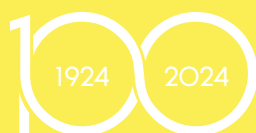




# Claridge

Waterloo landmark since 2022

Menus banketten en seminars  
Lente 2024



## Menu n°1

(2 gangen)

Aperitief:

1 glas kir of versgeperst vruchtensap (tomaat, sinaasappel of roze pompelmoes), of een glas champagne Maison Gimonet 15 cl (mits suppl. van 6,00€), of een glas Prosecco (mits suppl. van 3,00€)

•

**1 voorgerecht en 1 hoofdgerecht Of 1 hoofdgerecht en 1 dessert**



Dagsoep

of

Warme Durbuy geitenkaasje met honing, gemengde salade, croutons

of

Oostendse grijze garnalkrokot met gefrituurde peterselie en citroen (maximum 25 personen)

of

Parmezaanse kaasfondu, gefrituurde peterselie, citroen

of

Onze Toast Cannibale (specialiteit)

•

Onze Filet americain, frietjes (recept uitgedacht door Joseph Niels in 1924)

of

De heerlijke Vol-au-vent (hoevekip) met frietjes

of

Het Zeebrugse zeetongetje meunière, gekookte aardappelen (+- 200 gr per stuk)



Onze grote Caramelflan, huisbereid

of

Kleine Dame blanche, vanille-ijs met slagroom en een warme saus van Belgische chocolade

of

Kleine Sorbet van de dag, frambozencoulis



Koffie/thee – Koekjes



## Wijnen

Riesling d'Alsace Cave Cleebourg 2021-22 (wit)

of

Chardonnay Cave des collines du Bourdic VDP/OC 2022-23 (wit), Picha

of

Bordeaux blanc sauvignon 2022 (wit), N. Party

•

Bordeaux rouge Siozard 2020-22 (rood), N. Party

of

Château Valcombe, AOC Ventoux Bio, Epicure 2020 (rood), Mannaerts-Dedobbeleer

of

Primitivo rosso di Manduria, Puglia 2020-21 (rood)

of

Gamay de Touraine Marionnet M.D. 2022, J.-L. Moerman (rood)

**Voor de prijs van 60,00€ per persoon, BTW en dienst inbegrepen**



## Menu n°2

(3 gangen)

Aperitief:

1 glas kir of versgeperst vruchtensap (tomaat, sinaasappel of roze pompelmoes), of een glas champagne Maison Gimonnet 15 cl (mits suppl. van 6,00€ ), of een glas Prosecco (mits suppl. van 3,00€)



Warme Durbuy geitenkaasjes met honing, gemengde salade, croutons  
of

De kleine Tartaar van Rode Tonijn, in de stijl van Expo Osaka '70

of

Onze Oostendse grijze garnaalkroketten, citroen, gefrituurde peterselie (maximum 25 personen)

of

Verse zalmcarpaccio (Red Label), toast

•

Zalmsteak (Red Label), huisgemaakte Béarnaisesaus, Duchesse aardappeltjes  
of

1/2 Spit-geroosterde kip, appelmoes, gekookte aardappeltjes

of

Filet americain, frieten (recept uitgedacht door Joseph Niels in 1924)

of

Rode tonijn steak a la plancha, choron saus, Duchesse aardappeltjes



Echte Brusselse wafel met aardbeien en slagroom

of

Dame blanche, vanille-ijs met slagroom en een warme saus van Belgische chocolade

of

De Smakelijke Mousse van Belgische chocolade 'Melba', geserveerd met een bol vanille-ijs



Koffie/thee – Koekjes



### Wijnen

Bordeaux blanc sauvignon 2022 (wit), N. Party

of

Bourgogne, Vieilles Vignes, Domaine Masse MD 2022 (wit)

of

Tentation Rosé, Clos Cibonne, Côtes de Provence 2022 (rosé)

•

St-Nicolas de Bourgueil, Loire, MD 2020-21 (rood)

of

Givry, Millebuis, Bourgogne 2019 (rood)

of

Chiroubles, Dominique Piron 2021-22 (rood)

of

L'Héritage de Chasse-Spleen, Haut-Médoc MO 2019 (rood)

**Voor de prijs van 70,00€ per persoon, BTW en dienst inbegrepen**

## Menu n°3

(4 gangen)

Aperitief:

Een glas champagne Maison Gimonnet 15 cl opgediend met mini kaas- en garnaalkroketjes



Sashimi van rode tonijn en/of zalm (Red Label), in de stijl van Expo Osaka '70

of

Onze Parmezaanse kaasfondus, gefrituurde peterselie, citroen

of

Kleine tartaar van rode tonijn, toasts

of

Kleine Niçoise salade met verse Gibraltar tonijn

•

Zeebrasem in Dugléré-saus, gekookte aardappeltjes

of

1/2 Gebraden kip, morillesaus, gewone appels

of

Entrecote (Iers rundvlees) bereid met Gamay de Touraine wijn, gratin dauphinois

of

Gesneden kip, Marengo-saus, gekookte aardappeltjes

•

Kaasassortiment (4 keuzes), kleine salade met walnotenolie, walnotenbrood



Meringue glacée: vanille-ijs, schuimpjes, slagroom, warme saus van Belgische chocolade (specialiteit)

of

Crème brûlée met Madagaskar vanille

of

Sorbet van de dag, frambozencoulis



Koffie/thee – Koekjes



## Wijnen

Tentation Rosé, Clos Cibonne, Côtes de Provence 2022 (rosé)

of

Sancerre blanc H. Bourgeois à Chavignol M.D. 2022 (wit)

of

Chablis, Bourgogne, Gilles et Nathalie Fèvre M.D. 2022 (wit)

•

Zédé de Labégorce, Margaux MC 2019 (rood)

of

Château Simard, St Emilion Grand Cru MC 2019 (rood)

of

St-Joseph, Domaine de Bonserine, Les Ediles, Côtes-du-Rhône MD 2021-22 (rood)

of

Bourgogne Côte-d'Or Pinot noir, "Clos Margot" MD 2022 (rood)

**Voor de prijs van 80,00€ per persoon, BTW en dienst inbegrepen**



## **Kindermenu**

(-10 jaar)



Kroket met Oostendse grijze garnalen, citroen, gefrituurde peterselie  
of  
Parmezaanse kaas fondu, citroen, gefrituurde peterselie



Entrecote, jus, verse frietjes  
of  
1 Zeebrugse solette meunière, gestoomde aardappelen (+- 200 gr)



Belgische chocolademousse, chocoladeschaafsel  
of  
Kleine Dame Blanche, slagroom, warme Belgische chocolade



Non-alcoholische drank naar keuze

**Voor de prijs van 30€ per kind, BTW en dienst inbegrepen.**



- Voor groepsreserveringen stellen we ook onze andere restaurants voor: "**Au Vieux Saint Martin**", (15-50 personen), 38 Grote Zavel, 1000 Brussel – [www.auvieuxsaintmartin.be](http://www.auvieuxsaintmartin.be), of bij "**Au Savoy**" (15-30 personen), 35 Brugmannplein, 1050 Elsene – [www.ausavoy.be](http://www.ausavoy.be) of "**Au Grand Forestier**" (8-40 personnes), 2 Woudmeesterlaan, 1170 Watermaal-Bosvoorde – [www.augrandforestier.be](http://www.augrandforestier.be).
- Groepsreservaties worden beheerd door ons secretariaat. U kunt ons telefonisch bereiken op het nummer **+32 (0)2 513 49 17**, alle werkdagen (van maandag tot vrijdag) tussen 08u00 en 17u00.
- Een reservatie is geldig wanneer het voorschot is betaald.
- De prijzen worden vermeld inclusief btw en diensten (16% diensten, 12% btw op voeding en 21% op drank). Ze omvatten koude en warme dranken en het eten.
- De tarieven zijn van toepassing voor groepen van 15 tot 40 personen.
- De keuze van menu en gerechten **moet meegedeeld worden bij de reservatie ten laatste 5 werkdagen** (van maandag tot vrijdag) voor het banket.
- Het gekozen menu moet identiek zijn voor alle gasten, behalve in geval van allergieën of voedingsmiddelen die verboden zijn door bepaalde religies. Maximaal twee verschillende keuzes per dienst.
- Wij kunnen voor u gepersonaliseerde menu's uitprinten om op tafel te zetten. Deze dienst kost 3€ extra per menu.
- Elke bestelling van producten die niet inbegrepen zijn in het menu zal u aangerekend worden aan de prijs van ons restaurant Claridge.
- In de prijs inbegrepen: 1/3 fles witte wijn en 1/3 fles rode wijn per persoon. Fles Belgisch bruisend en plat water (of Bru) ter beschikking.
- Het aantal gasten moet **ten laatste 5 werkdagen** (van maandag tot vrijdag) voor het banket meegedeeld worden: dit aantal wordt gebruikt als basis om de eindfactuur op te stellen.
- Indien het aantal werkelijk aanwezige personen lager ligt dan het aantal personen waarvoor gereserveerd werd, zullen de kosten 50% bedragen van het verschil tussen het bevestigde aantal en het aantal dat werkelijk gereserveerd werd, op basis van het afgesproken menu.
- Tenzij anders vooraf overeengekomen, geldt een voorschot van 50% van de totale prijs als bevestiging van de reservatie. U kunt het bedrag overschrijven op onze rekening van ING **BE82363217942468 (BIC : BBRUBEBB)**.
- Voor het resterend bedrag aanvaarden wij contante betaling, Maestro kaart, kredietkaarten van Visa, Mastercard American Express of een bankoverschrijving op de dag van het event.
- Elke annulering die minder dan 72 uur voor de aankomst van de groep wordt gemeld, zal integraal worden aangerekend.
- Wij zijn niet verantwoordelijk voor verlies, diefstal of beschadiging van persoonlijke bezittingen van de klanten.
- Gratis wifi (40 connecties) en wifi retroprojector met afstandsbediening.
- Belichting met dimmer.
- Mogelijkheid om ontbijt te bestellen (broodjes, toasts, viennoiseries, warme drank en vers geperst fruitsap).
- Mogelijkheid om op bestek een animatie te bestellen (œnologielessen, clown, etc.) volgens uw interesse.

Het restaurant bevindt zich aan  
**Chaussée de Bruxelles 128A**  
**1410 Waterloo**

Tel +32 (0)2 315 12 00

[info@leclaridge.be](mailto:info@leclaridge.be)

[www.leclaridge.be](http://www.leclaridge.be)

Join us on

