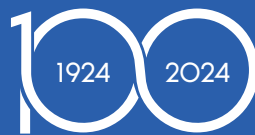




# Au Savoy

Brussels landmark depuis 2018

Menus banquets et séminaires  
Automne 2024





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 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**



Le Fondu au parmesan maison, persil frit, citron  
ou  
La Croquette aux crevettes grises de nos côtes, citron, persil frit (maximum 25 couverts)  
ou  
Petit Carpaccio de saumon frais d'Ecosse (Red label), toasts  
ou  
Notre Toast Cannibale (spécialité)

•

Notre Filet américain, pommes frites (recette inventée par Joseph Niels en 1924 )  
ou  
La Solette de Zeebrugge, pommes natures (± 200 gr)  
ou  
Le Vol-au-vent de poulet fermier, pommes frites maison



La Gourmande Mousse au chocolat belge maison  
ou  
Petite Dame blanche, chantilly, chocolat belge chaud  
ou  
Petit Sorbet maison, coulis de framboises



Café/thé – biscuits



### Vins

Bordeaux blanc sauvignon 2023 (● blanc), N. Party  
ou  
Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2023 (● blanc), Picha  
ou  
La Rosée de Provence, Gilardi, 2023 (● rosé), R. Van de Velde  
•  
Bordeaux rouge Siozard 2022 (● rouge), N. Party  
ou  
Château Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2020-21 (● rouge), Mannaerts-Dedobbeleer  
ou  
Gamay de Touraine Marionnet MD 2023 J.-L. Moerman (● rouge)  
ou  
Saint-Nicolas-de-Bourgueil MD Loire 2022 (● rouge)

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

①

(Conditions et informations en page 5)



## Menu n°2

(3 services)

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



Crottins de biquette de Durbuy, salade mélangée, miel

ou

Avocat farci aux crevettes grises d'Ostende

ou

Les Croquettes aux crevettes grises de nos côtes faites maison, persil frit, citron (maximum 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 nature

ou

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

ou

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



Tarte du jour, coulis de framboises

ou

Notre Meringue glacée, chantilly, coulis de framboises

ou

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



Café/thé – biscuits



### Vins

Riesling d'Alsace Cave Cleebourg 2021-22 (● blanc)

ou

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2023 (● blanc), Picha

ou

Bourgogne, Vieilles Vignes, Domaine Masse MD 2022-22 (● blanc)

ou

La Rosée de Provence, Gilardi, 2023 (● rosé), R. Van de Velde



Chiroubles, Dominique Piron 2022 (● rouge)

ou

Zédé de Labégorce, Margaux MC 2019 (● rouge)

ou

Chinon Cabernet franc Loire, Bertand Couly 2022-23 (● rouge)

ou

Givry, Millebuis, Bourgogne 2022 (● rouge)

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

②

(Conditions et informations en page 5)



## Menu n°3

(4 services)

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



Tartare de Saumon (Red Label), avocat, mangue, toasts

ou

Petite Salade Cobb (poulet fermier, blue cheese, lard)

ou

Nos Croquettes aux crevettes grises de nos côtes, citron, persil frit (maximum 25 couverts)

ou

Le Carpaccio de Bœuf parfumé à l'huile de truffe, salade d'automne

•

Tartare de thon rouge, pommes frites

ou

Emincé de Volaille au curry rouge, riz basmati

ou

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

ou

Notre Coquelet désossé (crapaudine), sauce béarnaise, pommes frites

•

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



La Crème brûlée à la vanille de Madagascar

ou

Notre Grand flan au caramel maison

ou

La Bonne Poire Belle-Hélène



Café/thé – biscuits



### Vins

Tentations Rosé, Clos Cibonne, Côtes-de-Provence 2022-23 (● rosé)

ou

Chablis, Bourgogne, Gilles et Nathalie Fèvre MD 2022-23 (● blanc)

ou

Sancerre blanc H. Bourgeois à Chavignol MD 2022-23 (● blanc)

•

Vino Nobile di Montepulciano, MD Toscana 2018 (● rouge)

ou

Château Simard, St Emilion Grand Cru MC 2020 (● rouge)

ou

Sancerre rouge H. Bourgeois à Chavignol MD 2020 (● rouge)

ou

Bourgogne Côte-d'Or Pinot noir "Clos Margot" MD 2022-23 (● rouge)

**Pour le prix de 80,00€ par personne, TVA et service inclus**



**Au Savoy**

**Déjeuner ou dîner  
De 15 à 30 couverts**

---



## **Menu enfants**

(-10 ans)



1 pièce de croquette aux crevettes grises d'Ostende, citron, persil frit

ou

1 pièce de fondu au parmesan, citron, persil frit

•

Entrecôte poêlée, jus de cuisson, pommes frites fraîches

ou

1 solette de Zeebrugge meunière, pommes nature (+- 200 gr)



Mousse au chocolat belge, copeaux de chocolat

ou

Petite Dame blanche, chantilly, chocolat belge chaud

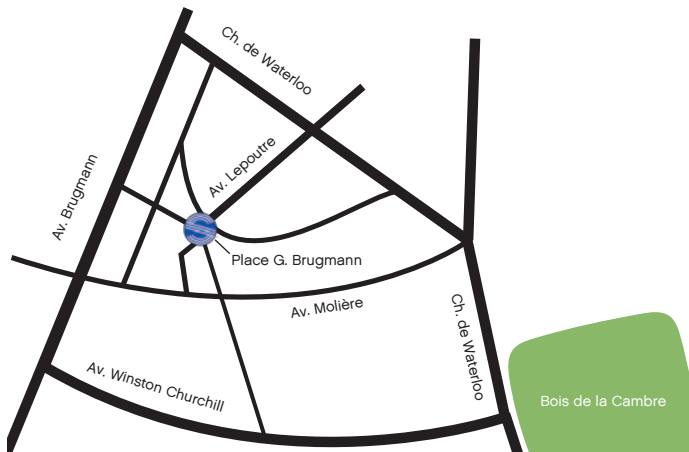


Boisson non-alcoolisée au choix

**Pour le prix de 30,00€ par enfant, TVA et service inclus**



- Pour les réservations de groupe, nous pouvons également vous suggérer nos autres restaurants : "**Au Vieux Saint Martin**" (15-50 personnes) 38 Place du Grand Sablon, 1000 Bruxelles – [www.auvieuxsaintmartin.be](http://www.auvieuxsaintmartin.be), "**Au Grand Forestier**" (8-40 personnes), 2 avenue du Grand Forestier, 1170 Watermael-Boitsfort – [www.augrandforestier.be](http://www.augrandforestier.be), ou "**Claridge**" (15-40 personnes) situé Chaussée de Bruxelles 128A, 1410 Waterloo – [www.leclaridge.be](http://www.leclaridge.be).
- 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 ouvrables (du lundi au vendredi) de 08h00 à 17h00.
- Une réservation est validée lorsque l'acompte est payé.
- 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 ouvrables** (du lundi au vendredi) 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. Maximum 2 choix différents par service.
- Nous pouvons vous imprimer des menus personnalisés à mettre sur la table. Ce service coûte 4€ en plus par menu.
- Toute commande de produits non compris dans le menu vous sera facturé 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. Bouteille d'eau plate et gazeuse belge ou Bru à disposition.
- Le nombre de convives doit être communiqué au plus tard **5 jours ouvrables** (du lundi au vendredi) 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 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 72 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 est situé  
**35, Place Georges Brugmann**  
**1050 Ixelles**

Tel +32 (0)2 344 32 10

[info@ausavoy.be](mailto:info@ausavoy.be)

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

Join us on

