



# Le Cercle des Voyageurs

## Votre évènement au « Cercle des Voyageurs »

Vous pouvez privatiser une ou plusieurs salles du Cercle des Voyageurs : conférence, réunion de travail, assemblée générale, team building ou autres occasions professionnelles ou festives, avec petits déjeuners, lunches, brunchs, buffets, banquets ou soirées.

Nous pouvons accueillir jusqu'à 250 personnes et nous vous proposons une série de formules à des prix très compétitifs à partir de 12 personnes. Vous avez la possibilité d'ajouter musique ou concert privé à votre formule pour rendre votre évènement encore plus exceptionnel !

Un devis sera établi sur simple demande. Il comprendra la formule choisie, les boissons, la privatisation de l'espace avec un service personnalisé. Nous pouvons mettre à votre disposition écran, rétroprojecteur, micros, enceintes, spots ainsi que white board ou flip chart.

## Petit Déjeuner - Séminaire - Team Building

(Pour un minimum de 20 personnes)

**Nous vous proposons deux formules au choix avec :**

Un service à table.

Une durée du service de 120 minutes.

### PETIT DEJEUNER CONTINENTAL

Un buffet avec deux viennoiseries, beurre, confiture, miel accompagné de pain, un jus de fruits et servi avec un café ou un thé.

**12 € par personne** (TVA et services compris)

### PETIT DEJEUNER FRENCHY

Un assortiment de charcuteries et fromages, accompagné d'une viennoiserie, de pain, beurre, confiture et miel, servi avec un café ou un thé et un jus de fruit.

**15 € par personne** (TVA et services compris)

### EN OPTION

Une privatisation complète de notre « Bibliothèque » ou de nos « Caves du Cercle ».

A votre disposition et compris dans le prix de la privatisation : Wi-Fi, flip chart, white board, écran, rétroprojecteur, micros, enceintes et des éclairages avec variateurs.

Une durée du service de 180 minutes.

**240 € : Privatisation** (TVA et services compris)

# Brunch - Séminaire - Team Building

(Pour un minimum de 20 personnes)

**Nous vous proposons trois formules au choix avec :**

Un service avec buffet.

Une durée du service de 180 minutes.

## BRUNCH DES BELGES

Craquelin perdu à la cannelle, yaourt aux pommes caramélisées. Toast et œufs brouillés, tomates et crevettes grises. Pomme de terre farcie au fromage et lardons. Brunch accompagné d'une viennoiserie, de pain, beurre, confiture et miel, servi avec un café ou un thé et un jus de fruit.

**24 € par personne** (TVA et services compris)

## BRUNCH SO BRITISH

Yaourt au miel et sa salade de fruits. Toast et œufs brouillés, champignons sautés et bacon. Saucisse et haricots blanc sauce tomate. Brunch accompagné d'une viennoiserie, de pain, beurre, confiture et miel, servi avec un café ou un thé et un jus de fruit.

**26 € par personne** (TVA et services compris)

## BRUNCH NORDIC

Pancake yaourt avec des fruits frais au miel et aux noix rôties. Toast et œufs brouillés, saumon fumé et fromage frais, ciboulette, Boulettes et pommes de terre à la Suédoise. Sauce aux airelles, cornichons et betteraves. Brunch accompagné d'une viennoiserie, de pain, beurre, confiture et miel, servi avec un café ou un thé et un jus de fruit.

**28 € par personne** (TVA et services compris)

## OPTIONS

Une privatisation complète de notre « Bibliothèque » ou de nos « Caves du Cercle ».

A votre disposition et compris dans le prix de la privatisation : Wi-Fi, flip chart, white board, écran, rétroprojecteur, micros, enceintes et des éclairages avec variateurs.

Une durée du service de 180 ou 240 minutes.

**240 € ou 320 € : Privatisation** (TVA et services compris)

# Cocktail - Réception - Apéritif - Walking dinner

(Pour un minimum de 20 personnes)

## Nous vous proposons trois formules au choix avec :

Un buffet apéritif avec les mises en bouche et les boissons.

Une durée de service de 90 minutes.

## APERRO MAISON

Une formule avec cubes de fromage, légumes crus, sauce et cacahuètes.

A volonté, notre vin maison (blanc, rouge ou rosé), jus de fruits et eaux plate et pétillante.

Possibilité d'une coupe de Cava (supplément 2,50 € par personne) ou d'une coupe de Champagne (supplément 5 € par personne).

**18 € par personne** (TVA et services compris)

## APERRO ANTIPASTI

Une formule avec cubes de fromage, charcuterie, légumes crus et marinés, sauces, pains, olives marinées et cacahuètes.

A volonté, notre vin maison (blanc, rouge ou rosé), jus de fruits et eaux plate et pétillante.

Possibilité d'une coupe de Cava (supplément 2,50 € par personne) ou d'une coupe de Champagne (supplément 5 € par personne).

**20 € par personne** (TVA et services compris)

## APERRO TAPAS

Une formule avec Bitterballen (2 pces), Kips de poulet frit (2 pces), Loempias végétariens aigre-doux (2 pces), légumes crus, sauces, olives marinées et cacahuètes.

A volonté, notre vin maison (blanc, rouge ou rosé), jus de fruits et eaux plate et pétillante.

Possibilité d'une coupe de Cava (supplément 2,50 € par personne) ou d'une coupe de Champagne (supplément 5 € par personne).

**25 € par personne : 160 €** (TVA et services compris)

## OPTION

Une privatisation complète de notre « Bibliothèque » ou de nos « Caves du Cercle ».

A votre disposition : Wi-Fi, flip chart, white board, écran, rétroprojecteur, micros, enceintes et des éclairages avec variateurs (compris dans le prix de la privatisation).

Une durée du service de 120 minutes.

**160 € : Privatisation** (TVA et services compris)

# Banquet avec Buffet

(Pour un minimum de 20 personnes)

**Nous vous proposons quatre formules de buffet au choix avec :**

Un service avec buffet.

Une durée du service de 120 minutes.

## BUFFET TOIRTINI

*Un buffet avec deux choix à préciser et boissons :*

Un assortiment de **Quiches salées** accompagnées d'une salade de saison, vinaigrette balsamique et huile d'olive.

Un **Pain-surprise avec des Mini sandwiches**.

Un assortiment de **Tartes sucrées**.

*Boissons :* par personne 1/2 bouteille de vin maison (blanc, rouge ou rosé), 1/2 litre d'eau plate ou pétillante et un café ou un thé. Possibilité d'une coupe de Cava (suppl. 2,50€) ou d'une coupe de Champagne (suppl. 5€).

**35 € par personne** (TVA et services compris)

## BUFFET OCCIDENTAL

*Un buffet avec trois plats chauds, desserts et boissons :*

**Waterzooi de poulet** (Belgique). Emincés de poulet, légumes, crème fraîche, citron et riz.

**Fish and Chips** (Angleterre). Filets de poisson pané, sauce tartare et frites.

**Ratatouille Niçoise** (France). Ratatouille de légumes accompagnée de riz.

*Boissons à table :* par personne 1/2 bouteille de notre vin maison (blanc, rouge ou rosé) et 1/2 litre d'eau plate ou pétillante. Possibilité d'une coupe de Cava (suppl. 2,50€) ou d'une coupe de Champagne (suppl. 5€).

*Un buffet-dessert servi avec un café ou un thé :*

**Assortiment de Mousse au Chocolat et de Tiramisu**

**39 € par personne** (TVA et services compris)

## BUFFET DU SUD

*Un buffet avec trois plats chauds, desserts et boissons :*

**Moussaka** (Grèce). Viande hachée, béchamel, oignons, rondelles de pomme de terre, sauce tomate et aubergines grillées.

**Calamars sautés** (Espagne). Calamars, ail, oignons, sauce tomatée, origan et herbes de Provence.

**Lasagne de légumes grillés et Ricotta** (Italie). Lasagnes, béchamel, sauce tomate, aubergines et courgettes grillées.

*Boissons à table* : par personne 1/2 bouteille de notre vin maison (blanc, rouge ou rosé) et 1/2 litre d'eau plate ou pétillante. Possibilité d'une coupe de Cava (suppl. 2,50€) ou d'une coupe de Champagne (suppl. 5€).

*Un buffet-dessert servi avec un café ou un thé* :

**Assortiment de tartes sucrées**

**39 € par personne** (TVA et services compris)

## BUFFET ORIENTAL

*Un buffet avec deux plats chauds et un froid, desserts et boissons* :

**Couscous Marocain.** Poulet, merguez, légumes, tomates et pois chiches.

**Tajine de Poissons** (Tunisie). Poissons marinés, légumes, tomates, citron et épices.

**Mezzé végétarien.** Taboulé libanais, houmous et salade marocaine.

*Boissons à table* : par personne 1/2 bouteille de notre vin maison (blanc, rouge ou rosé) et 1/2 litre d'eau plate ou pétillante. Possibilité d'une coupe de Cava (suppl. 2,50€) ou d'une coupe de Champagne (suppl. 5€).

*Un buffet-dessert servi avec un café ou un thé* :

**Assortiment de tartes sucrées**

**39 € par personne** (TVA et services compris)

## OPTIONS

Une privatisation complète de notre « Bibliothèque » ou de nos « Caves du Cercle ». Pour une privatisation complète de l'établissement, merci de nous consulter.

Une configuration de la salle avec décoration, luminaires, fauteuils, mange-debout, tables et chaises disposés selon votre choix.

Une ambiance musicale, un réseau Wi-Fi et un matériel audio et vidéo compris dans le prix de la privatisation.

Une durée du service de 180 minutes.

**240 € : Privatisation** (TVA et services compris)

Possibilité de servir plusieurs buffets différents : **supplément de 20 €** par buffet et par personne, soit 6 plats et 2 desserts au choix.

Possibilité de servir des vins de qualité supérieure à choisir dans notre carte de « Vins Sélections », **supplément de 3 €** par personne.

# Banquet avec Menu servi à table

**Nous vous proposons six menus au choix :**

Un service à table.

Une durée du service de 120 minutes.

Menu valable pour un minimum de 12 personnes.

## MENU VOYAGE (2 services)

Un menu avec un plat, un dessert et boissons.

*Un Plat au choix :*

**Indy Korma** (Inde). Poulet mijoté, pâtes d'épices, lait de coco et riz.

**Moqueca Peixe do Brasil.** Trio de poissons mijotés, lait de coco, coriandre, citron vert et riz.

**VG Olympique** (Grèce). Aubergines farcies au tofu et feta.

*Boissons à table :* par personne 1/2 bouteille de notre vin maison (blanc, rouge ou rosé) et 1/2 litre d'eau plate ou pétillante. Possibilité d'une coupe de Cava (suppl. 2,50€) ou d'une coupe de Champagne (suppl. 5€).

*Un dessert servi avec un café ou un thé :*

**Crème Brûlée Maison**

**38 € par personne** (TVA et services compris)

## MENU GUINGUETTE (3 services)

Un menu avec une entrée, un plat, un dessert et boissons. (France).

*Une Entrée au choix :*

**Œuf cocotte** aux rillettes de truite fumée, fromage frais, jus de citron, ciboulette et échalotes.

**Flan à la ratatouille.** Entrée veggie.

*Un Plat au choix :*

**Bœuf marchand de vin.** Bœuf mijoté, pommes de terre rissolées et son tartare de tomates.

**Feuille de chou** farcie façon Parmentier végétarien. Plat veggie.

*Boissons à table :* par personne 1/2 bouteille de notre vin maison (blanc, rouge ou rosé) et 1/2 litre d'eau plate ou pétillante. Possibilité d'une coupe de Cava (suppl. 2,50€) ou d'une coupe de Champagne (suppl. 5€).

*Un dessert servi avec un café ou un thé :*

**Assortiment de tartes**

**43 € par personne** (TVA et services compris)

## MENU MALIN (3 services)

Un menu avec apéritif, une entrée, un plat, un dessert et boissons.

*Un Apéritif :* une coupe de Cava bio « Vega Medien ». Possibilité d'une coupe de Champagne (supplément 4€).

*Une Entrée au choix :*

**Scottish Salmon Tartare** (Ecosse). Tartare de saumon.

**Duo Kroketten** (Belgique). Une croquette aux crevettes grises et une au fromage, persil frit et citron.

*Un Plat au choix :*

**Pavé de Boeuf** (Europe). Avec salade et frites.

**Ravioli Spinotta** (Italie). Ravioli avec ricotta, épinards et crème tomatée au fromage de chèvre.

*Boissons à table :* par personne 1/2 bouteille de notre vin maison (blanc, rouge ou rosé) et 1/2 litre d'eau plate ou pétillante.

*Un dessert servi avec un café ou un thé :*

**Assortiment de tartes**

**48 € par personne** (TVA et services compris)

### MENU BELGO BELGE (3 services)

Un menu avec apéritif, une entrée, un plat, un dessert et boissons.

*Un Apéritif :* une coupe de Cava bio « Vega Medien ». Possibilité d'une coupe de Champagne (supplément 4€).

*Entrée au choix :*

**Garn'Kroketten**. Duo de croquettes aux crevettes grises, persil frit et citron.

**Salade César**. Emincés de poulet, croûtons, parmesan, oignons et salade verte.

*Plat au choix :*

**Coucou de Malines**. Suprêmes de volaille, sauce brabançonne, légumes de saison et croquettes.

**Petits boudins**. Avec compote de pommes parfumée au sirop de Liège, purée de pommes de terre.

**Feuille de chou** farcie façon parmentier végétarien. Plat veggie.

*Boissons à table :* par personne 1/2 bouteille de nos vins « Sélection » (blanc, rouge ou rosé) et 1/2 litre d'eau plate ou pétillante.

*Dessert au choix servi avec un café ou un thé :*

**Mousse au chocolat belge**

**Glace Spéculoos**

**53 € par personne** (TVA et services compris)

### MENU MEDITERRANEEN (3 services)

Un menu avec apéritif, une entrée, un plat, un dessert et boissons.

*Un Apéritif :* une coupe de Cava bio « Vega Medien ». Possibilité d'une coupe de Champagne (supplément 4€).

*Entrée au choix :*

**Brochettes de légumes grillés** aux Saveurs du Sud.

**Carpaccio de bœuf**, roquette et parmesan.

**Filet de rouget**, carpaccio de tomates fraîches, huile d'olive et citron.

*Plat au choix :*

**Tagliata de filet mignon**, Pommes grenailles, ail, romarin et légumes grillés.

**Noix de Saint-Jacques** snackées sur un lit de purée de pommes de terre à l'huile d'olive, tomates concassées et sa sauce mousseline.

**Risotto** aux deux champignons parfumé à l'huile de truffe et sa crème d'asperges vertes.

*Dessert au choix servi avec un café ou un thé :*

**Tarte Tatin** et sa glace vanille

**Salade de fruits**

**Mousse au chocolat Belge**

**56 € par personne** (TVA et services compris)

## MENU MONDO (3 services)

Un menu avec apéritif, une entrée, un plat, un dessert et boissons.

*Un Apéritif :* une coupe de champagne Blanc de Blancs de la maison Beaudouin-Latrompette.

*Entrée au choix :*

**Scampis Xiên** (Vietnam). Brochette de scampis marinés, sauce d'huîtres, ail, coriandre.

**Tartare de Bœuf**. Bœuf haché cru, persillade, échalotes, câpres, sauce anglaise et Tabasco.

**Cabri des Cyclades** (Grèce). Feuilleté au chèvre chaud, courgettes, raisins secs, miel et sésame.

*Plat au choix :*

**Pavé de Bœuf**. Avec salade et frites.

**Indy Korma** (Inde). Poulet mijoté, pâtes d'épices, lait de coco et riz.

**Moqueca Peixe do Brasil**. Trio de poissons mijotés, lait de coco, coriandre, citron vert et riz.

**Ravioli Spinotta** (Italie). Ravioli avec ricotta, épinards et crème tomatée au fromage de chèvre.

*Boissons à table :* par personne 1/2 bouteille de nos vins « Sélection » (blanc, rouge ou rosé) et 1/2 litre d'eau plate ou pétillante.

*Dessert au choix servi avec un café ou un thé :*

**Tarte Tatin avec sa glace vanille**

**Dame blanche au chocolat belge**

**Sorbets ou glaces (deux parfums au choix)**

**63€ par personne** (TVA et services compris)

## OPTIONS

Une privatisation complète de notre « Bibliothèque » ou de nos « Caves du Cercle ». Pour une privatisation complète de l'établissement, merci de nous consulter.

Une configuration de la salle avec décoration, luminaires, fauteuils, mange-debout, tables et chaises disposés suivant votre choix,

Une ambiance musicale, un réseau Wi-Fi et un matériel audio et vidéo compris dans le prix de la réservation,

Une durée du service de 180 ou 240 minutes.

**240 € ou 320 € : Privatisation** (TVA et services compris)



# Location de nos Salles

## PRIVATISATION de la BIBLIOTHEQUE

INFORMATIONS : Superficie : 70 m<sup>2</sup> - Capacité en mode conférence/spectacle : 75 places assises – Capacité en mode cocktail : 85 personnes debout – Capacité en mode dîner/réunion : 32 à 45 personnes assises – Espace d'exposition : 11 mètres de cymaises

**Location 80 €/heure – Personnel 40 €/heure**

## PRIVATISATION des CAVES DU CERCLE

INFORMATIONS : Superficie totale : 155 m<sup>2</sup> - Capacité en mode conférence/spectacle : 70 places assises – Capacité en mode cocktail : 120 personnes debout – Capacité en mode dîner/réunion : 15+60 personnes assises – Capacité en mode pub : 22 places assises fauteuils et tabourets

**Location 100 €/heure – Personnel 40 €/heure**

## PRIVATISATION TOTALE de notre ETABLISSEMENT

EN SEMAINE, du lundi au jeudi :

**Pour un devis minimum de 4.500 € - Personnel 40€/heure**

LE WEEK-END, du vendredi au samedi :

**Pour un devis minimum de 6.500 € - Personnel 40€/heure**

# Conditions et Réservations

- Un groupe est composé de minimum de 12 personnes.
- Réservation par téléphone au 32 (0)2 514 39 49 mais doit être validée par mail [info@lecercledesvoyageurs.com](mailto:info@lecercledesvoyageurs.com).
- Confirmation du nombre effectif de convives ainsi que le choix des plats dans le menu au plus tard 48 heures avant l'évènement. Merci de nous préciser, si nous devons prévoir des plats de remplacement pour les végétariens ou les personnes souffrant d'allergies alimentaires.
- Un acompte de 50 % est demandé à la réservation, le solde est à payer le jour de l'évènement. (Visa-MC-BC-Cash ou virement bancaire). Vous pouvez effectuer le paiement sur notre compte AXA BANK BE13 7512 1135 3239 .
- Les prix indiqués sont TVA et service compris (TVA 6% sur la nourriture et les soft, 21% sur les boissons alcoolisées).
- Toute commande de boissons ou nourritures non comprises dans le devis vous seront facturées au prix de notre carte Brasserie.
- Le jour de l'évènement, une diminution du nombre de personnes présentes par rapport au nombre de personnes réservées, entraînera des frais qui s'élèveront à 50% du budget prévu pour ces personnes.
- Toute annulation non signalée au plus tard 48 heures avant l'arrivée du groupe fera l'objet d'une facturation intégrale.
- Nous ne sommes pas responsables des pertes, vols ou dégradations des objets personnels de nos clients.
- Ecran, enceintes, micros, rétroprojecteur, spots, Wi-Fi, white board, flip chart et éclairages avec variateurs sont compris dans le prix de la privatisation.



**Le Cercle des Voyageurs**

18 rue des Grands Carmes à 1000 Bruxelles  
T +32 2 514 39 49 – [info@lecercledesvoyageurs.com](mailto:info@lecercledesvoyageurs.com)