

KIDS 25€

Croquette au fromage – kaaskroket

Boulette de viande, sauce tomate –
Gehaktbal, tomatensaus
OU /OF

Les pâtes jambon-fromage – Pasta
met ham en kaas
OU /OF

Les bâtonnets de poisson pané, purée
Fish sticks en aardappelpuree

Glace du jour – Ijs van de dag

2 soft drinks

Veggie 36€ p.p.

L'assiette de légumes grillés et ses
perles de mozzarella
Gegrilde groenten en mozzarella parels

Les ravioles farcies à la ricotta et leur
sauce aux morilles
Raviolis gevuld met ricotta en morieljen
saus

Gourmandises maison
Zoete delicatessen



Forfait boissons – Dranken forfait

BRONZE

18€ pp

BLANC / WIT
M de Martet, Sainte-Foy,
Bordeaux

ROUGE / ROOD:
M de Martet, Bordeaux
Supérieur

1/2 bouteille d'eau / 1/2 fles
water

SILVER

22€ pp

BLANC / WIT
Le Chardonnay « Ducs
D'Occitanie »

ROUGE / ROOD
Château Martet « Les
Hauts de Martet » Sainte-
Foy, Bordeaux
(vinifié et vieilli en fûts de
chêne)(gevinifieerd en gerijpt in
eiken vaten)

1/2 bouteille d'eau / 1/2 fles
water

GOLD

25€ pp

BLANC / WIT
Château Martet, Sainte-Foy,
Bordeaux ou
Château de Grand Barrail

ROUGE / ROOD
Château Martet « Réserve
de famille » Sainte-Foy,
Bordeaux
(100% merlot, vinification en
barriques 100% neuves)(100%
merlot, vinificatie / in 100%
nieuwe vaten)

1/2 bouteille d'eau / 1/2 fles
water

Open bar

Après le repas **durant 2h ou 4h** – na het eten **gedurende 2 uren of 4 uren:**

16€ pp ou 25€ pp
Vins / Wijnen + Bières/ Bier + Soft
drinks

22€ pp ou 29€ pp
Alcools forts / Sterke drank + Vins /
Wijnen + Bières/ Bier + Soft drinks

Event menu été

Le chalet du Laerbeek
Avenue du Laerbeek 145, 1090 Jette
02 478 08 88 www.restauration-nouvelle.be

Laerbeek@restauration-nouvelle.be 02 381 03 22

Aperitif - Aperitief

BRONZE

8€ pp

1 verre méthode champenoise « St-Céran »
ou soft drink
1 glas St-Céran schuimwijn
« méthode champenoise »
of soft drink

SILVER

1H/U : 12€ pp
2H/U : 16€ pp

Méthode champenoise
schuimwijn « méthode
champenoise »
Vins rouge et blanc / Rode
en witte wijnen
Jus d'orange, jus de
tomate / Sinaasappelsap
en tomatensap / Soft
drinks

GOLD

1H/1U: 20€ pp
2H/U: 25€ pp

Champagne / Alcools forts
/ Sterke dranken
Vins rouge et blanc / Witte
en rode wijnen
Jus d'orange, jus de
tomate / Sinaasappelsap
en tomatensap / Soft
drinks

Zakouski - Hapjes

BRONZE

Chips et biscuits salés
Chips en gezouten koekjes
2.6€/p.p

Crudités
Rauwkost 3€/p.p

SILVER

1.7€ pc / stuk

EXEMPLES

Tartare de saumon fumé et
saumon frais, caviar de
hareng

Tartaar van gerookte en
verse zalm, kaviaar van
haring

St-Jacques avec vinaigrette
à la truffe

St.-Jacobsvruchten met
truffel vinaigrette

Effiloché de canard confit et
figues

Gekonfijte eend met vijgen

GOLD

2€ pc / stuk

VOORBEELDEN

Petit flan de homard au
parmesan / Kreeftenflan met
Parmezaanse kaas

Sashimi de thon au caviar de
courgettes / Tonijn sashimi
met kaviaar van courgettes

Saumon fumé, tartare
d'asperges vertes à l'huile
de pistache /

Gerookte zalm, tartaar van
asperges met pistache olie

Mille-feuille de homard et
figues, confit d'échalotes
Mille-feuille van kreeft en
vijgen, sjalotten confit

Les zakouski sont élaborés selon les produits de saison.

De hapjes zijn klaargemaakt met seizoensproducten.

Menus

BRONZE

38€pp

Tomate mozzarella
Tomate mozzarella
Ou/ of
Les fondus au fromage
Kaaskroketten

Le demi-poulet fermier
Halve scharrelkip
Ou/ of

Le poisson du jour, légumes du marché,
pommes persillées
Vis van de dag, seizoensgroenten,
natuuraardappelen

Dessert du chef
Dessert van de chef

SILVER

44€pp

Le carpaccio de bœuf Holstein
Holstein rund carpaccio
Ou/ of
Les croquettes aux crevettes grises
Grijze garnalkroketten

Le tartare de bœuf du chef, pommes frites, persil,
échalotes, moutarde, mayonnaise et sauce
anglaise
Tartaar van de chef, frietjes, peterselie, sjalotten,
mosterd, mayonaise en engelse saus

Ou / of

Le filet de bar, roquette et parmesan
Zeebaarsfilet, met rucola en parmezaan

Dessert du chef
Dessert van de chef

GOLD

49€pp

Les scampis frits, sauce tartare
Scampi frits met tartaarsaus
Ou - of

Le tartare de saumon et avocat sauce agrumes
Tartaar van zalm en avocado met citrus saus

Le pavé de bœuf « BBB » grillé, salade et frites
Gegrilde Belgische biefstuk, sla en frietjes
Ou-of

Le dos de cabillaud et mousseline
Kabeljauwfilet op z'n vlaams

La salade de fruits et sa glace vanille
Fruitsalade en vanille ijs.

A la recherche d'un menu plus festif? N'hésitez
pas à nous contacter !

Op zoek naar een menu met meer prestige?
Aarzel niet om ons te contacteren!

**!! Le choix des plats doit être communiqué
une semaine avant l'événement.**

De keuze van de gerechten moeten
doorgegeven worden een week voor het
evenement.