



# Au Savoy

*Brussels landmark sinds 2018*

Menus banketten en seminaries  
Lente - zomer 2019





**Au Savoy**

**Lunch of diner  
Van 15 tot 30 gasten**

## **Menu n°1**

(2 gangen)

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

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



Potage du jour

of

Fondue au parmesan maison, persil frit, citron

of

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

of

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

of

Petite Salade Niçoise au thon frais mi-cuit de Gibraltar



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

of

Solette de Zeebrugge, pommes nature (± 200 gr)

of

Emincé de poulet fermier au curry rouge, riz nature



Mousse au chocolat belge

of

Dame blanche chantilly, chocolat belge chaud

of

Riz au lait maison (spéculoos)



Café/thé – sablé



### **Wijnen**

Sauvignon de Touraine MD 2018 (wit)

of

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2018 (wit), Picha

of

Château Roubine "La vie en rose", Côtes de Provence 2018 (rosé)



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

of

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

of

Château Cambon, Beaujolais Bio nature, 2017 (rood)

of

Gamay de Touraine Marionnet MD 2018 J.-L. Moerman (rood)

**Voor de prijs van 50,00 € per persoon, BTW en dienst inbegrepen.**



(Algemene verkoopvoorwaarden en info op p. 4)



**Au Savoy**

**Lunch of diner  
Van 15 tot 30 gasten**

## **Menu n°2**

(3 gangen)

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

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



Crottins de biquette de Durbuy, salade mélangée, miel

of

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

of

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

of

Tartare de tourteau, avocat et mangue, toasts

•

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

of

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

of

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

of

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



Croûte au citron meringuée fait maison

of

Meringue glacée, chantilly, chocolat belge chaud

of

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



Café/thé – sablé



### **Wijnen**

Riesling d'Alsace Cave Cleebourg 2017 (wit)

of

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2018 (wit), Picha

of

Château Roubine "La vie en rose", Côtes de Provence 2018 (rosé)

•

Couvent des Jacobins, Bourgogne, 2016 (rood)

of

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

of

Primitivo rosso del Salento Rosa del Golfo, Puglia 2016-17 (rood)

of

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône AC, "Les Jalets", Jaboulet Aîné, 2016 (rood)

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

②

(Algemene verkoopsvoorwaarden en info op p. 4)



**Au Savoy**

**Lunch of diner  
Van 15 tot 30 gasten**

## **Menu n°3**

(4 gangen)

A l'apéritif, une coupe de champagne blanc de blanc Gimonet 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

of

Petite Salade Cobb au poulet fermier, lard, blue cheese

of

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

of

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

•

Solettes (2 pcs.) de Zeebrugge meunières, p. natures

of

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

of

Coquelet désossé, sauce béarnaise, pommes frites

•

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



Assiette de framboises belges, coulis de framboises, glace vanille

of

Croûte au citron

of

Meringue glacée, chocolat chaud, crème chantilly



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



### **Wijnen**

Château Roubine Cru classé, Côtes de Provence 2017-18 (rosé)

of

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

of

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

•

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

of

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

of

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

of

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône AC, "Les Jalets", Jaboulet Aîné, 2016 (rood)

**Voor de prijs van 90,00 € per persoon, BTW en dienst inbegrepen.**

3

(Algemene verkoopvoorwaarden en info op p. 4)



- Voor groepen van 15 tot 50 personen verwijzen we u graag door naar ons ander restaurant “**Au Vieux Saint Martin**”, Grote Zavel 38, 1000 Brussel.
- Groepsreservaties worden beheerd door ons secretariaat. U kunt ons telefonisch bereiken op het nummer **+32 (0)2 513 49 17**, alle weekdays tussen 08u30 en 17u00.
- Een reservatie is geldig wanneer deze bevestigd wordt per e-mail naar **info@ausavoy.be** of per fax op **+32 (0)2 513 71 87**.
- 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 15 tot 30 personen.
- De keuze van menu en gerechten **moet meegedeeld worden bij de reservatie ten laatste vijf kalenderdagen** 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.
- Wij kunnen voor u gepersonaliseerde menu's uitprinten om op tafel te zetten. Deze dienst kost 2€ extra per menu.
- Elke bestelling van producten die niet inbegrepen zijn in het menu zal u aangerekend worden aan de prijs in onze taverne Au Grand Forestier.
- In de prijs inbegrepen: 1/3 fles witte wijn en 1/3 fles rode wijn per persoon.
- Het aantal gasten moet ten laatste **72 uur** 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 ING **BE03 3101 9885 9584 (BIC BBRUBEBB)**.
- Voor het resterend bedrag aanvaarden wij contante betaling, kredietkaarten van Visa, Mastercard, American Express, Maestro kaart of een bankoverschrijving op de dag van het event.
- Elke annulering die minder dan 48 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 aan  
**35, Georges Brugmannplein**  
**1050 Elsene**

Tel +32 (0)2 344 32 10  
Fax +32 (0)2 513 71 87  
info@ausavoy.be  
www.ausavoy.be

Join us on



We verwelkomen u ook graag iedere  
weekdag in ons restaurant aan de Grote  
Zavel: **Au Vieux Saint Martin**.

[www.auvieuxsaintmartin.be](http://www.auvieuxsaintmartin.be)

en ook in:

**Au Grand Forestier**

Watermaal-Bosvoorde

[www.augrandforestier.be](http://www.augrandforestier.be)