

Feestzaal Brasserie St-jean

2012 & 2013:

Geachte Mevrouw, Meneer,

Gefeliciteerd met Uw feestgelegenheid en hartelijk dank voor het vertrouwen dat U in ons stelde.

Bij deze gelegenheid willen we U een hoogstaande culinaire omkadering bieden, natuurlijk aangepast aan U wensen. We streven ernaar om onze reputatie eer aan te doen en Uw verwachtingen te overtreffen. We hopen U met deze suggesties een antwoord te geven op U wensen: Andere gerechten of suggesties zijn altijd welkom, en bespreken we graag samen met U.

Aarzel niet en neem vrijblijvend met ons contact op,

Kris Daems & Karl Deno

Brasserie St-jean

Waversebaan 157

3050 Oud-Heverlee

www.st-jean.be

Info@st-jean.be

[Tel:016:47.27.00](tel:016472700)

Fax:016/47.27.01

Algemene inlichtingen:

1. *Feestbesprekingen gebeuren enkel op maandag van 11.00 tot 20.00.*
2. *Prijzen zijn inclusief 12 of 21 % BTW.*
3. *In al onze prijzen is bediening, zaal , tafelversiering, decoratie en een volledig gedekte tafel inbegrepen. Indien de kostprijs van het totale feest minder bedraagt dan 750 Euro wordt een bedrag van 150 Euro Excl. BTW aangerekend voor de huur van de zaal.*
4. *Ten laatste 5 dagen voor de aanvang van het feest wordt het juiste aantal personen doorgegeven. Dit aantal wordt ook aangerekend.*
5. *Reservaties gebeuren door betaling van het voorschot en ondertekening van de overeenkomst. Het voorschot bedraagt voor feesten met minder dan 30 personen 300 Euro, voor grotere feesten wordt een voorschot van 25 % op de totale som gevraagd. De totale som wordt binnen de 5 werkdagen na de feestdatum betaald.*
6. *Kinderen onder de 10 jaar genieten van een reductie van 25 %*
7. *De regeling in verband met dranken is af te spreken. Wijnen kan men volgens de wijnkaart per fles of volgens vermelde forfaits kiezen. Dranken worden per glas of volgens de vermelde forfaits aangerekend.*
8. *Er is private parking voorzien.*
9. *Er is een terras, speelplein en het wandelpark de “zoete waters”.*
10. *De prijsofferte is onder voorbehoud van officiële prijsstijgingen.*
11. *Feesten met een bedrag onder de 500 Euro , worden de dag zelf afgerekend.(Master, Visa, Amex of Cash)*
12. *Wij sluiten de deuren om 4.00 Uur.*

Aperitieven en recepties:

-Aperitief voor de maaltijd.(prosecco)incl.21% BTW 4.50 €

-Aperitief hapje voor de maaltijd.(Klein bordje) incl. 12% BTW 4.00€

	1u	1u.30	2u	2u.30	3u
<i>Schuimwijn , kirr, fruitsap , pils bieren , wijnen (incl.21% BTW)</i>	9.50€	11.80€	13.50€	16.00€	18.50€
<i>Assortiment van 2 warme en 2 koude hapjes(incl.12% BTW)</i>	5.00€	5.00€	5.00€	5.00€	5.00€
<i>Assortiment van 3 warme en 3 koude hapjes(incl.12% BTW)</i>	7.50€	7.50€	7.50€	7.50€	7.50€
<i>Assortiment van 4 warme en 4 koude hapjes(incl.12% BTW)</i>	10.00€	10.00€	10.00€	10.00€	10.00€
<i>Champagne in plaats van schuimwijn(incl.21% BTW)</i>	7.90€	9.90€	10.90€	10.90€	10.90€
<i>4 luxe hapjes vb. Mini broodjes , soepje , slaatjes , mini dessertjes(incl.12% BTW)</i>	14.00€	14.00€	14.00€	14.00€	14.00€
<i>6 luxe hapjes vb. Mini broodjes , soepje , slaatjes , mini dessertjes(incl.12% BTW)</i>	21.00€	21.00€	21.00€	21.00€	21.00€
<i>8 luxe hapjes vb. Mini broodjes , soepje , slaatjes , mini dessertjes(incl.12% BTW)</i>	28.00€	28.00€	28.00€	28.00€	28.00€



Koude voorgerechten: inclusief 12 % btw.

- *Huisgemaakte kaaskroketten met een fris garnituurtje en een zachte vinaigrette.* 9.00€
- *Huisgemaakte garnaalkroketten met een fris garnituurtje.* 10.90€
- *Gandaham met krokante sla en licht gezoete meloen.* 13.20€
- *Ardeense kroketjes, slaboeketje en een sausje van bieslook.* 13.50€
- *Zacht gerookte zalm en een trio van sla met een kruidenvinaigrette.* 13.50€
- *Pastei van wild met een marmelade van ajuin en geroosterd notenbrood.* 13.50€
- *Terrine van schotse zalm met een sausje van dille.* 13.80€
- *Gerookte eendenborst, Jonagoldappel en vinaigrette van honingmosterd.* 13.90€
- *Plukverse tomaat , gevuld met grijze garnaaltjes omringd door tuinkers en een cocktailsausje.* 13.90€

Warme voor-en tussengerechten: inclusief 12 % btw.

- *Bladerdeeggebakje met hoevenkip, champignons en balletjes.* 9.50€
- *Krokant gebakje met Schotse zalm en juliennegroetjes.* 13.50€
- *Zeetongrolletjes met een garnaalsausje.* 14.90€
- *Scampistaartjes van de chef.(tomaat, look,basilicum,ham en room)* 14.00€
- *Scampistraatjes met Jonagoldappel kokosmelk en zachte kerrie.* 14.00€
- *Gebakken St-jacobsvruchten op een bedje van spinazie puree.* 15.20€
- *Asperges op vlaamse wijze.* 14.90€
- *Medaillon van lotte op een bedje van groentjes en een kreeftensausje.* 15.50€
- *Asperges met gerookte zalm, mousseline.* 15.50€
- *Asperges met Schotse zalm en een bieslookroomsausje.* 15.80€

Soepen: inclusief 12 % btw.

- *Bouillon van gevogelte met aspergepuntjes en kervelpluksels.* 4.50€
- *Kervelroomsoepje.* 4.50€
- *Tomatenroomsoep van het huis.* 4.50€
- *Witloofsoep met krokante spekjes.* 4.50€
- *Ajuinsoep met kaas.* 4.50€
- *Pompoensoep.(seizoen)* 4.50€
- *Weide-en boschampignons samen in een romig soepje.* 4.50€
- *Aspergesoep met eigen garnituur.* 5.00€
- *Bloemkoolroomsoepje met grijze garnaaltjes.* 5.00€
- *Bretoense visserssoep.* 6.50€
- *Kreeftensoep gearfumeerd met Armagnac en een wolkje room.* 7.00€



Hoofdgerechten vlees: inclusief 12 % btw.

- *Varkensgebraad met groenten pallet en 3-pepersaus.* 14.50€
- *Sappig gebraden kalkoenborst, met een sausje van champignons.* 14.90€
- *Varkenshaasje met groenten krans en oude graanmosterdsaus.* 15.50€
- *Filet van parelhoen met een heerlijk ajuinsausje vergezelt door een boeketje tuingroentjes.* 16.00€
- *Struisvogelfilet, seizoen groenten en een fine champagne saus.* 16.50€
- *Speenvarken filet met groenten krans en mosterdsaus.* 17.90€
- *Kalfsoester met groenten pallet en een rode wijnsaus.* 18.50€
- *Eendenborstfilet op een sausje van sinaasappel en seizoen groentjes.* 19.00€
- *Lamskroon fine champagne.* 22.00€
- *Ossenhaas versierd met hagelandse groentjes en een donkere fond van porto.* 24.50€

Hoofdgerechten vis: inclusief 12 % btw.

- *Victoriabaars met fijne tuinkruidensaus.* 18.00€
- *Zacht gestoomde zalmfilet met witte wijnsaus.* 18.50€
- *Noordzee medaillon met een spinazie sausje.* 18.50€
- *Ovenschaaltje van vis, lekker gegratineerd.(zalm, scampi, zeetongrolletje)* 19.00€
- *Kabeljauwhaasje met een sausje van jonge prei.* 22.00€
- *Grietfilet verpakt met gerookte zalm ,courgette taartje.* 23.50€

Alle gerechten zijn verkrijgbaar met puree ,aardappelballetjes of kroketten.

Desserten: inclusief 12 % btw.

- *Taart met of zonder slagroom. (naar keuze)* 4.80€
- *Dame Blanche.* 5.90€
- *Chocolademousse met slagroom.* 5.90€
- *Flensje met ijs en warme chocoladesaus.* 6.50€
- *Flensje gevuld met ijs en overgoten met warme bosbessen.* 6.60€
- *Chocoladetaart.* 6.60€
- *Gevulde soesjes met roomijs en warme chocolade.* 6.60€
- *Gebakje met speculoos en vanillesaus.* 6.50€
- *Tiramisu van het huis.* 6.50€
- *Bordje vers fruit met vanille-ijs.* 6.50€
- *Warme appeltaart met vanille-ijs.* 6.90€
- *Pronkgebak. (biscuit met chocolade of marsepein)* 6.90€
- *Ijstaart vanaf 20 personen.* 6.90€
- *Pallet van fijne dessertjes. (4 soorten dessertjes)* 7.50€
- *Kaasplank met 3 soorten heerlijke kazen* 10.50€



Dessertenbuffet: inclusief 12 % btw. (vanaf 25 personen voor 12.50€ pp.)

- *Duo van bavarois. (Framboos en chocolade)*
- *Tiramisu.*
- *Speculoosgebakjes.*
- *Javanais.*
- *Gevulde soesjes met slagroom en overgoten met chocolade.*
- *Chocomousse.*
- *Warme appeltaart.*
- *Ijsroom*
- *Verse fruitsla*
- *Taarten*
- *Crème brûlée*



Een van onze dessertjes

Brasserie St-jean stelt voor:

Voor groepen vanaf 15 personen.

Menu's aan 23.00€

incl. 12 % BTW

Menu 1:

Tomatenroomsoep van het huis.

//

Ovenschaaltje van vis, lekker gegratineerd

Menu 2:

Huisgemaakte kaaskroketten met een fris garnituurtje en een zachte vinaigrette

//

Varkenshaasje met groenten krans en oude graanmosterdsaus

Menu 3:

Aspergesoep met eigen garnituur

//

Zacht gestoomde zalmfilet met witte wijnsaus

Brasserie St-jean stelt voor:

Voor groepen vanaf 15 personen.

Menu's aan 28.00€

incl. 12 % BTW

Menu 4:

Bladerdeeggebakje met hoevenkip, champignons en balletjes

//

Varkenshaasje met groenten krans en oude graanmosterdsaus

//

Dame Blanche

Menu 5:

Bloemkoolroomsoepje met grijze garnaltjes

//

Filet van parelhoen met een heerlijk ajuinsausje vergezelt door een boeketje tuingroentjes

//

Pallet van fijne dessertjes

Menu 6:

Kervelroomsoepje

//

Noordzee medaillon met een spinazie sausje

//

Chocolademousse met slagroom

Brasserie St-jean stelt voor:

Voor groepen vanaf 15 personen.

Menu's aan 33.00€

incl. 12 % BTW

Menu 7:

Zacht gerookte zalm en een trio van sla met een kruidenvinaigrette

//

Sappig gebraden kalkoenborst, sausje van champignons

//

Flensje met ijs en warme chocoladesaus

Menu 8:

Huisgemaakte garnaalkroketten met een fris garnituurtje

//

Speenvarken filet met groenten krans en mosterdsaus

//

Tiramisu van het huis

Menu 9:

Bretoense visserssoep

//

Kabeljauwhaasje met een sausje van jonge prei

//

Speculoosgebakje

Brasserie St-jean stelt voor:

Voor groepen vanaf 15 personen.

Menu's aan 38.00€

incl. 12 % BTW

Menu 10:

Krokant gebakje met Schotse zalm en juliennegroetjes

//

Bouillon van gevogelte met aspergepuntjes en kervelpluksels

//

Mooi gebraden struisvogelfilet vergezeld door een boeketje seizoen groenten en een fine champagne saus

//

Vanille-ijs

Menu 11:

Weide-en boschampignons samen in een romig soepje

//

Ossenhaas versierd met hagelandse groentjes en een donkere fond van porto

//

Kaasplank met 3 soorten heerlijke kazen

Menu 12:

Scampistaartjes van de chef

//

Zacht gestoomde zalmfilet met witte wijnsaus

//

Flensje met ijs en warme chocoladesaus

Brasserie St-jean stelt voor:

Voor groepen vanaf 15 personen.

Menu's aan 43.00€

incl. 12 % BTW

Menu 13:

Gebakken St-Jacobs vruchten op een bedje van spinazie puree

//

Witloofsoep met krokante spekjes

//

Victoriabaars met fijne tuinkruidensaus

//

Gevulde soesjes met roomijs en warme chocolade

Menu 14:

Gerookte eendenborst, Jonagoldappel en vinaigrette van honingmosterd

//

Aspergesoep met eigen garnituur

//

Kalfsoester te midden van een groenten en een rode wijnsaus

//

Chocolademousse met slagroom

Menu 15:

Huisgemaakte kaaskroketten met een fris garnituurtje en een zachte vinaigrette

//

Tomatenroomsoep van het huis

//

Ossenhaas versierd met hagelandse groentjes en een donkere fond van porto

//

Dame Blanche



Foto feestzaal



Foto van tafel indeling



Feestzaal



Feestzaal



Bar

Koffietafel (vanaf 25 pers. aan 9.50 Euro pp.)

BTW Incl.12%

- Pistolets ,sandwiches belegd met kaas ,ham, kippenwit, américian , kipcurry...
- Verschillende soorten koffiekoeken.

Koffie en thee aan 4.00 pp. Incl. 21%

Hagelands broodjesbuffet (vanaf 25 pers. aan 14.50 Euro pp.)

BTW Incl.12%

- Witte en grijze pistolets
- Sandwiches
- Boerenbrood
- Mini koffie koekjes
- Belgische kaas
- Américian
- Kip curry
- Ardeense ham
- Gekookte hesp
- Salami
- Confituur
- Soep:Dagsoep met verse hagelandse marktgroentjes
- Taarten met of zonder slagroom

Koffie en thee aan 4.00 pp. Incl. 21%

Brunch (vanaf 25 pers. aan 21.00 Euro pp.)

BTW Incl.12%

- Witte en grijze pistolets
- Sandwiches
- Boerenbrood
- Mini koffie koekjes
- Belgische kaas
- Américian
- Kip curry
- Ardeense ham
- Gekookte hesp
- Salami
- Confituur
- Honing
- Roereieren
- Gekookte eieren
- Gebakken spek
- Bonen in tomatensaus
- Vleesballetjes
- Warme tomaatjes
- Gerookte vissoorten
- Verse hagelandse fruitsla
- Dagsoep met verse marktgroentjes
- Taarten met of zonder slagroom

Koffie en thee aan 4.00 pp. Incl. 21%

Brunch Zoet water(vanaf 35 pers. aan 39.00 Euro pp.)

BTW Incl.12%

Koud gedeelte:

- *Gerookte zalm*
- *Carpaccio van tonijn*
- *Zacht gestoomde zalm*
- *Pastei van Lotte*
- *Parmaham met meloen bolletjes*
- *Ardeense pastei*
- *Beenham met asperges*

Deze gerechten worden geserveerd met sla buffet en verschillende broodsoorten.

Warm gedeelte:

- *Noordzee rolletjes*
- *Varkenshaasje met oude mosterdsaus*
- *Groenten buffet*
- *Gratin of kroketjes*

Dessert:

- *Assortiment heerlijke taarten*
- *Vanille-ijs*
- *Verse fruitsla*
- *Chocolademousse*
- *Flensje met warme chocolade*

Koud buffet (min.30 pers aan 28.50Euro pp.)

BTW Incl.12%

Zalm in zijn geheel gerookt

Licht gerookte zalm met peterselie en ajuin

Gerookte heilbot, verstoppt en een groene weelde

Forel, gerookte en verfrist met bieslookvinaigrette

Pluk verse tomaat met grijze garnaaltjes

Scampi met zachte paprika

//

Gebakken kippenboutjes op een bedje van sla

Sappig gebraden varkens rug ingestreken met mosterd

Ovengebakken rosbief, omringd door Hagelands fruit

Woudham met meloen

Ardeense pastei

//

Mark verse groentjes en salades volgens het seizoen aanbod met de nodige sausje en vinaigrette.

Aardappel-en Italiaanse salades.

Een assortiment van broodsoorten met hoeveboter.

Koffie: inclusief 21% btw

- *Mokka* 2,10
- *Mokka a volonté* 4,20

Hapjes na het buffet: inclusief 12% btw

- *Kaasplank(200gr/pp)* 13,90
- *Ajuinsoep* 4,50
- *Tomantensoep* 4,50
- *Verrassingsbrood (min 15personen) 3 stuks per persoon* 6,00



Kinderspeeltuin

Italiaans buffet (min.30 pers aan 21,00Euro pp.)

BTW Incl.12%

- *Lasagne van het huis*
- *Cannelloni met ricotta en spinazie*
- *Penne st-jean (basilicum ,tomatenroomsaus en ham)*
- *Farfalloni van de chef met scampi*
- *Gnocchi met zalm en een tuinkruidensaus*

- *Italiaans brood met hoeveboter en olijfolie*

Markt verse groentjes en salades volgens het seizoen aanbod met de nodige sausje en vinaigrette.

Italiaanse salades.

Een assortiment broodsoorten met hoeveboter.

Extra voor het buffet: prijzen incl.12% btw(bediening aan tafel)

- | | |
|---|-------|
| • <i>Minestrone</i> | 4,50 |
| • <i>Sla met mozzarella en zongedroogde tomaatjes</i> | 12,50 |
| • <i>Italiaanse ham met sla en meloenbolletjes</i> | 13,20 |



Terras

BBQ (min.35 pers aan 27,00Euro pp.)

BTW Incl.12%

Vleesgerechten:

- *Zomerse gekruide kippenbrochette*
- *Barbecueworst (kalfs)*
- *Lamskotelet licht gemarineerd*
- *Rumsteak*

Visgerecht:

- *Visbrochet met scampi en Lotte*

Warme sauzen:

- *Drie pepersaus*
- *Provençaalse saus*

Groentenbuffet:

- *Aardappelsalade met bieslookvinaigrette*
- *Verschillende sla soorten*
- *Wortelsliertjes*
- *Pastasalade met vinaigrette*
- *Komkommersla*
- *Tomatenschijfjes met ajuin en peterselie*
- *Knolselder salade*
- *Rode kool zoetzuur*
- *Assortiment koude sauzen*



Hier staat de BBQ

Buffet van het huis

Aan 49,00 euro per persoon

Incl.12 % BTW

Frisse starters:

Zacht gestoomde zalm

Pluk verse tomaat gevuld met grijze garnaltjes

Terrine van rivierkreeftjes

Carpaccio van tonijn

Gerookte zalm met ajuinsnippers

//

Parmaham met meloen bolletjes

Carpaccio van rund met Parmezaan schilfers

Gerookte kip met rucculla

Pastei met ajuin confituur

Markt verse groentjes en salades volgens het seizoen aanbod met de nodige sausje en vinaigrette.

Italiaanse salades.

Een assortiment broodsoorten met hoeveboter

Warm-onder-onsje:

Noordzee-rolletjes met fijne groentjes, in een romig vissausje

Parelhoenfilet met een peperroomsausje

Scampi met kokos en curry

Warm groenten buffet

Aardappelballetj

Desserten buffet:

Duo van bavarois. (Framboos en chocolade)

Tiramisu.

Speculoosgebakjes.

Javanais.

Chocomousse.

Warme appeltaart.

Ijsroom

Verse fruitsla

Taarten

Crème brûlée



Beste klanten wij danken jullie alvast voor de interesse.