



Au Savoy

Brussels landmark depuis 2018

Menus banquets et séminaires
Hiver 2020





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 blanc de blanc de la maison Gimonnet 15 cl, supplément 6,00 € ou de Prosecco, supplément 3,00€.

•

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



Potage du jour

ou

Fondu 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

Toast Cannibale

•

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



Mousse au chocolat belge

ou

Dame blanche, chantilly, chocolat belge chaud

ou

Riz au lait maison (spéculoos)



Café/thé – sablé



Vins

Sauvignon de Touraine MD 2018 (blanc)

ou

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

ou

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

•

Bordeaux J.P. Moueix Libourne MO 2015-16 (rouge), H. Ancart

ou

Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2015-16 (rouge), Mannaerts-Dedobbeleer

ou

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

ou

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

Pour le prix de 50,00€ par personne, TVA et service inclus.

①

(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
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
Petit Tartare de thon rouge frais de Gibraltar, toasts

•
Vol-au-vent (poulet fermier), pommes frites
ou
Pavé de saumon frais d'Ecosse rôti (Red label), sauce béarnaise, pommes natures
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 faite 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 2017-18 (blanc)
ou
Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2018 (blanc), Picha
ou
Château Roubine, Cru Classé, Côtes de Provence 2018 (rosé)
•
Bourgogne Côte d'Or Pinot noir Vaudoisey-Creusefond MD 2017 (rouge)
ou
Zédé de Labégorce, Margaux MC 2015 (rouge)
ou
Château Thivin, Côte de Brouilly 2018 (rouge)
ou
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône AC, "Les Jalets", Jaboulet Aîné, 2016-17 (rouge)

Pour le prix de 60,00€ par personne, TVA et service inclus.

②

(Conditions et informations en page 4)



Menu n°3

(4 services)

A l'apéritif, une coupe de champagne blanc de blanc de la maison Gimmonnet 15 cl (Epernay) servie avec des petits fondus au parmesan, des petites croquettes de crevettes et des toasts cannibale en dégustation



Petit sashimi de thon ou saumon comme à Osaka

ou

Petite Salade Cobb au poulet fermier, lard, blue cheese

ou

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

ou

Tomates aux crevettes



Steak de thon à la plancha

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



Crème brûlée à la vanille de Madagascar

ou

Croûte au citron meringuée faite maison

ou

Meringue glacée, chocolat chaud, crème chantilly



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



Vins

Chablis, Bourgogne blanc, Gilles et Nathalie Fèvre MD 2018 (blanc)

ou

Sancerre Bourgeois à Chavignol MD 2018 (blanc)

ou

Domaine La Croix Montjoie, Bourgogne 2016 (blanc)



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

ou

Sancerre rouge H. Bourgeois à Chavignol MD 2015-16 (rouge)

ou

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

ou

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône AC, "Les Jalets", Jaboulet Aîné, 2016-17 (rouge)

Pour le prix de 70,00€ par personne, TVA et service inclus.

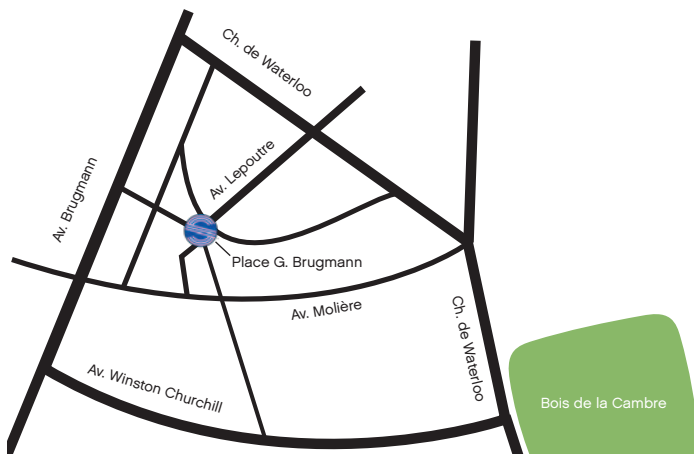


- Pour les repas de groupes entre 15 et 50 personnes, nous vous dirigeons vers notre autre restaurant “**Au Vieux Saint Martin**”, situé Place du Grand Sablon 38, 1000 Bruxelles.
- Les réservations de groupes sont gérées par notre bureau. Vous pouvez nous joindre par téléphone au **+32 (0)2 513 49 17** 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 **doit être communiqué 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 facturée au prix de notre restaurant Au Savoy.
- Sont compris dans les tarifs: 1/3 bouteille de vin blanc et 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 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 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).

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



Nous vous aussi accueillons avec plaisir dans nos restaurants:

Au Vieux Saint Martin
situé au Grand Sablon
www.auvieuxsaintmartin.be
et
Au Grand Forestier
situé à Watermael-Boitsfort
www.augrandforestier.be

Join us on

