

Menus groupes (de 15 à 160 personnes)
(walking dinners possible pour 250 personnes)

Veillez communiquer le nombre exact de personnes 4 jours de travail avant la réservation.
Si vous choisissez un menu avec plusieurs choix en entrée et en plat, nous aimerions recevoir le nombre de chaque entrée et plat en avance.

En cas d'annulation dans les 48 heures avant la réservation, 20 % sera facturé.
Si moins de personnes sont présentes le jour même, les plats seront facturés, les boissons pas.

Lunchmenu à 44 euro
Vitello Cafe Theatre

Poisson du jour / légumes verts / risotto

Lunchmenu à 56 euro

Tartare de saumon / granny smith / avocat

Filet de lieu noir / croûte aux herbes / risotto / légumes jeunes

Mousse au chocolat Cafe Theatre

Menu diner à 58 euro

Saumon mariné / lavande / taboulé

ou

tartare de veau belge / truffe / légumes marinés

Poulet fermier / légumes jeunes / jus d'estragon

ou

Lotte / légumes verts / cerfeuil

Panna cotta / cocos / mangue

Menu diner à 64 euro

Cannelloni de bœuf et crabe / avocat / wasabi

ou

Tartare de bœuf / truffe / parmesan

Pintade / carottes / brocoli jeune / pickles de Gand

ou

Bar / asperges vertes / risotto / ras el hanout

Parfait de fruits rouges / crumble de spéculoos

Menu diner à 70 euro

Bar / dashi bouillon / style oriental

ou

Flan de champignons / jambon iberico / parmesan

Filet de veau pur / carottes / légumes jeunes / rösti

ou

Poulpe à la planca / fregola / poivre pointu

Parfait de fruits rouges / crumble de spéculoos

Forfaits de boissons (par groupe):

Forfait coupe de cava et café: 12.00 euro par personne

Forfaits vins et eaux: 26.00 euro par personne (1/2 bouteille de vin + 1/2 bouteille d'eau par personne)