

KIDS 28€

Veggie 38€ p.p.

Croquette au fromage
Boulette de viande, sauce tomate
ou
Les pâtes jambon-fromage
ou
Nuggets de Poulet et frites
Glace du jour
2 soft drinks

L'assiette de légumes grillés et ses perles de mozzarella
Les ravioles à la truffe
La mousse au chocolat praliné

Forfait boissons

BRONZE	SILVER	GOLD
18€ pp	22€ pp	25€ pp
BLANC Terre Dieu, Pays d'Oc Sauvignon - ROUGE Terre Dieu, Merlot Syrah - 1/2 bouteille d'eau -	BLANC Le Chardonnay Naturalys Bio-Gérard Bertrand- IGP D'OC - ROUGE Château Bellegrave, Médo, Cru Bourgeois - 1/2 bouteille d'eau -	BLANC Château Martet, Sainte-Foy, Bordeaux ou - ROUGE Château Martet « Réserve de famille » Sainte-Foy, Bordeaux (100% merlot, vinification en barriques 100% neuves) - 1/2 bouteille d'eau -

Open bar

Après le repas durant 2h

20€ pp
Vins + Bières+ Soft drinks

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



Event menu été

Brasserie RN Louvain-La-Neuve
Avenue Georges Lemaître 5, 1348 Louvain-La-neuve
010 22 99 92 www.restauration-nouvelle.be

Louvainlaneuve@restauration-nouvelle.be

Apéritif

BRONZE

8€ P.P.

1 verre méthode champenoise ou soft drink

SILVER

1H : 16€ pp
2H : 20€ pp

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

GOLD

1H: 24€ pp
2H: 30€ pp

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

Zakouski - Staples

BRONZE

Chips et biscuits salés
2,6€/p.p

Crudités
3€/p.p

SILVER

2€ pc

EXEMPLES

Tartare de saumon fumé et saumon frais, caviar de hareng

St-Jacques avec vinaigrette à la truffe

Effiloché de canard confit et figues

GOLD

2.5€ pc

EXEMPLES

Petit flan de homard au parmesan
Sashimi de thon au caviar de courgettes –
Saumon fumé, tartare d'asperges vertes à l'huile de pistache –
Mille-feuille de homard et figues, confit d'échalotes

Les zakouski sont élaborés selon les produits de saison.

Menus

BRONZE

43€pp

Le carpaccio de tomates marbrées, burrata et pesto vert
Ou

Les fondus au fromage et friture d'herbes

Le demi-poulet fermier « label rouge » et son épi de maïs
Ou

Le poisson du jour et légumes du marché

Le dessert du jour

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

SILVER

50€pp

Le carpaccio de bœuf Holstein maturé légèrement fumé, crème de raifort
Ou

Le tataki de thon en mille-feuille, pains sarde

Le pavé de saumon snacké au miel et soja, légumes
Ou

Le filet américain cœur de laitue, pommes frites

La dame blanche
Ou

Le café ou thé gourmand

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

GOLD

58€pp

L'assiette de saumon fumé et ses garnitures
Ou

Les incontournables croquettes de crevettes grises

Le magret de canard, sauce bigarade et pommes de terre
Ou

Le cabillaud mousseline et tombée d'épinards

Le tartare de mangue, fruit de la passion et glace noix de coco
Ou

Le café ou thé gourmand

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