

le Chalet de la Forêt

P A S C A L D E V A L K E N E E R

Brussel, 2017

Geachte Mevrouw, Geachte Heer,

In antwoord op uw aanvraag, hebben wij het genoegen U hierbij verschillende voorstellen voor cocktails, wijnen en menu's toe te sturen voor alle recepties en/of diners tussen 12 en 150 personen.

Al onze prijzen zijn inclusief bediening, materiaal en BTW.

Wij staan ter uwer beschikking voor bijkomende informatie, een bezoek aan ons restaurant of seminariezaal en eventuele andere persoonlijke menuvoorstellen.

In afwachting van uw reactie, verblijven wij met de meeste hoogachting.

Pascal DEVALKENEER



COCKTAILS & APERITIEVEN

Keuze n°1: Crémant de Loire Lançay « Blanc de Blancs »

Prijs: 32,50 € p.p. gedurende één uur

45,00 € p.p. gedurende twee uur

Keuze n°2: Champagne Drappier Brut cuvée 'Carte d'Or'

Prijs: 39,50 € p.p. gedurende één uur

54,00 € p.p. gedurende twee uur

Keuze n°3: Champagne Louis Roederer Brut Premier

Prijs: 49,50 € p.p. gedurende één uur

64,00 € p.p. gedurende twee uur

Zijn inbegrepen bij de gekozen cocktail- of aperitief formule:

- bediening met keuze uit frisdranken, fruitsappen en alcoholische dranken (whisky, gin, wodka, bacardi, martini, sherry, porto, bier, wijn, ...);
- keuze uit verschillende warme en koude hapjes.

DE WIJNEN

Keuze n°1:

Wit: De wijn wordt door de sommelier gekozen afhankelijk van het menu

Rood: De wijn wordt door de sommelier gekozen afhankelijk van het menu

Prijs: 24,50€ p.p.

Keuze n°2:

Wit: De wijn wordt door de sommelier gekozen afhankelijk van het menu

Rood: De wijn wordt door de sommelier gekozen afhankelijk van het menu

Prijs: 29,50€ p.p.

Keuze n°3:

Wit: De wijn wordt door de sommelier gekozen afhankelijk van het menu

Rood: De wijn wordt door de sommelier gekozen afhankelijk van het menu

Prijs: 39,50€ p.p.

De wijnen worden geserveerd op basis van een ½ fles per persoon en per wijnkeuze.
Andere wijnkeuzes zijn eveneens mogelijk naargelang uw menukeuze.

Mineraal water geserveerd aan tafel aan 9,50 € per liter.

Koffie en thee: 9,50 €.

WINTERMENUS : OKTOBER TOT APRIL 2017

MENU n°1

Amuse-Bouche



Nougatine van eendenlever en gedroogd fruit,
krokant kletskep met S  chuan peper



Kreeftenemulsie geparfumeerd met dragon en koraal



Lamszadel met bonenkruid,
gegratineerde snijbiet



Lichte baba, verse vruchten,
mascarpone room met vanille



Kleine lekkernijen

Menuprijs: 135,00   p.p.

MENU n°2

Amuse-Bouche



Kreeftenravioli, zure appel,
kreeften-emulsie



Deense kabeljauwrugfilet met bloemkool en speculoos,
melkwei met hysop



Krokantje van pindanootjes en praliné,
gezouten boterkaramel en vanille-ijs



Kleine lekkernijen

Menuprijs: 109,50   p.p.

MENU n°3

Amuse-Bouche



Tartaar van gambaroni rosso en Petrossian osciètrakaviaar,
nage van kokkels en gambaroni



Licht gegaard zeetong geglaceerd met Champagne,
zachte witloof en zwarte knoflook



Duivenborst uit Racan met zwarte truffel
en biet gegaard in hooi.



Gekarameliseerd millefeuille,
lichte vanille room



Kleine lekkernijen

Menuprijs: 145,00€ p.p.

MENU n°4

Amuse-Bouche



Lauwwarme carpaccio van St-Jakobsschelpen,
Petrossian kaviaarselectie, gefrituurde waterkers



Lijnbaars uit Noirmoutier,
“forêt” van schorseneren met zwarte truffle, gele wijnsaus



Manjari chocolade,
praliné met pecannoten



Kleine lekkernijen

Menuprijs: 149,00€ p.p.

MENU n°5

Amuse-Bouche



Tartaar van « Régis Borde » oesters met Petrossian osciètrakaviaar
en brocoliroosjes op Parmentier wijze



Dikke langoustines op zout gegaard,
zee-egelkoraal, wakamé-sla en o graden-ei



Turbot met zwarte truffel,
romige schorseneren



Kobe rundsvlees hoge infiltratie,
op as gegaarde prei



Baskische Turrón met clementines en Tahitiaanse vanille



Kleine lekkernijen

Menuprijs: 215,00€ p.p.

AANVULLENDE INFORMATIE

De huurprijs voor het restaurant (enkel op zaterdag en zondag) bedraagt **2,400€**. Deze som zal U als voorschot gevraagd worden als bevestiging van de datum van uw evenement.

De exclusiviteit van het restaurant (van maandag t.e.m. vrijdag) wordt U verstrekt voor een totaalbedrag van minimum **12,000€** voor s'middags of s'avonds.

De exclusiviteit van het restaurant tijdens de week wordt vereist vanaf 37 personen.

Zou U uw receptie of diner met een dansavond willen afsluiten, dan stellen wij U een « Open Bar » formule voor met drank naar keuze (whisky, gin, vodka, rum, bier, wijn, frisdranken) voor de prijs van 29€ p.p.

Na 4 uur « Open Bar » of na 2u00 's morgens zal er U een supplement van 800€ per uur worden aangerekend per 100 genodigden.

LEVERANCIERS

Bloemen



Thierry Boutemy
Rue vanderkindere, 375
Tel winkel: 00 32 2 649 39 49
Tel evenementen: 00 33 680 91 79 98
thierry@thieryboutemy.com

Tentenverhuur



All-Loc SA
Chaussée de Tubize 483A
1420 Braine l'Alleud
Tel: 00 32 2 384 25 35
Fax: 00 32 2 384 22 69
www.all-loc.be

Valet Parking

Jobbiz
Avenue des Eglantiers 2b
1180 Bruxelles
Tel: 00 32 2 373 92 13
Fax: 00 32 2 373 92 22
www.jobbiz.be

Cameraman

Free Com Air
rue Fontaine Mahotte 4
1370 Mélin
Tel: 00 32 10 86 27 83
Fax: 00 32 10 86 27 83
www.freecomair.be

Fotograaf



Gaëtan Miclotte
avenue des Buissonnets 24
1020 Bruxelles
Tel : 00 32 475 23 45 75
www.blueclit.com