

## *Apéritif*

### BRONZE

8€ P.P.

1 verre méthode  
champenoise  
soft drink

### SILVER

1H/U : 16€ pp  
2H/U : 20€ pp

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

### GOLD

1H/U : 24€ pp  
2H/U : 30€ pp

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

20€ pp

BLANC

Château Martet, Sainte-  
Foy, Bordeaux

-

ROUGE

Château Martet « Les  
Hauts de Martet »  
Sainte-Foy, Bordeaux

-

1/2 bouteille d'eau

### GOLD

24€ pp

BLANC

Sancerre blanc, Grande  
Maison

-

ROUGE

Château Martet «  
Réserve de famille »  
Sainte-Foy, Bordeaux  
(100% merlot, vinification  
en barriques 100% neuves)

-

1/2 bouteille d'eau

### PLATINIUM

27€ pp

BLANC

Chablis, Joseph Drouhin

ROUGE

Château Grand Pey Lescours,  
St-Emilion Grand Cru

1/2 bouteille d'eau

## *Open bar*

Après le repas durant 2h – Na het eten gedurende 2 uren :

20€ pp

Vins + Bières + Soft drinks

24€ pp

Alcools forts + Vins + Bières +  
Soft drinks



## *Event menu Fives*

**Le menu s'applique aux tables de plus de 15 personnes et pour l'ensemble de la table (excepté allergène – Menu végétarien) Il est également possible de créer votre propre menu sur base de la carte du restaurant.**

**Le choix doit être communiqué au plus tard 3 jours avant votre événement.**

**!! Le paiement se fait sur place avec une addition unique !!**

Brasserie de la Presse

Rue Royale 100, 1000 Bruxelles

02 201 50 85 [www.restauration-nouvelle.be](http://www.restauration-nouvelle.be)

**Info : [brasserieedelapresse@restauration-nouvelle.be](mailto:brasserieedelapresse@restauration-nouvelle.be)**

# Zakowski

## BRONZE

Chips et biscuits salés  
3€/p.p

Crudités (chou-fleur, radis,  
tomate cerise, concombre et  
céleri)  
4,50€/p.p

## SILVER

2€ pc / stuk

### 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

2,50€ pc/ stuk

### EXEMPLES

#### VERRINES

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

# Menus

## BRONZE 43€pp

Les véritables croquettes aux crevettes  
grises

Les boulets liégeois, pommes frites et  
compote de pomme

Ou

Vol au vent de poularde et champignons de  
Paris, riz

Dessert du jour

## SILVER 50€pp

La croquette aux crevettes grises  
Ou

Carpaccio de bœuf maturé Holstein à la  
tartufata et huile de truffe

Suprême de Coucou de Malines à l'estragon,  
salade et pomme de terre

Ou

Le dos de saumon béarnaise, pommes  
grenailles

Le véritable nougat glacé, coulis de fruits  
rouges

*Les zakowski sont élaborés selon les produits de saison.*

## Vegan 35€ pp

Salade de légumes grillés

Penne aux légumes

Mousse de fruits au lait de coco

## Ocean 48€ pp

Saumon gravlax

Le mi-cuit de thon, poêlée de légumes,  
pomme de terre aux herbes

Mousse de fruits au lait de coco

## ROYALE 58€pp

Croquettes de chèvre et poire  
Ou

Le tataki de thon, salade de roquette,  
sauce Hoisin

Cuisse de canard confite, légumes et  
pomme de terre grenailles

Ou

Le cabillaud en croûte d'herbes, écrasé de  
pomme de terre, sauce vierge

Tiramisu au spéculoos

## LUNCH 28€ pp

Les boulets liégeois, pommes frites et  
compote de pomme

Ou

Vol au vent de poularde et champignons  
de Paris, riz

Dessert du jour