

## LA CHALOUPE D'OR

Brasserie Bruxelloise





#### La Chaloupe d'or proposes you its different spaces for your professional or private dinners

#### THIRD FLOOR

#### THE SECRET VIP ROOM

#### 2 - 25 guests

The very exclusive 4th floor, with its exceptional decoration, unique style and mystic beauty, really stands for its name. Find yourself in the Pearl of the Chaloupe d'Or, on top of the most beautiful square of the world with a panoramic view, and treated like royalty.

- Divers: Private kitchen and bar, open fire, lounge space, catering service, privacy, music system
- Bathroom: Private bathroom
- Options: Request your demands, and we will do our best to provide you with your requests
- Minimum budget consumption: Conditions upon request

#### SECOND FLOOR

#### THE BANOUET HALL "THE DRAKKAR"

#### **35 - 80 guests**

The Red curtains, satin chairs, high ceilings, dressed tables, paintings and candles, say everything for itself, really making you feel part of royalty for an evening.

- Divers: balcony looking over the Grand-Place, private bar, projector and Giant screen, microphones, music system
- Bathroom: on the first floor, access also by elevator
- Minimum budget consumption:
   1500 Euros p/reservation

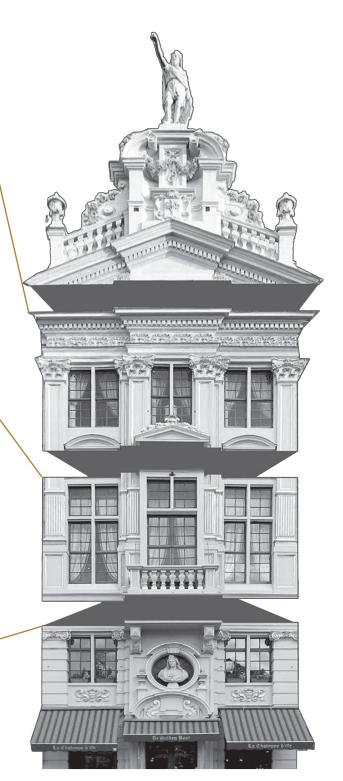
#### FIRST FLOOR

#### THE PRIVATE RESTAURANT

#### 10 - 115 guests

The cosy open fire private floor, offers you the possibility to privatize economically but with style, on the Grand-Place, looking through the glass eye of the Chaloupe d'Or, and so cosy, you never want to go.

- Options: Welcome high tables, Menus printed, tables napped
- Minimum budget consumption: Menu 1
- Bathroom: on the same floor





#### ASSIETTES FROIDES 10€ / PIÈCE

Tartare de bœuf, vinaigrette à la truffe et crumble de parmesan
Carpaccio de bœuf à l'huile citronnée
Carpaccio de Saint Jacques et caviar Avruga, blinis tiède
Ganache de foie gras et magret fumé, pommes sautées, huile de noisettes
Vichyssoise d'asperges et crevettes grises
Bisque de crevette grise
Céviche de saumon au citron et guacamole
Salade de tomate cerise et mozzarella, pesto de roquette

#### ASSIETTES CHAUDES 12€ / PIÈCE

Spirale de sole et saumon en mouclade
Saint Jacques sautées aux champignons de Bruxelles, beurre monté
Rouget, paella au chorizo, espumas tomates
Joue de porc à la Mort Subite, moelleux de bintje
Foie d'oie rôti, confit de chicon et pain d'épice
Gambas à la plancha, crème de noix de coco au vinaigre, wok de soja et oignons verts
Carré de Pata Negra façon parmiggiana
Tatin d'oignon, coulis à la bière, mousseline fumée

#### SUCRÉ (buffet ou plateau) 6€ / PIÈCE

Mini crème brûlée Tiramisu aux spéculoos Pancake à l'Elixir de Bruxelles Mousse au chocolat Callebaut Craquant de Gaufre de Bruxelles, chantilly Mini tatin, crème anglaise

## **GRAND PLACE**

FROID:35€/PAX

- · Tronçon de Saumon Belle-vue
- · Tomates aux Crevettes grises et roses
  - · Poitrine de Volaille laquée au Miel
  - · Jambon cru aux Fruits de saison
    - · Pièce de Bœuf au poivre

#### CHAUD: 15€ / PAX

(Par plat chaud ajouté, un supplément de 5€ sera comptabilisé)

· Filet de porcelet aux chicons (en fonction des saisons), sauce au sirop de Liège

OL

Carbonnade flamande et pruneaux

OII

Sauté de volaille Archiduc, légumes de saison

ΛII

Lasagne Bolognaise ou végétarienne

#### **DESSERTS: 12€/PAX**

(5 desserts au choix)

- · Mousse chocolat
- · Salade de fruits frais
- · Tiramisu aux spéculoos
  - · Crème brûlée
- · Pavlova fruits de saison
  - · Cheese cake
- · Crème anglaise et coulis de framboises

## **BRUXELLES MA BELLE**

FROID:40€

· Saumon Belle-vue

· La Tomate aux Crevettes

· La Terrine de poisson de nos rivières

· Le duo de Boudins au confit d'Oignons

· Le Jambon Brueghel

· Le Carpaccio de Bœuf aux copeaux de Parmesan et Basilic

· Salami d'Ardenne

· Salade de cervelas Gribiche

#### CHAUD: 17€

(Par plat chaud ajouté, un supplément de 5€ sera comptabilisé)

· Cocotte de la mer à l'Ostendaise (Moules, crevettes)

OU

· Souris d'agneau cuit comme un osso bucco, penne au pesto d'herbes

ou

· Waterzooï de volaille à la blanche de Hoegaarden

*0U* 

· Lasagne Bolognaise ou végétarienne

#### **DESSERTS: 12€/PAX**

(5 desserts au choix)

- · Mousse chocolat
- · Salade de fruits frais
- · Tiramisu aux spéculoos
  - · Crème brûlée
- · Pavlova fruits de saison
  - · Cheese cake
- · Crème anglaise et coulis de framboises



## MENU 1 Jeanneke

Menu 2 services avec choix : entrée + plat ou plat + déssert (+5€ pour le menu 3 services)



#### **Entrées**

Salade mixte *ou*Soupe du jour

#### **Plats**

(+5€ pour option poisson)

Carbonnade à l'Affligem, salade, frites ou Vol au vent, salade, frites

#### **Desserts**

Mousse au chocolat ou
Coupe de glace



## MENU 2 Chaloupe

Menu 3 services avec choix



#### **Entrées**

Croquette de fromage (1 pièce)

ou

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan, marinade à la truffe

#### **Plats**

(+5€ pour option poisson)

Blanc de poulet / Carbonnade à l'Affligem, salade, frites ou Rumsteak grillé, salade, frites, sauce poivre ou sauce béarnaise

#### **Desserts**

Gaufre de Bruxelles, crème chantilly, chocolat fondu

ou

Dame blanche

ou

Crème brulée



# MENU 3 MANNEKEN

Menu 3 services unique



#### Entrée

Croquette aux crevettes

#### Plat

½ casserole de moules, frites, sauce moule

#### Dessert

Gaufre de Bruxelles



## MENU 4 Grand Place

Menu 4 services avec choix



#### En une bouchée

(1 mise en bouche)

#### **Entrées**

Saint-Jacques poêlées au beurre d'ail, tomates cerises

OL

Tartare de saumon et crevettes grise, vinaigrette citronnée, sucrine

*0U* 

Duo de croquettes crevette et fromage

#### **Plats**

Entrecôte, salade, frites, sauce au poivre ou sauce Béarnaise

01

Blanquette de la mer aux légumes de saison

0U

Ravioles farcies aux champignons & Truffes, sauce tartuffata

#### **Desserts**

Moelleux au chocolat, glace vanille

0И

Le pain perdu de la Chaloupe, sorbet à la bière

OU

Pavlova aux fruits de saison



#### **FROID**

- · Crudité sauce cocktail (carotte, radis, concombre, chou-fleur, tomate cerise)
  - · Potage froid
  - · Fraicheur de courgette crème persillé
  - · Mini tomate/mozza en brochette au pesto du moment
    - · Tartare de saumon
  - · Toast cannibale ou tatare de bœuf en boule sur tartelette
    - · Carpaccio de bœuf, crumble de parmesan
      - · Saint Jacques en ceviche et avocat
      - · Carré de Hummus au saumon fumé
    - · Profiterole au chèvre frais et sirop de liège
    - · Blinis à la crème de tarama et œuf de caille
      - · Gaspacho au chorizo
      - · Scampi aux épices du tandoori

#### CHAUD

- · Mini croquette au fromage
- · Mini croquette au crevette
  - · Tenders de poulet
    - · Potage chaud
  - · Mini croque-monsieur
- · Mini brochette de volaille & scampis (yakitori)
  - · Mini Samossas
  - · Tempura de légumes
  - · Gauffre salée, bœuf à la bière
- · Velouté d'asperges de malines, crevettes grises verrine
  - · Croquant au foie gras et pruneau
  - · Croquant de scampi et sauce au gingembre
- · Croque-monsieur au foie gras, crème de brie et purée de truffes
  - · Quiche au poireau et truffe

#### **FORFAIT**

5 pcs / pp : 25€ | 8 pcs / pp : 36€ | 10 pcs / pp : 45€ | Par pièce : 5€

## **CONDITIONS DE VENTE**

- Présentés sur torpilles ou sur miroirs, garnis de différentes variétés de crudités, féculents, sauces d'accompagnements, pains.
- Nos buffets peuvent êtres agrémentés d'un ou plusieurs plats chauds présentés en « Chafing-dish »
- Dans le cas où un minimum de 30 personnes n'est pas atteint, un surcoût de 5 € sera facturé par personnes
- Les buffets chauds ne peuvent être commandés qu'en combinaison avec le buffet froid ou une majoration de 20€ sera apportée
- Les plats chauds sont accompagnés d'un légume de saison, riz pilaw et gratin dauphinois ou autre alternative sur demande avec un supplément de 3€





Wifi connection wireless microphones and projector in the banquet spaces.

You need to inform the choice of dishes and the number of guests 48 hours prior the event. The reservation is considered as confirmed upon receipt of 40% of deposit.

If you do not have the possibility to provide the choice of dishes, the chef will take care of it.

**Accounting department:** accounting@belgianrestaurants.be

**Bank number :** BE54 3630 8361 0097 **TVA number :** BE.0833.300.175

#### LA CHALOUPE D'OR

Grand Place, 24
1000 Brussels - Belgium
+32 2 274 13 32
info@chaloupedor.be
www.chaloupedor.be

