



Le Cercle des Voyageurs

Votre évènement au « Cercle des Voyageurs »

Conférence, réunion de travail, assemblée générale, team building ou autres occasions festives, avec boissons, petits déjeuners, lunchs, buffets ou banquet.

Nous pouvons accueillir jusqu'à 250 personnes et vous pouvez privatiser une ou plusieurs salles du Cercle des Voyageurs 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 est 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, rétro-projecteur, micros, enceintes..

Cocktail - Réception - Apéritif - Walking dinner

(Pour un minimum de 25 personnes)

Nous vous proposons Deux formules au choix avec :

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

Une durée de service de 90 minutes.

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 : (TVA et services compris)

Banquet avec Buffet

(Pour un minimum de 25 personnes)

Nous vous proposons quatre formules de buffet au choix avec :

Un service avec buffet.

Une durée du service de 120 minutes.

BUFFET OCCIDENTAL

Un buffet avec trois plats chauds :

Waterzooi de poulet (Belgique). Emincés de poulet, légumes, crème fraîche citronnée.

Fish and Chips (Angleterre).

Ratatouille Niçoise accompagnée de riz. (France)

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

38 € par personne (TVA et services compris)

BUFFET DU SUD

Un buffet avec trois plats chauds :

Moussaka (Grèce)

Calamars sautés (Espagne)

Lasagne de légumes grillés et Ricotta (Italie)

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

38 € par personne (TVA et services compris)

BUFFET ORIENTAL

Un buffet avec deux plats chauds et un froid :

- **Couscous Royal** (Maroc)
- **Tajine de Poissons** (Tunisie)
- **Mezzé végétarien** (Liban)

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**

38 € par personne (TVA et services compris)

Banquet avec Menu servi à table

Nous vous proposons neuf menus au choix :

- Un service à table.
- Menu valable pour un minimum de 12 personnes)

MENU BELGIUM (3 services)

Un menu avec une entrée un plat, un dessert et boissons :

- **Fondu au fromage** garni avec sa petite salade
- **Waterzooï de volaille** et ses petits légumes
- **Tarte au fromage**
- **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€).

29€ par personne (TVA et services compris)

MENU CAMPAGNE (3 services)

Un menu avec une entrée un plat, un dessert et boissons :

- **Pâté de campagne** fruits sec et sa salade
- **Lapin à la Gueuze**
- **Mousse au chocolat**
- **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€).

35€ par personne (TVA et services compris)

MENU MER ET TERRE (3 services)

Un menu avec une entrée un plat, un dessert et boissons :

- **Salade du pêcheur**, crevettes grises & saumon fumé avec garniture
- **Carbonnade à la flamande**
- **Flan au caramel**
- **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€).

38€ par personne (TVA et services compris)

MENU Gourmand (3 services)

Un menu avec une entrée un plat, un dessert et boissons :

- **Foie gras artisanal** & sa brioche, confit d'oignons
- **Filet pur de bœuf**, sauce archiduc et sa garniture
- **Tarte tatin**
- **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€).

49€ par personne (TVA et services compris)

MENU Oriental (3 services)

Un menu avec une entrée un plat, un dessert et boissons :

- **Brique à l'oeuf**
- **Couscous aux légumes**, Souris d'agneau
- **Baklava**
- **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€).

39€ par personne (TVA et services compris)

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 farçies au Tofu et Féta
- **Crème Brûlée Maison**

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€).

38€ par personne (TVA et services compris)

MENU MALIN (3 services)

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

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 Krokette** (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 :

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.** Feuilleté, champignons, boulettes de viande, émincés de poulet et béchamel
- **Petits boudins.** Avec compote de pommes parfumé au sirop de Liège, purée de pommes de terre
- **Feuille de chou**

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 MONDO (3 services)

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

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

Entrée au choix :

- **Scampis Xiên** (Vietnam). Brochette de scampis marinés, sauce huître, ail, coriandre (5 pièces)
- **Tartare de Boeuf.** Sashimi de thon et saumon marinés puis snackés, oignons frits, sésame, sauce soja et wasabi
- **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)

Conditions et Réservation - FR

Un groupe est composé de minimum 12 personnes et plus...

Réservation maximum 2 jours ouvrables avant l'événement.

Confirmation du nombre effectif de convives ainsi que le choix des menus 2 jours ouvrables avant l'événement.

Merci de préciser, le cas échéant, si nous devons prévoir des plats de remplacement pour les végétariens ou les personnes souffrant d'allergies alimentaires.

Les prix comprennent le service et la t.v.a.

Un acompte de 50% est demandé à la réservation pour les paiements.

Le Cercle des Voyageurs

PALME ROUGE SRL

16 rue du Grands Carmes

1000 – Bruxelles

TVA : 0773 760 882

AXABANK : BE13 7512 1135 3239

General terms and Booking - AN

A group consists of at least 12 persons or more...

Booking at the latest 2 days before the event.

Number of guests confirmation and individual choices needed at the latest 2 working days before the event.

Please specify, if it's necessary, if we have to provide alternative dishes for vegetarians or people with food allergies.

Prices include service and VAT.

A 50% deposit is required for any booking paid by invoice.

For payments without invoice, the balance is paid the day of the event.

Le Cercle des Voyageurs

PALME ROUGE SRL

16 rue du Grands Carmes

1000 – Bruxelles

TVA : 0773 760 882

AXABANK : BE13 7512 1135 3239

Algemene Boeken - NL

Een groep bestaat uit minimaal 12 personen en meer...

Maximaal boeking 2 dagen voor het evenement.

Het juiste aantal personen en de individuele keuzen zijn 2 werkdagen voor het evenement gevraagd.

Dank uw, indien nodig, alternatieve gerechten voor vegetariërs of mensen met voedselallergieën bevestigen.

Prijzen zijn inclusief service en belasting over de toegevoegde waarde

Een 50% aanbetaling is vereist bij de boeking .

Le Cercle des Voyageurs

PALME ROUGE SRL

16 rue du Grands Carmes

1000 – Bruxelles

TVA : 0773 760 882

AXABANK : BE13 7512 1135 3239

Privatisation salles/Resto - FR

- * Bibliothèque maximum 45 places assises pour manger, 65 places assises en mode conférence, 75 places debout pour les walking dinner
- * Restaurant maximum 55 places assises, maximum 120 personnes debout
- * 2 caves voûtées maximum 100 places assises et 150 places debout
- * Jardin non privatisable

Le prix de la privatisation de la bibliothèque ou des caves voûtées est de 150€.

En semaine, la journée, nous demandons une consommation minimum de 250€.

En semaine, le soir, nous demandons une consommation minimum de 400€.

Le week-end, nous demandons une consommation minimum de 600€

Privatization rooms / Restaurant - AN

- * Library at most 45 seats for dining, 65 seats in conference mode, 75 standing places for walking dinner
- * Restaurant at most 55 seats and 120 standing places
- * 2 vaulted cellars at most 100 seats and 150 standing places
- * Non-privatized garden

The price of the library's privatization or vaulted cellars privatization is 150 €.

On weekdays, during the day, we are asking for a consumption of at least 250 €.

On weekdays, during the evening, we are asking for a consumption of at least 400 €.

On weekends, we're asking for a consumption of at least 600 €

Privatisering kamers / Restaurant - NL

- * Bibliotheek maximaal 45 zitplaatsen om te dineren, 65 zetels in conference mode, 75 staanplaatsen voor het walking dinner
- * Restaurant maximaal 55 zitplaatsen, maximum 120 standing

