saus, gekookte aardappelen

of

Kabeljauwfilet met Mousselinesaus, pommes Duchesse

of

Gefileerd haantje ("crapaudine"-stijl), bearnaisesaus, frietjes

•

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



Crème brûlée van Madagaskar vanille

of

Onze Meringue glacée: vanille-ijs, schuimpjes en warme saus van Belgische chocolade

of

Onze zelfgemaakte drijvende eilanden met vla



Koffie/thee – koekjes



### **Wijnen**

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

of

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

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

of

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

of

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

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



## **Kindermenu**

(-10 jaar)



Kroket met Oostendse grijze garnalen, citroen, gefrituurde peterselie

of

Parmezaanse kaas fondu, citroen, gefrituurde peterselie



Entrecôte, jus, verse frietjes

of

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



Belgische chocolademousse, chocoladeschaafsel

of

Kleine Dame Blanche, slagroom, warme Belgische chocolade

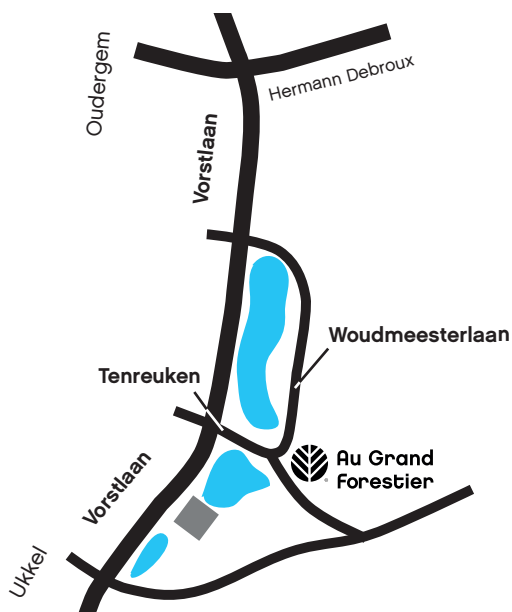


Non-alcoholische drank naar keuze

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



- Voor groepsreserveringen kunnen we ook ons andere restaurants aanraden: "**Au Vieux Saint Martin**" (15-50 personen), Grote Zavelplein 38, 1000 Brussel – [www.auvieuxsaintmartin.be](http://www.auvieuxsaintmartin.be), of "**Au Savoy**" (15-30 personen), Brugmannplein 35, 1050 Elsene – [www.ausavoy.be](http://www.ausavoy.be), of "**Claridge**" (15-40 personen) gelegen Chaussée de Bruxelles 128A, 1410 Waterloo – [www.leclaridge.be](http://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 betaald is.
- 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 8 tot 40 personen.
- De keuze van menu en gerechten **moet meegedeeld worden bij de reservatie ten laatste vijf 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 Grand Forestier.
- 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 **vijf 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 Belfius **BE84 0689 3780 8959 (BIC GKCCBEBB)**.
- Voor het resterend bedrag aanvaarden wij contante betaling, kredietkaarten van Visa, Mastercard, American Express, Maestro kaart of een bankoverschrijving op de dag van het evenement.
- 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.
- Mogelijkheid om ontbijt te bestellen (broodjes, toasts, viennoiseries, warme drank en vers geperst fruitsap).



Het restaurant bevindt zich  
**2, Woudmeesterlaan (Tenreuken)**

Tel +32 (0)2 672 57 79  
[info@augrandforestier.be](mailto:info@augrandforestier.be)  
[www.augrandforestier.be](http://www.augrandforestier.be)

Join us on

