



LA VILLA LORRAINE

Proposition de menus de saison Avril-mai 2017

Madame, Monsieur

Faisant suite à votre demande, nous avons le plaisir de vous transmettre ci-dessous nos différentes propositions de cocktails, nos forfaits vins et nos menus de saison, pour vos déjeuners ou dîner privés ou professionnels de 6 à 100 personnes. Nous restons bien entendu à votre entière disposition pour tous renseignements complémentaires, visite de nos salons ou autre proposition personnalisée. Notre chef Gary Kirchens peut vous proposer d'autres menus selon vos souhaits.

Tous nos prix s'entendent TVA et service compris.

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire.

Cordialement,
Tatiana Litvine
Manager



LA VILLA LORRAINE

NOS SALONS PRIVÉS

Salon Argenteuil (de 6 à 18 personnes)

Tarif : 300€, offert si le montant de votre événement atteint 1.500€

Salon Chinois (de 4 à 8 personnes)

Tarif : 200€, offert si le montant de votre événement atteint 1.000€

Salon La Hulpe (de 8 à 24 personnes)

Le Salon La Hulpe est équipé d'un écran fixe et d'un projecteur

Tarif : 400€ offert si le montant de votre événement atteint 2.000€

Salon La Cambre (de 8 à 32 personnes)

Tarif : 500€ offert si le montant de votre événement atteint 3.000€

Salon La Hulpe + La Cambre (jusqu'à 56 personnes)

Tarif : 600€ offert si le montant de votre événement atteint 4.000€

Privatisation de la Villa (restaurant gastronomique)

Le midi : minimum à dépenser de 7.500 € HTVA

Le soir :

- Le lundi : minimum à dépenser de 7.500 € HTVA
- Du mardi au jeudi : minimum à dépenser de 10.000 € HTVA
- Le vendredi : minimum à dépenser de 17.500 € HTVA
- Le samedi : minimum à dépenser de 20.000 € HTVA

Privatisation de la Villa Lorraine (brasserie + Villa)

Le midi : minimum à dépenser de 12.500 € HTVA

Le soir :

- Le lundi : minimum à dépenser de 15.000 € HTVA
- Du mardi au jeudi : minimum à dépenser de 17.500 € HTVA
- Le vendredi : minimum à dépenser de 25.000 € HTVA
- Le samedi : minimum à dépenser de 30.000 € HTVA

LA VILLA LORRAINE SA

Avenue du Vivier d'Oie 75 - 1000 Bruxelles

Tel. +32 2 374 31 63 - info@villalorraine.be - www.villalorraine.be

TVA BE0414 370 934 - IBAN BE77 3100 3425 6042 - BIC BBRUBEBB



LA VILLA LORRAINE

ACCUEIL CAFE ET PAUSE CAFE

Accueil café

Assortiment de mini viennoiseries, salade de fruits de saison
Jus d'oranges pressés, café, thé, eaux

Tarif : 17,50€ par personne durant ½ heure

Pause café

Cakes maison
Thé, café, eaux, softs

Tarif : 12,50€ par personne durant 20 minutes

NOS FROMULES APERITIVES

Nos forfaits comprennent les softs, jus de fruits, la bière et le vin blanc et rouge
L'apéritif est servi avec des amandes grillées d'Espagne, des olives vertes des Pouilles, des gougères au fromage et des madeleines aux olives.

En option :

Assortiment de 3 zakouskis froids / chauds par personne : 12€

Assortiment de 5 zakouskis froids / chauds par personne : 19€

Forfait n°1 : Champagne Billecart-Salmon, cuvée spéciale Villa Lorraine

Tarif : 35€ par personne durant une heure

Tarif : 22€ par personne durant ½ heure

Forfait n°2 : Champagne, cuvée « Brasserie »

Tarif : 26€ par personne durant une heure

Tarif : 14€ par personne durant ½ heure

Au-delà la période prévue, nous comptabiliserons les suppléments à la bouteille entamée.



LA VILLA LORRAINE

NOS MENUS DE SAISON

AVRIL-MAI 2017

Menu n°1

Amuse-bouche

*

Le foie gras de canard poêlé
Fraise et rhubarbe, jus à l'hibiscus

*

Barbue grillée

Risotto de pommes de terre Franceline, salicornes, Reggiano
Jus aux herbes

*

Millefeuille caramélisé, crème légère et glace à la vanille

*

Mignardises

Tarif : 89€ par personne

Menu n°2

Amuse-bouche

*

Le crabe tourteau

En maki de daïkon, gelée de crustacés, caviar Baeri

*

Le filet de veau,

Asperges blanches et girolles, jeunes pousses, jus tranché

*

Le café

En déclinaison de textures, espuma de lait

*

Mignardises

Tarif menu 3 services: 115€ par personne

LA VILLA LORRAINE SA

Avenue du Vivier d'Oie 75 - 1000 Bruxelles

Tel. +32 2 374 31 63 - info@villalorraine.be - www.villalorraine.be

TVA BE0414 370 934 - IBAN BE77 3100 3425 6042 - BIC BBRUBEBB



LA VILLA LORRAINE

Menu n°3

Amuse-bouche

*

Risotto de Fregola Sarda

Aux coquillages, salicornes, émulsion aux herbes

*

* Saint-Pierre cuit à la vapeur

Cuit à la vapeur, tomates anciennes mi confites, jus du gléré

*

Pigeonneau rôti,

Blettes, purée de pommes de terre Ratte

*

La tartelette chocolat

Avocat, banane, granité citron vert

*

Mignardises

Tarif menu 3 services : 100€ par personne

Tarif menu 4 services * : 125€ par personne

Menu n°4

Amuse-bouche

*

Langoustine de l'île de Laeso

Servie nacrée, salée au caviar Baeri, céleri, verveine citronnée

*

Asperges vertes du Pertuis

Gnocchis au citron confit, jus à l'olive taggiasche et tomates confites

*

* Saint-Pierre de l'île d'Yeu

Cuit à la vapeur, tomates anciennes mi confites, jus du gléré

*

Agneau de lait

Girolles, fèves des marais, jeunes pousses, jus tranché

*

La tartelette chocolat

Avocat, banane, granité citron vert

*

Mignardises

Tarif menu 4 services : 130€ par personne

Tarif menu 5 services * : 155€ par personnes

LA VILLA LORRAINE SA

Avenue du Vivier d'Oie 75 - 1000 Bruxelles

Tel. +32 2 374 31 63 - info@villalorraine.be - www.villalorraine.be

TVA BE0414 370 934 - IBAN BE77 3100 3425 6042 - BIC BBRUBEBB



LA VILLA LORRAINE

Menu pre stige n°5

Amuse-bouche

*

Langoustines de l'île de Laeso

Servies nacrées, salées au caviar Baeri, céleri, verveine citronnée

*

Turbot de nos côtes

Risotto de pommes de terre Francelines, salicornes, Reggiano, jus aux herbes

*

Véritable Bœuf Wagyu de Kobe certifié

Purée truffée, légumes de saison

*

L'ananas

Rôti au miel, crémeux et croustillant au yuzu, sorbet ananas

Tarif : 215€ par personne

NOS FORMULES VINS

Nos formules comprennent ½ bouteille de vin par personne, l'eau et le café.
Tout supplément sera comptabilisé à la bouteille entamée

Forfait n°1

Vin blanc : Bourgogne Chardonnay, François Carillon 2014

Vin rouge : Château Clauzet, Saint-Estèphe 2008

Tarif : 55€ par personne

Forfait n°2

Vin blanc : Chablis, Jean-Claude Bessin 2014

Vin rouge : Saint-Emilion Grand Cru, Château Fougueyrat 2014

Tarif : 45€ par personne

Forfait n°3

Vin blanc : Loire, Sauvignon de Touraine, Les Gourmets 2014

Vin rouge : Bordeaux Supérieur, Domaine de Courteillac 2013

Tarif : 35€ par personne

Forfait prestige

Vin blanc : Puligny-Montrachet, Domaine Potinet Ampeau 2012

Vin rouge : Saint-Emilion Grand Cru Classé, Château Bellefond-Belcier 2008

Tarif : 95€ par personne

LA VILLA LORRAINE SA

Avenue du Vivier d'Oie 75 - 1000 Bruxelles

Tel. +32 2 374 31 63 - info@villalorraine.be - www.villalorraine.be

TVA BE0414 370 934 - IBAN BE77 3100 3425 6042 - BIC BBRUBEBB