

KIDS 20€

Le Fish & Chips fait maison
ou /
Les pâtes jambon-fromage
ou
Les boulettes sauces tomates, frites

Glace vanille ou chocolat

2 soft drinks

Forfait boissons

BRONZE

18€ pp

BLANC
Château Martet, Sainte-
Foy, Bordeaux
-
ROUGE:
M de Martet, Bordeaux
Supérieur
-
1/2 bouteille d'eau

SILVER

22€ pp

BLANC
Chardonnay Ducs
d'Occitane
-
ROUGE
Château Martet « Les
Hauts de Martet » Sainte-
Foy, Bordeaux
-
1/2 bouteille d'eau

GOLD

25€ pp

BLANC
Sancere Grande Maison
-
ROUGE
Château Martet « Réserve
de famille » Sainte-Foy,
Bordeaux
(100% merlot, vinification en
barriques 100% neuves)
-
1/2 bouteille d'eau

PLATINIUM

30€ pp

BLANC
Chablis, Joseph Drouhin

ROUGE
Château Grand Pey Lescours,
St-Emilion Grand Cru

Open bar

Après le repas durant 2h :

20€ pp
Vins + Bières + Soft drinks

24€ pp
Alcools forts + Vins + Bières +
Soft drinks



Event menu été

Chez Georges
Chaussée de Bruxelles 41, 1473 Genappe
067 85 43 65 www.restauration-nouvelle.be

Info : info@restauration-nouvelle.be ou

au 02 381 03 22

Apéritif

BRONZE

8€ pp

1 verre méthode champenoise
champenoise
soft drink

SILVER

1H/ : 12€ pp
2H/ : 16€ pp

Méthode champenoise
Vins rouge et blanc
Jus d'orange
Jus de tomate
Soft drinks

GOLD

1H: 20€ pp
2H: 25€ pp

Champagne
Alcools forts
Vins rouge et blanc
Jus d'orange
jus de tomate
Soft drinks

Menus

BRONZE 43€pp

Mozzarella, légumes grillées, tomates et pesto
Ou
Les croquettes au parmesan

Le tartare de bœuf à l'italienne
Ou
Le poisson du jour et légumes du marché

Gourmandises maison

(Choix à confirmer avant pour tous les participants du repas, ainsi que d'allergies et de végétariens.)

SILVER 50€pp

Les croquettes aux crevettes grises
Ou
Le carpaccio e bœuf, copeaux de parmesan, roquette

Le mixed grill, sauce au choix
Ou
Le fish & chips, sauce tartare

Gourmandises maison

(Choix à confirmer avant pour tous les participants du repas, ainsi que d'allergies et de végétariens.)

Zakouski

BRONZE

Chips et biscuits salés
2,6€/p.p

Crudités
3€/p.p

SILVER

2€ pc

EXEMPLES

PETITS TOASTS

Au saumon fumé, au magret de canard fumé et chutney, foie de canard, chèvre et fines herbes, salade gourmande de foie gras

CHAUDS

Mini croque-monsieur, mini fondu fromage, mini croquette aux crevettes, mini crème brûlée au foie de canard

GOLD

2,5€ pc

VERRINES

Tartare de thon aux herbes, dés de foie de canard et lentilles, petite soupe du jour, tartare de saumon

GOLD 58€pp

Le gratin d'aubergines à la Scarmoza fumée
Ou
Le saumon fumé et ses garnitures

Le pavé de bœuf irlandais 220g
Ou
Les solettes meunières et frites maison

Gourmandises maison

(Choix à confirmer avant pour tous les participants du repas, ainsi que d'allergies et de végétariens.)

Veggie 38€ pp

Salade de légumes grillés aux pignons de pin et pesto de roquette

Raviolis à la ricotta et épinards

Gourmandises maison

Les zakouski sont élaborés selon les produits de saison.