



Au Savoy

Brussels landmark sinds 2018

Menus banketten en seminaries
Hersft 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 blanc de blanc de la maison Gimonnet 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

Flan caramel



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 2015 (rood), Mannaerts-Dedobbeleer

of

Château Cambon, Beaujolais Bio nature, 2017-18 (rood)

of

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

Voor de prijs van 47,50 € per persoon, BTW en dienst inbegrepen.

①

(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
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
Petit Tartare de thon rouge frais de Gibraltar, 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 faite 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 2017-18 (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, 2016-17 (rood)
of
Château Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2015 (rood), Mannaerts-Dedobbeleer
of
Primitivo rosso del Salento Rosa del Golfo, Puglia 2017 (rood)
of
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône AC, "Les Jalets", Jaboulet Aîné, 2016-17 (rood)

Voor de prijs van 57,50 € 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 de la maison Gimonnet 15 cl (Epernay)



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



Crème brûlée à la vanille de Madagascar

of

Croûte au citron meringuée faite maison

of

Meringue glacée, chocolat chaud, crème chantilly



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



Wijnen

Château Roubine Cru classé, Côtes de Provence 2018 (rosé)

of

Sancerre Bourgeois à Chavignol M.D. 2018 (wit)

of

Domaine La Croix Montjoie, Bourgogne 2016 (wit)



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

of

Sancerre rouge H. Bourgeois à Chavignol M.D. 2015-16 (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 67,50 € per persoon, BTW en dienst inbegrepen.

3

(Algemene verkoopsvoorwaarden en info op p. 4)

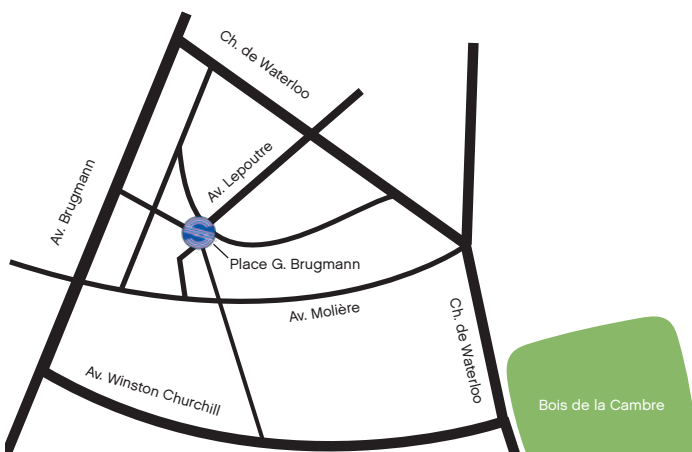


- Voor groepen van 15 tot 50 personen verwijzen we u graag door naar ons ander restaurant “**Au Vieux Saint Martin**”, Grote Zavel 38, 1000 Brussel.
- Groepsreservaties worden beheerd door ons secretariaat. U kunt ons telefonisch bereiken op het nummer **+32 (0)2 513 49 17**, alle weekdays tussen 08u30 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 ons restaurant Au Savoy.
- 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, 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



We verwelkomen u ook graag
in onze restaurants:

Au Vieux Saint Martin
aan de Grote Zavel
www.auvieuxsaintmartin.be

en:

Au Grand Forestier
in Watermaal-Bosvoorde
www.augrandforestier.be

Join us on

