



# Au Grand Forestier

Brussels landmark depuis 2015

Menus banquets et séminaires  
Hiver 2024





**Menu n°1**

(2 services)

Apéritif kir ou jus de fruits frais (tomate ou orange pressée).  
Possibilité d'une coupe de champagne brut de la Maison Besserat de Bellefon 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  
Notre Flan au caramel de la maison



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 Siozard 2022 (● rouge), N. Party  
ou  
Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2020-21 (● rouge), Mannaerts-Dedobbeleer  
ou  
Primitivo di Manduria rosso, Puglia M.D. 2021-22 (● rouge)

 **Sans alcool** 

Spritz – Mocktail maison – Bière d'abbaye NA – Jupiler NA

**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 brut de la Maison Besserat de Bellefon 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 natures

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 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

Vino Nobile di Montepulciano MD, Toscana 2018-19 (● rouge)

ou

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

### Sans alcool

Spritz – Mocktail maison – Bière d'abbaye NA – Jupiler NA

**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 brut de la Maison Besserat de Bellefont 15 cl servie avec des petits fondus au parmesan et petites croquettes de crevettes en dégustation



Potage du jour  
ou

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

ou  
Tomates aux crevettes grises d'Ostende (+- 50gr), sauce mayonnaise

ou  
Champignons de Paris à la crème sur toast



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

ou  
Emincé de volaille, sauce estragon, pommes nature

ou  
Dos de cabillaud sauce Mousseline, pommes Duchesse



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



Crème brûlée à la vanille de Madagascar

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

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

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



Zédé de Labégorce, Margaux MC 2019 (● rouge)

ou  
L'Héritage de Chasse-Spleen, Haut-Médoc MO 2019 (● 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)

Ⓜ **Sans alcool** Ⓜ

Spritz – Mocktail maison – Bière d'abbaye NA – Jupiler NA

**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

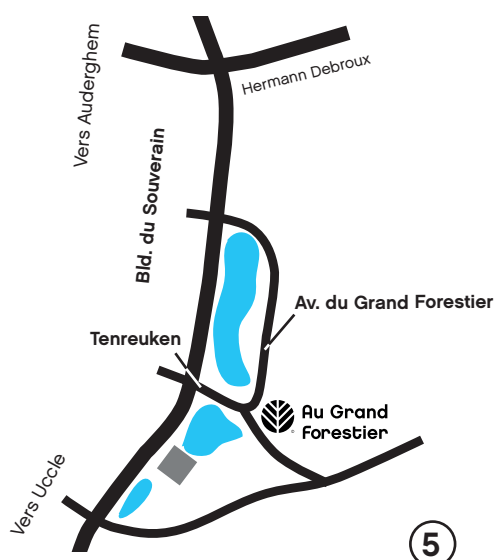


Boisson non-alcoolisée au choix

**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](http://www.auvieuxsaintmartin.be), ou "Au Savoy" (15-30 couverts), Place Brugmann 35, 1050 Ixelles – [www.ausavoy.be](http://www.ausavoy.be), ou "Claridge" (15-40 personnes) situé Chaussée de Bruxelles 128A, 1410 Waterloo – [www.leclaridge.be](http://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 facturée 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 personnes 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](mailto:info@augrandforestier.be)  
[www.augrandforestier.be](http://www.augrandforestier.be)

Join us on

