



Au Savoy

Brussels landmark depuis 2018

Menus banquets et séminaires
Printemps 2025





Menu n°1

(2 services)

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

•
1 entrée et 1 plat OU 1 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 nature (± 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 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 Siozard 2023 (● rouge), N. Party
ou
Château Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2021 (● rouge), Mannaerts-Dedobbeleer
ou
Primitivo di Manduria rosso, Puglia 2021-22 (● rouge)

Ⓜ **Sans alcool** Ⓜ

Spritz – Mocktail maison – Bière Spéciale Chouffe NA – Jupiler NA

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



Menu n°2

(3 services)

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

Possibilité d'une coupe de champagne brut de la Maison Besserat de Bellefon 15 cl, supplément 6,00€ ou de Prosecco, supplément 3,00€.



Crottins de biquette de Durbuy, salade mélangée, miel

ou

Le Carpaccio de Bœuf parfumé à l'huile de truffe, mesclun

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



Contre-filet (Irish beef), sauce béarnaise, pommes frites

ou

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

ou

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

ou

Emincé de Volaille au curry rouge, riz basmati



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 2023 (● blanc)

ou

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

ou

Bourgogne, Vieilles Vignes, Domaine Masse MD 2023 (● blanc)

ou

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



Madame de Beaucaillou, Ht-Médoc MO 2019 (● rouge)

ou

Zédé de Labégorce, Margaux MC 2019 (● rouge)

ou

Vino Nobile di Montepulciano MD, Toscana 2019 (● rouge)

ou

Givry, Millebuis, Bourgogne 2022 (● rouge)

 **Sans alcool** 

Spritz – Mocktail maison – Bière Spéciale Chouffe NA – Jupiler NA

Pour le prix de 72,50€ 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 brut de la Maison Besserat de Bellefontaine 15 cl servie avec des petits fondus au parmesan, des petites croquettes de crevettes et des toasts cannibale en dégustation



Potage du jour

ou

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

ou

Avocat aux crevettes grises d'Ostende

ou

Le Carpaccio de Bœuf parfumé à l'huile de truffe, mesclun



Waterzooi de Volaille, pommes nature

ou

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

ou

Steak de Thon rouge frais de Gibraltar, sauce Choron, pommes nature

ou

Paillard de veau, sauce béarnaise, pommes nature



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



Panna cotta au fruit de saison

ou

Notre Grand flan au caramel maison

ou

Pain perdu brioché maison, caramel, glace vanille



Café/thé – biscuits



Vins

Tentations Rosé, Clos Cibonne, Côtes-de-Provence 2024 (● rosé)

ou

Chablis, Bourgogne, Gilles et Nathalie Fèvre MD 2023 (● blanc)

ou

Sancerre H. Bourgeois à Chavignol MD 2023 (● blanc)



Vino Nobile di Montepulciano, MD Toscana 2019 (● rouge)

ou

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

ou

Saint-Joseph, Domaine de Bonserine, Les Ediles, Côtes du Rhône MD 2022 (● rouge)

ou

Bourgogne Côte-d'Or Pinot noir "Clos Margot" MD 2023 (● rouge)

Ⓜ Sans alcool Ⓜ

Spritz – Mocktail maison – Bière Spéciale Chouffe NA – Jupiler NA

Pour le prix de 85,00€ par personne, TVA et service inclus

3

(Conditions et informations en page 5)



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, "**Au Grand Forestier**" (8-40 personnes), 2 avenue du Grand Forestier, 1170 Watermael-Boitsfort – www.augrandforestier.be, ou "**Claridge**" (15-40 personnes) situé Chaussée de Bruxelles 128A, 1410 Waterloo – 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 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. 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 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 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 se situe

35, Place Georges Brugmann
1050 Ixelles

Ouvert tous les jours à partir de 10h

Tel +32 (0)2 344 32 10

info@ausavoy.be

www.ausavoy.be

Join us on

