



# Au Savoy

*Brussels landmark sinds 2018*

Menus banketten en seminars  
Zomer 2021





**Au Savoy**

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

## **Menu n°1**

(2 gangen)

Aperitief:

Een glas Kir of versgeperst vruchtensap (tomaat, sinaasappel of citroen) of een coupe blanc de blanc champagne Maison Gimonet 15 cl mits een supplement van 6,00 € of een glas Prosecco mits een supplement van 3,00 €.

### **Voorgerecht en hoofdgerecht OF hoofdgerecht en dessert**



Huisbereide kaaskroket met gesmolten parmezaan, gefrituurde peterselie, citroen  
of  
Huisbereide grijze-garnaalkroket, gefrituurde peterselie, citroen (maximum 25 pers.)  
of  
Kleine verse Schotse zalmcarpaccio (Red Label) met toast  
of  
Toast Cannibale

•  
Filet americain, frietjes (recept uitgedacht door Joseph Niels in 1924)  
of  
Zeebrugs zeetongetje, gekookte aardappelen (+- 200 gr)  
of  
Kippenreepjes (hoevekip) met estragonsaus, frietjes



Chocolademousse van Belgische chocolade  
of  
Dame blanche, vanille-ijs met slagroom, warme chocoladesaus (Belgische chocolade)  
of  
Sorbet van de dag, frambozencoulis



Koffie/thee – koekje



### **Wijnen**

Sauvignon de Touraine MD 2020 (wit)  
of  
Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2019-20 (wit), Picha  
of  
Château Roubine "La vie en rose", Côtes de Provence 2020 (rosé)  
•  
Bordeaux J.P. Moueix Libourne MO 2016 (rood), H. Ancart  
of  
Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2016 (rood), Mannaerts-Dedobbeleer  
of  
Château Cambon, Beaujolais Bio nature, 2019 (rood)  
of  
Gamay de Touraine Marionnet MD 2019-20 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)

Aperitief:

Een coupe Prosecco

of

Een glas blanc de blanc champagne Maison Gimmonnet 15 cl mits een supplement van 6,00€

of

Versgeperst vruchtensap (tomaat, sinaasappel of citroen)



Warme geitenkaasjes uit Durbuy met honing, gemengde salade

of

Verse Schotse zalmcarpaccio (Red label), toast

of

Huisbereide grijze-garnaalkroket, gefrituurde peterselie, citroen (maximum 25 pers.)

of

Kleine tartaar van verse rode tonijn uit Gibraltar, toast

•

Vol-au-vent (met hoevekip), frietjes

of

Gegrilde verse Schotse zalmoot (Red label), bearnaisesaus, gekookte aardappelen

of

Filet americain, frietjes (recept uitgedacht door Joseph Niels in 1924)

of

Lendenbiefstuk (Iers rundvlees) bereid met rode Gamaywijn, gratin dauphinois



Huisgemaakte taartje met rode vruchten

of

Meringue glacée : vanille-ijs, schuimpjes, slagroom, warme saus van Belgische chocolade

of

Mousse van Belgische chocolade 'Melba' (geserveerd met een bol vanille-ijs)



Koffie/thee - koekje



## **Wijnen**

Riesling d'Alsace Cave Cleebourg 2017-18 (wit)

of

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2019-20 (wit), Picha

of

Château Roubine, Cru Classé, Côtes de Provence 2020 (rosé)

•

Bourgogne Côte d'Or Pinot noir Vaudoisey-Creusefond MD 2018-19 (rood)

of

Zédé de Labégorce, Margaux MC 2015-16 (rood)

of

Château Thivin, Côte de Brouilly 2018 (rood)

of

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône AC, "Les Jalets", Jaboulet Aîné, 2017-18 (rood)

**Voor de prijs van 60,00 € per persoon, BTW en dienst inbegrepen**

**2**

(Algemene verkoopsvoorwaarden en info op p. 4)



## Menu n°3

(4 gangen)

Aperitief:

Een coupe blanc de blanc champagne Maison Gimmonnet 15 cl geserveerd met mini kaas- en garnaalkroketjes en mini toasts cannibale



Tartaar van verse Schotse zalm (Red label), mango, advocaat, toast

of

Kleine Cobb salade met hoevekip, bacon, blue cheese

of

Huisbereide grijze-garnaalkroket, citroen, gefrituurde peterselie (maximum 25 pers)

of

Tomaten gevuld met grijze garnalen, mayonaise



Rode tonijnsteak a la plancha, gekookte aardappeltjes, choronsaus

of

Lendenbiefstuk (Iers rundvlees) bereid met rode wijn (Gamay de Touraine), gratin dauphinois

of

Gefileerd haantje, bearnaisesaus, frietjes



Kaasassortiment (4 opties), kleine salade met walnotenolie, walnotenbrood



Bordje lokale frambozen of aardbeien, frambozencoulis, vanille-ijs

of

Huisgemaakte taartje met rode vruchten

of

Meringue glacée: vanille-ijs, schuimpjes, slagroom, warme saus van Belgische chocolade



Koffie/thee – koekjes



### Wijnen

Chablis, Bourgogne blanc, Gilles et Nathalie Fèvre MD 2019 (wit)

of

Sancerre Bourgeois à Chavignol M.D. 2019-20 (wit)

of

Domaine La Croix Montjoie, Bourgogne 2018-19 (wit)



Château Clauzet, Saint-Estèphe, MC, 2015-16 (rood)

of

Sancerre rouge H. Bourgeois à Chavignol M.D. 2017 (rood)

of

Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2015 (rood)

of

Crozes Hermitage, Côtes du Rhône AC, "Les Jalets", Jaboulet Aîné, 2017-18 (rood)

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

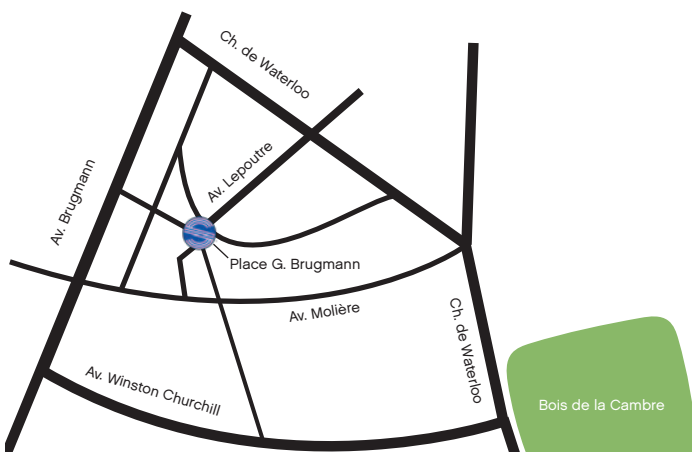


- Voor groepen van 15 tot 50 personen verwijzen we u graag door naar ons ander restaurant “**Au Vieux Saint Martin**”, Grote Zavel 38, 1000 Brussel.
- Groepsreservaties worden beheerd door ons secretariaat. U kunt ons telefonisch bereiken op het nummer **+32 (0)2 513 49 17**, alle weekdays tussen 08u30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



Join us on



**Alfred**, de magie van het restaurant aan huis!

Bestel nu uw favoriete gerechten om mee te nemen of bij u thuis of op kantoor bezorgd.

[www.chez-alfred.be](http://www.chez-alfred.be)

Tel. +32 (0)2 897 68 77

info@chez-alfred.be

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

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

We verwelkomen u graag in ons restaurant in Watermaal-Bosvoorde: **Au Grand Forestier**.

Open alle dagen vanaf 10u. Keuken non-stop open van 12 tot 23u,

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