



28€

S

- Croquette au fromage
-
- Le Fish & Chips maison
- Les pâtes jambon-fromage
- Le mini burger RN Waterloo et pommes frites
-
- Glace du jour
-
- 2 soft drinks

Forfait boissons

BRONZE

18€ pp

BLANC
M de Martet, Sainte-Foy,
Bordeaux

—
ROUGE:
M de Martet, Bordeaux
Supérieur

—
1/2 bouteille d'eau

SILVER

22€ pp

BLANC
Château Martet Sainte Foy
Bordeaux

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

—
1/2 bouteille d'eau

GOLD

25€ pp

BLANC
Château Martet, Sainte Foy
Bordeaux

—
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

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 Waterloo

Chaussée de Bruxelles 35, 1410 Waterloo
02 354 98 54 www.restauration-nouvelle.be

Info : csauvage@restauration-nouvelle.be ou

au 02 381 03 22

Apéritif

BRONZE

8€ pp

1 verre méthode champenoise
champenoise
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

Menus

BRONZE 43€pp

Les fondus au fromage faits maison
Ou
Le carpaccio de légumes grillés, fondant
mozzarella

Le filet américain, pommes frites (câpres, persil,
mayonnaise, tabasco, sauce anglaise)

Ou
Poisson du jour, légumes du marché

La crème brûlée à la vanille

ou

Les glaces ou sorbets

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

SILVER 50€pp

Le melon jambon Serrano, salade mesclun
Ou
Les croquettes de crevettes grises faites
« maison »

Couronne de porc grillé, sauce dijonnaise, tomate
au four

Ou
Le saumon grillé aux asperges, sauce vierge

Les fraises Melba

ou

Le café frappé

(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 saumon fumé d'Ecosse et ses garnitures
Ou
Le carpaccio de bœuf maturé, roquette et parmesan

Les côtes d'agneau grillées, ratatouille de légumes

Ou
Le mi-cuit de thon frais, pesto et roquette

Les profiteroles glacés et chocolat chaud
Ou
La mousse de mascarpone aux fruits rouges

(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

Les ravioles aux tomates séchées et mozzarella

Ou
Risotto aux asperges vertes, roquette et parmesan

La crème brûlée à la vanille

Ou

Les glaces ou sorbets

Ou

Le café gourmand

(Choix à confirmer avant pour tous les participants du repas, ainsi que

Les zakouski sont élaborés selon les produits de saison.