

Zakouski - Hapjes

BRONZE

CHIPS ET BISCUITS SALÉS
1€/P.P

CRUDITÉS
2€/P.P

SILVER

1.5€ pc / stuk

EXEMPLES !!

PETITS TOASTS

AU SAUMON FUMÉ, AU
MAGRET DE CANARD FUMÉ
ET CHUTNEY, FOIE DE
CANARD, CHÈVRE ET FINES
HERBES, SALADE
GOURMANDE DE FOIE GRAS

CHAUDS

MINI CROQUE-MONSIEUR,
MINI FONDU FROMAGE, MINI
CROQUETTE AUX
CREVETTES, MINI CRÈME
BRÛLÉE AU FOIE DE
CANARD

GOLD

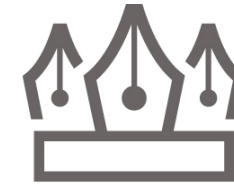
1.60€ pc/ stuk

EXEMPLES !!

VERRINES

TARTARE DE THON AUX
HERBES, DÉS DE FOIE DE
CANARD ET LENTILLES,
PETITE SOUPE DU JOUR,
TARTARE DE SAUMON

LES ZAKOUSKI SONT ÉLABORÉS SELON LES PRODUITS DE SAISON. DE HAPJES ZIJN KLAARGEMAAKT MET SEIZOENSPRODUCTEN.



BRASSERIE
DE LA

PRESSE

RUE ROYALE 100, BRUXELLES

EVENT MENU

**POUR VOUS DONNER UN SERVICE DE QUALITÉ ET RAPIDE,
NOUS VOUS PROPOSONS LES MENUS CI JOINT POUR
+ 12 PERSONNES (EXCEPTÉ ALERGÈNE)**

SI VOUS PRÉFÉREZ MANGER À LA CARTE, NOUS VOUS PROPOSONS DE
CHOISIR MAXIMUM 3 DIFFÉRENTES ENTRÉES, PLATS, DESSERTS.

DANS LA MESURE DU POSSIBLE NOUS DEMANDONS DE CONFIRMER
VOTRE NOMBRE ET CHOIX, 3 JOURS AVANT, CAR NOUS TRAVAILLONS
AVEC DES PRODUITS FRAIS LIVRÉS CHAQUE JOUR.
SI LES MENUS NE VOUS CONVIEDRAIENT PAS, NOTRE RESPONSABLE SE
TIENT À VOTRE DISPOSITION.

Apéritif - Apertief

BRONZE

6€ P.P.

1 VERRE MÉTHODE
CHAMPENOISE ST-CÉРАН
SOFT DRINK

SILVER

1H/U : 11€ pp
2H/U : 15€ pp

MÉTHODE CHAMPENOISE
ST-CÉРАН
VINS ROUGE ET BLANC
JUS D'ORANGE
JUS DE TOMATE
SOFT DRINKS

GOLD

1H/1U: 18€ pp
2H/U: 24€ pp

CHAMPAGNE
ALCOOLS FORTS
VINS ROUGE ET BLANCS
JUS D'ORANGE
JUS DE TOMATE
SOFT DRINKS

LA BRASSERIE DE LA PRESSE
100 RUE ROYALE
1000 BRUXELLES
TEL 022015085

BRASSERIEDELAPRESSE@RESTAURATION-NOUVELLE.BE

Menus

VEGAN

30€pp

SALADA DE LÉGUMES GRILLÉS

FUSILLIONE AUX LÉGUMES

MOUSSE DE FRUITS AU LAIT DE COCO

OCEAN

42€ pp

SAUMON GRAVELAX

LE MI CUIT DE THON, PÔLÉE DE LÉGUMES,
POMMES DE TERRE AUX HERBES

MOUSSE DE FRUITS AU LAIT DE COCO

LUNCH

25€pp

LES BOULETS LIÉGEOIS, POMMES
FRITES ET COMPOTE DE POMMES

OU

VOL-AU-VENT DE POULARDE ET
CHAMPIGNONS DE PARIS, RIZ

DESSERT DU JOUR

BRONZE

38€ pp

LES VÉRITABLE CROQUETTES AU CREVETTES
GRISÉS

LES BOULETS LIÉGEOIS, POMMES FRITES ET
COMPOTE DE POMMES

OU

VOL-AU-VENT DE POULARDE ET
CHAMPIGNONS DE PARIS, RIZ

DESSERT DU JOUR

Forfait boissons – Dranken forfait

BRONZE

15€ pp

BLANC
CHÂTEAU MARTET,
SAINTE-FOY, BORDEAUX

ROUGE :
M DE MARTET,
BORDEAUX SUPÉRIEUR

½ BOUTEILLE D'EAU

SILVER

17€ pp

BLANC
CHÂTEAU MARTET,
SAINTE-FOY, BORDEAUX

ROUGE
CHÂTEAU MARTET « LES
HAUTS DE MARTET »
SAINTE-FOY, BORDEAUX

½ BOUTEILLE D'EAU

GOLD

21€ pp

BLANC
SANCERRE BLANC,
GRAND MAISON

ROUGE
CHÂTEAU MARTET «
RÉSERVE DE FAMILLE »
SAINTE-FOY, BORDEAUX
(100% MERLOT,
VINIFICATION EN BAR-
RIQUES 100% NEUVES)

½ BOUTEILLE D'EAU

PLATINIUM

25€ pp

BLANC
CHABLIS, JOSEPH DROUHIN
EMILION GRAND CRU

ROUGE
CHÂTEAU GRAND PEY LESCOURS, ST-

SILVER

42€pp

LA CROQUETTE AUX CREVETTES GRISÉS

OU

CARPACCIO DE BŒUF MATURÉ HOLSTEIN À LA
TARTUFATA ET HUILE DE TRUFFES

LE COQUELET À L'ESTRAGON SALADE ET
POMMES FRITES

OU

LE DOS DE DE SAUMON BÉARNAISE, POMMES
GRENAILLES

MOUSSE AU CHOCOLAT BELGE
ET COULIS CHOKOTOFF

ROYALE

52€pp

BISQUE DE HOMARD,
MOUSSE DE CREVETTES GRISÉS
CROQUETTE

OU

SAINT JACQUES RÔTIÉS, CHICONS BRAISÉS,
BEURRE BLANC

MIGNON DE VEAU,
POËLÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS,
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE

OU

FILET DE TURBOTIN, SAUCE HOMARDINE,
TOMBÉE D'ÉPINARD,
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE

TLE VÉRITABLE NOUGAT GLACÉ
(COULIS DE FRUITS ROUGE)

Open bar

APRÈS LE REPAS DURANT 2H - NA HET ETEN GEDURENDE 2 UREN:

16€ PP

VINS + BIÈRES + SOFT DRINKS

22€ PP

ALCOOLS FORTS + VINS + BIÈRES + SOFT DRINKS