



Au Savoy

Brussels landmark depuis 2018

Menus banquets

Hiver 2019





Au Savoy

Déjeuner ou dîner
De 15 à 30 couverts

Menu n°1

(2 services)

Apéritif kir ou jus de fruits frais (tomate, orange ou citron pressé). Possibilité d'une coupe de champagne Billecart Salmon Brut 15 cl, supplément 6,50 € ou de Prosecco, supplément 3,00€.



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



Potage du jour

ou

Fondue au parmesan maison, persil frit, citron

ou

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

ou

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

ou

Petite Salade Niçoise au thon frais de Gibraltar



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

ou

Solette de Zeebrugge, pommes nature (± 200 gr)

ou

Emincé de poulet fermier au curry rouge, riz nature



Gaufre de Bruxelles, confiture, chantilly

ou

Dame blanche chantilly, chocolat belge chaud

ou

Riz au lait maison (spéculoos)



Café/thé – sablé



Vins

Sauvignon de Touraine MD 2016-17 (blanc)

ou

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2017-18 (blanc), Picha

ou

Château Roubine "La vie en rose", Côtes de Provence 2017 (rosé)



Bordeaux J.P. Moueix Libourne MO 2015 (rouge), H. Ancart

ou

Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2014-15 (rouge), Mannaerts-Dedobbeleer

ou

Château Cambon, Beaujolais Bio nature, 2017 (rouge)

ou

Gamay de Touraine Marionnet MD 2017-18 J.-L. Moerman (rouge)

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



(Conditions et informations en page 4)



Au Savoy

Déjeuner ou dîner
De 15 à 30 couverts

Menu n°2

(3 services)

A l'apéritif, une coupe de Prosecco servie avec des toasts cannibales en dégustation

ou

jus de fruits frais (tomate, orange ou citron pressé)



Crottins de biquette de Durbuy, salade mélangée, miel

ou

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

ou

Croquettes aux crevettes, persil frit, citron (max. 25 couverts)

ou

Tartare de tourteau, avocat et mangue, 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



Croûte au citron meringuée fait maison

ou

Meringue glacée, chantilly, chocolat belge chaud

ou

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



Café/thé – sablé



Vins

Riesling d'Alsace Cave Cleebourg 2016 (blanc)

ou

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2017-18 (blanc), Picha

ou

Château Roubine "La vie en rose", Côtes de Provence 2017 (rosé)

•

Couvent des Jacobins, Bourgogne, 2015-16 (rouge)

ou

Château Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2014-15 (rouge), Mannaerts-Dedobbeleer

ou

Primitivo rosso del Salento Rosa del Golfo, Puglia 2015-16 (rouge)

ou

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône AC, "Les Jalets", Jaboulet Aîné, 2015-16 (rouge)

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

②

(Conditions et informations en page 4)



Au Savoy

Déjeuner ou dîner
De 15 à 30 couverts

Menu n°3

(4 services)

A l'apéritif, une coupe de champagne Billecart Salmon Brut 15 cl (Epernay) servie avec des petits fondus au parmesan, des petites croquettes de crevettes et des toasts cannibales en dégustation



Petit Tartare de thon rouge frais de Gibraltar, toasts

ou

Petite Salade Cobb au poulet fermier, lard, blue cheese

ou

Croquettes aux crevettes grises, citron, persil frit (maximum 25 couverts)

ou

Marbré de foie d'oie et de canard, brioche, chutney de mangue



Darne de cabillaud, pommes vapeur, sauce mousseline

ou

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

ou

Coquelet désossé, sauce béarnaise, pommes frites



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



Meringue glacée, glace vanille et chocolat belge chaud



Café/thé, pousse café (1 p.p.) – sablés



Vins

Château Roubine Cru classé, Côtes de Provence 2017 (rosé)

ou

Sancerre Bourgeois à Chavignol M.D. 2017-18 (blanc)

ou

Chablis, Bourgogne, Cellier de la Sablière, L. Jadot, 2017 (blanc)



Château Clauzet, Saint-Estèphe, MC, 2014 (rouge)

ou

Château Clément Pichon Ht Médoc M.C. 2015 (rouge)

ou

Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2014 (rouge)

ou

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône AC, "Les Jalets", Jaboulet Aîné, 2015-16 (rouge)

Pour le prix de 90€ par personne, TVA et service inclus.

3

(Conditions et informations en page 4)



- Pour les repas de groupes entre 15 et 50 personnes, nous vous dirigeons vers notre autre restaurant “**Au Vieux Saint Martin**”, situé Place du Grand Sablon, 38, 1000 Bruxelles.
- 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@ausavoy.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 15 personnes à 30 personnes.
- Le choix du menu et des plats **doivent être communiqués 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 taverne Au Grand Forestier.
- Sont compris dans les tarifs: 1/3 bouteille de vin blanc et une 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 présents 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 ING **BE03 3101 9885 9584 (BIC BBRUBEBB)**.
- 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@ausavoy.be**.

Le restaurant se situe

35, Place Georges Brugmann
1050 Ixelles

Tel +32 (0)2 344 32 10

Fax +32 (0)2 513 71 87

info@ausavoy.be

www.ausavoy.be

Join us on



Nous vous aussi accueillons avec plaisir tous les jours de la semaine dans notre restaurant du Grand Sablon :

Au Vieux Saint Martin

www.auvieuxsaintmartin.be

et

Au Grand Forestier

situé à Watermael-Boitsfort

www.augrandforestier.be