

Feestzaal Brasserie St-Jean 2017:

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 18.00.*
- 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 1000 Euro wordt een bedrag van 300 Euro Excl. BTW aangerekend voor de huur van de zaal.*
- 4. Kelners worden voorzien tijdens het menu(1 uur per gang), indien er pauzes genomen worden, zullen kelners aangerekend aan 30 euro per uur per kelner.*
- 5. Na 24 uur(middernacht) worden kelners aangerekend aan 35 euro per uur*
- 6. Ten laatste 7 dagen voor de aanvang van het feest wordt het juiste aantal personen doorgeven. Dit aantal wordt ook aangerekend.*
- 7. Reservaties gebeuren door betaling van het voorschot en ondertekening van de overeenkomst. Het voorschot bedraagt voor feesten met minder 300 Euro*
- 8. Kinderen onder de 10 jaar genieten van een reductie van 25 %/*
- 9. 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.*
- 10. Er is private parking voorzien.*
- 11. Er is een terrastuin, speelplein en het wandelpark de “zoete waters”.*
- 12. De prijsofferte is onder voorbehoud van officiële prijsstijgingen.*
- 13. Feesten met een bedrag onder de 500 Euro , worden de dag zelf afgerekend.(Master, Visa ,Amex of Cash)*
- 14. Wij sluiten de deuren om 3.00 Uur.*

Aperitieven en recepties:

-Aperitief voor de maaltijd. (schuimwijn)

5.10 €

<i>De prijzen staan vermeld pp.</i>	1.00u	1u.30	2.00u	2u.30	3.00u
<i>Schuimwijn , kirr, fruitsap , pils bier , wijnen</i>	9.50€	11.80€	13.50€	16.00€	18.50€
<i>Assortiment van 2 warme en 2 koude hapjes</i>	6.00€	6.00€	6.00€	6.00€	6.00€
<i>Assortiment van 3 warme en 3 koude hapjes</i>	9.00€	9.00€	9.00€	9.00€	9.00€
<i>Assortiment van 4 warme en 4 koude hapjes</i>	12.00€	12.00€	12.00€	12.00€	12.00€
<i>Champagne in plaats van schuimwijn</i>	+7.90€	+9.90€	+10.90€	+10.90€	+10.90€
<i>4 luxe hapjes vb. Mini broodjes , soepje , slaatjes , mini dessertjes</i>	14.00€	14.00€	14.00€	14.00€	14.00€
<i>6 luxe hapjes vb. Mini broodjes , soepje , slaatjes , mini dessertjes</i>	21.00€	21.00€	21.00€	21.00€	21.00€
<i>8 luxe hapjes vb. Mini broodjes , soepje , slaatjes , mini dessertjes</i>	28.00€	28.00€	28.00€	28.00€	28.00€



Koude voorgerechten:

- *Huisgemaakte kaaskroketten met een fris garnituurtje en een zachte vinaigrette.* 10.90€
- *Huisgemaakte garnaalkroketten met een fris garnituurtje.* 16.00€
- *Gandaham met krokante sla en meloen.* 14.00€
- *Zacht gerookte zalm en een trio van sla met een kruidenvinaigrette.* 14.00€
- *Pastei van wild met een marmelade van ajuin en geroosterd notenbrood.* 13.90€
- *Gerookte eendenborst, Jonagoldappel en vinaigrette van honingmosterd.* 14.90€
- *Pluk verse tomaat , gevuld met grijze garnaaltjes en cocktailsausje.* 15.20€
- **Warme voor-en tussengerechten:** incl. 12 % btw.
- *Bladerdeeggebakje met hoevenkip, champignons en balletjes.* 10.90€
- *Krokant gebakje met Schotse zalm en juliennegroetjes.* 14.00€
- *Zeetongrolletjes met een garnaalsausje.* 15.90€
- *Scampistaartjes van de chef. (witloof en curry)* 15.90€
- *Scampistraatjes met paprika en room.* 15.90€
- *Gebakken St-Jacobs vruchten op een bedje van spinazie puree.* 16.00€
- *Asperges op Vlaamse wijze.* 14.90€
- *Medaillon van Lotte op een bedje van groentjes en een kreeftensausje.* 16.00€
- *Asperges met gerookte zalm, mousseline.* 15.90€
- *Asperges met Schotse zalm en een bieslookroomsausje.* 15.90€

Soepen:

- *Bouillon van gevogelte met aspergepuntjes en kervelpluksels.* 5.20€
- *Kervelroomsoepje.* 5.20€
- *Tomatenroomsoep van het huis met balletjes* 5.30€
- *Witloofsoep met krokante spekjes.* 5.30€
- *Ajuinsoep met kaas.* 5.20€
- *Pompoensoep.(seizoen)* 5.20€
- *Weide-en boschampignons samen in een romig soepje.* 5.30€
- *Aspergesoep met eigen garnituur.* 5.30€
- *Bloemkoolroomsoepje met grijze garniaaltjes.* 5.50€
- *Bloemkool broccoli soep* 5.20€
- *Bretoense visserssoep* 7.90€
- *Kreeftensoep geparfumeerd met Armagnac en een wolkje room.* 8.90€



Hoofdgerechten vlees:

- *Varkensgebraad met groenten pallet en champignonroom.* 14.90€
- *Sappig gebraden kalkoenborst met sinaassausje .* 14.90€
- *Varkenshaasje met groenten krans en oude graanmosterdsaus.* 16.70€
- *Filet van parelhoen met een heerlijk ajuinsausje en een boeketje tuingroentjes.* 16.70€
- *Kangoeroefilet, seizoen groenten en een fine champagne saus.* 16.90€
- *Speenvarken filet met groenten krans en mosterdsaus.* 17.90€
- *Struisvogelfilet met peperroom* 18.50€
- *Kalfsoester te midden van een groenten puree en een rode wijnsaus.* 19.00€
- *Eendenborstfilet op een sausje van sinaasappel en seizoen groentjes.* 19.00€
- *Lamsfilet fine champagne.* 22.50€
- *Ossenhaas, hagelandse groentjes en een donkere fond van porto.* 25.90€

Hoofdgerechten vis:

- *Roodbaarsfilet met fijne tuinkruidensaus.* 18.50€
- *Zacht gestoomde zalmfilet met witte wijnsaus.* 18.90€
- *Tongrolletjes met een spinazie sausje.* 22.50€
- *Tongrolletjes op Normandische wijze.* 22.90€
- *Scampi's van de chef(room, sjalot, Italiaanse kruiden, look)* 19.90€
- *Ovenschaaltje van vis, lekker gegratineerd.(zalm, scampi, zeetongrolletje)* 20.90€
- *Kabeljauwhaasje met een sausje van jonge prei.* 23.50€
- *Zeeduivel met dille-sjalottensaus .* 24.90€

Alle gerechten zijn verkrijgbaar met puree ,aardappelballetjes of kroketten



Desserten:

- *Taart naar keuze* 4.90€
- *Dame Blanche.* 6.90€
- *Chocolademousse met slagroom.* 6.90€
- *Flensje met ijs en warme chocoladesaus.* 7.50€
- *Flensje gevuld met ijs en overgoten met warme bosbessen.* 7.70€
- *Chocoladetaart.* 6.90€
- *Gevulde soesjes met roomijs en warme chocolade.* 7.50€
- *Gebakje met speculaas en vanillesaus.* 7.00€
- *Tiramisu van het huis.* 7.50€
- *Bordje vers fruit met vanille-ijs.* 7.50€
- *Warme appeltaart met vanille-ijs.* 7.90€
- *Pronkgebak.(biscuit met chocolade of marsepein)* 7.50€
- *Ijstaart vanaf 20 personen.* 7.20€
- *Pallet van fijne dessertjes.(4 soorten dessertjes)* 9.90€
- *IJsland vanaf 15 personen* 7.90€
- *Kaasplank met 4 soorten heerlijke kazen* 11.90€

Koffie:

- *Mokka per stuk* 2.60€
- *Mokka à volonté* 5.10€

Dessertenbuffet: (vanaf 25 personen voor 14.90€ pp.)

- Witte kaastaart
- Tiramisutaart
- Speculoosgebakjes.
- Javanais.
- Gevulde soesjes met slagroom.
- Chocomousse.
- Warme appeltaart.
- Roomijs
- Verse fruitsla
- bavaois



Hapjes na menu:

- | | |
|---|--------|
| • Kaasplank(200gr/pp) | 15.90€ |
| • Ajuinsoep | 5.20€ |
| • Tomatensoep met balletjes | 5.30€ |
| • Verrassingsbrood (min. voor 15 pers.) 3 stuks pp. | 7.00€ |

Brasserie St-Jean stelt voor:

Voor groepen vanaf 15 personen.

Menu's aan 24.90€/pp

Menu 1:

Tomatenroomsoep van het huis met balletjes

//

Ovenschaaltje van kabeljauw, scampi en zalm, lekker gegratineerd

Menu 2:

Huisgemaakte kaaskroketten met een fris garnituurtje en een zachte vinaigrette

//

Sappig gebraden kalkoenborst met champignonroom en groenten garnituur

Menu 3:

Aspergesoep met eigen garnituur

//

Scampi's met paprika, kerstomaat en tuinkersgarnituur

Brasserie St-Jean stelt voor:

Voor groepen vanaf 15 personen.

Menu's aan 29.90€/pp

Menu 4:

Bladerdeegbakje met hoevenkip, champignons en balletjes

//

Varkensgebraad 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

//

Trio van dessertjes

(vanilleroomijs-choclademousse-speculoosgebak)

Menu 6:

Waterkersroomsoepje

//

Zalmfilet met fijne groentjes en een Chablissausje

//

Choclademousse met slagroom

Brasserie St-Jean stelt voor:

Voor groepen vanaf 15 personen.

Menu's aan 34.90€/pp

Menu 7:

Zacht gerookte zalm en een trio van sla met een kruidenvinaigrette

//

Sappig gebraden kalkoenborst, met een sausje van Parijse champignons

//

Dame Blanche

Menu 8:

Duo van garnaal- en kaaskroket met een fris garnituurtje

//

Speenvarken filet met groenten krans en mosterdsaus

//

Chocoladetaart

Menu 9:

Bloemkoolroomsoep met grijze garnaal

//

Kabeljauwhaasje met een sausje van jonge prei

//

Warme appelstrudel met vanilleijs

Brasserie St-Jean stelt voor:

Voor groepen vanaf 15 personen.

Menu's aan 39.90€ /pp

Menu 10:

Krokant gebakje met Schotse zalm en juliennegroetjes

//

Bouillon van gevogelte met aspergepuntjes en kervelpluksels

//

Kangoeroefilet met seizoen groenten en een fine champagne saus

//

Vanille-ijs

Menu 11:

Kreeftenroomsoep

//

Ossenhaas versierd met hagelandse groentjes en een donkere fond van porto

//

Tiramisu van het huis

Menu 12:

Scampistaartjes van de chef(witloof en curry)

//

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 43.90€ /pp

Menu 13:

Gebakken St-Jacobs vruchten op een bedje van spinazie puree

//

Witloofsoep met krokante spekjes

//

Roodbaarsfilet 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 puree en een rode wijnsaus

//

Chocolademousse met slagroom

Menu 15:

Huisgemaakte kaaskroketten met een fris garnituurtje en een zachte vinaigrette

//

Tomatenroomsoep van het huis

//

Ossenhaas met hagelandse groentjes en een donkere fond van porto

//

Dame Blanche



Foto feestzaal



Foto van tafel indeling

Koffietafel (vanaf 30 pers.) aan 12.90 Euro pp

Koffie en thee aan 6.50 pp.

- Pistolets ,sandwiches belegd met kaas ,ham, kippenwit, américian , kip curry...
- Verschillende soorten koffiekoek.

Hagelands broodjesbuffet (vanaf 30 pers.) aan 16.50 Euro pp

Koffie en thee aan 6.50 pp.

- Pistolets mix
- Sandwiches
- Boerenbrood
- Mini koffiekoek
- Belgische kaas
- Americain
- Kip curry
- Salami
- Beenham
- Confituur
- Choco
- Tomatensoep met balletjes
- Taart

Brunch (vanaf 30 pers.) aan 27.50 Euro pp

Koffie en thee aan 6.50 pp.

- Pistolets mix
- Sandwiches
- Boerenbrood
- Mini koffiekoek
- Belgische kaas
- Americain
- Kip curry
- Salami
- Beenham
- Confituur
- Choco
- Roereieren
- Gekookte eieren
- Gebakken spek
- Vleesballetjes met tomatensaus
- Worstjes(chipolata) met appelmoes
- Gebakken kruidige patatjes
- Gerookte vissoorten
- Tomatensoep met balletjes
- Verse fruitsla
- Taart

Brunch Zoet Water (vanaf 40 pers.) aan 46.50 Euro /pp

Buffet

- *Gerookte zalm*
- *Carpaccio van rund*
- *Mini tomaat garnaal*
- *Parma met meloen*
- *Roerei en spek*
- *Tomatenroomsoep*

verschillende broodsoorten

Warm

- *Zalmfilet met dillesaus*
- *Vegetarische penne van het huis*
- *Varkenshaasje met oude graanmosterdsaus*
- *Warm groentenbuffet*
- *kroketjes*

Dessert

- *Tiramisutaart*
- *Verse fruitsla*
- *Chocolademousse*
- *Warme appelstrudel*
- *Witte kaastaart met speculoos*

Koud buffet (min.35 pers) aan 30.90Euro pp.

Zalm Bellevue

Licht gerookte zalm met peterselie en ajuin

Gerookte heilbot, verstoppt en een groene weelde

Gerookte forel

Pluk verse tomaat met grijze garnaltjes

Scampi met zachte paprika

//

Terrine van konijn

Sappig gebraden varkenshaasje ingestreken met mosterd

Ovengebakken rosbief

Gandaham met meloen

Ardeense pastei

Marktverse groentjes en salades volgens het seizoen aanbod met de nodige sausjes

Aardappel en Italiaanse salades. Een assortiment van broodsoorten met hoeveboter.

Italiaans buffet(vanaf 35 pers.) aan 24.90 Euro pp.

buffet:

Mozzarellabolletjes gemengd met tomaat, zongedroogde tomaat en basilicum

Slamix met olijfolie en balsamico

Lasagne van het huis

Cannelloni met ricotta en spinazie

Penne st-Jean (kip met basilicum en een tomatenroomsausje)

Farfalloni van de chef met scampi(witloof en curry)

Gnocchi met zalm en een tuinkruidensaus

Italiaans brood met hoeveboter en olijfolie

Barbecue(min.35 pers.) aan 29.90 Euro/pp

Buffet

- Vleesgerechten
 - Zomers gekruide kippenbrochette
 - Merquez en chipolata
 - Varkenshaasje
 - Rumsteak
 - Visgerechten
 - Papillot van zalm en scampi, dille en sjalotten
 - Warme sauzen
 - Drie pepersaus
 - Provençaalse saus
-
- Groentenbuffet
 - Aardappelsalade met bieslookvinaigrette
 - Wortelsliertjes
 - Komkommersla
 - Pastasalade
 - Tomatenschijfjes met ajuin en peterselie
 - Trio van salade
 - Knolselder salade
 - Rode kool zoetzuur
 - Brood en een assortiment van koude sauzen

Buffet van het huis (min.45 pers) aan 59.00 Euro pp incl. 12% BTW

Frisse starters

- Zacht gestoomde zalm
- tomaat gevuld met grijze garnaaltjes
- Terrine van rivierkreeftjes
- Gerookte zalm met uisnippers
 - Carpaccio van tonijn
- Parmaham met meloen
- Carpaccio van rund met Parmezaanshilfers
- Gerookte kip met rucola
- Pastei van het huis
- Diverse salades, sauzen en broodjes

Warm-onder-onsje:

- Parelhoenfilet met fine champagne
- Ossenhaas met peperroomsaus
 - Scampi's van de chef
- Warm groentenbuffet
- Aardappelballetjes

Dessert:

- Bavarois van framboos
- Tiramisutaart
- Speculoosgebakje
- Javanais
- Chocomousse
- Warme appelstrudel
- roomijs
- Verse fruitsla
- Rijstpap met bruine suiker
- Trio van chocolade

Babyborrel (min.45 pers) aan 41.90 Euro pp incl. 12en 21% BTW

Ontvangst met schuimwijn en fruitsap

Stella , Hoegaarden , frisdrank, witte en rode wijn(tijdens de 4 uur)

Keuze uit 7 hapjes

- | | |
|--|--|
| <i>-Dagsoep</i> | <i>-Mini burger</i> |
| <i>-Vissoep met garnaltjes</i> | <i>-Mini croque monsieur</i> |
| <i>-Mini-loempia</i> | <i>-Gefrituurde scampi</i> |
| <i>-Mini-pizza</i> | <i>-Mini quiche</i> |
| <i>-Mini-pita met bieslookdressing</i> | <i>-Chocolademousse</i> |
| <i>-Bruschetta 's</i> | <i>-Fruitspie</i> |
| <i>-Frietjes uit het handje met mayo</i> | <i>-Bolletje vanille-ijs met chocoladesaus</i> |
| <i>-Kruidige kippenboutjes</i> | |

Met alle hapje wordt rond gegaan.

Extra 's *Na 4uur worden dranken aangerekend naargelang verbruik*

Indien u meer hapjes wenst worden deze aangerekend aan 2,50 euro per hapje.

Walking dinner gedurende 4 uur

65 euro per persoon(min 50 pers.)

Ontvangst met schuimwijn en fruitsap

Stella , hoegaarden , frisdrank, witte en rode wijn(tijdens de 4 uur)

Keuze uit 6 hapjes(max 4 warme)

- | | |
|-------------------------------------|--|
| <i>-Vissoep</i> | <i>-Varkenshaasje met graanmosterd</i> |
| <i>-Tomatensoep met balletjes</i> | <i>-Parelhoen met dragonsaus</i> |
| <i>-Parma met meloen</i> | <i>-Ossenhaas bearnaisesaus</i> |
| <i>-Gerookte zalm met rode ui</i> | <i>-Zalm met dillesusje</i> |
| <i>-Carpaccio van tonijn</i> | <i>-Scampi's van de chef</i> |
| <i>-Carpaccio van rund</i> | <i>-Crème brulée</i> |
| <i>-Garnaalcocktail</i> | <i>-Specloosgebakje</i> |
| <i>-Pastei met witloofconfituur</i> | <i>-Chocolademousse</i> |
| <i>-Vispannetje gegratineerd</i> | <i>-Mini dame blanche</i> |
| <i>-Stoofvlees van de chef</i> | <i>-Roomsoezen met chocolade</i> |

Met alle hapje wordt rond gegaan te beginnen met de koude gevolgd door de warme en te eindigen met de desserts.

Extra's *Na 4uur worden dranken aangerekend naargelang verbruik*

Indien u meer hapjes wenst worden deze aangerekend aan 5,90 euro per hapje

Drankencombinaties

Bieren van het vat

Stella 2.60 EUR/ Glas
270 EUR per vat van 30 liter (120 consumpties)

Hoegaarden 2.60 EUR/ Glas
270 EUR per vat van 30 liter (120 consumpties)

Frisdranken

Spa, Cola, Limonade, fruitsap : 9.00 EUR/Liter flessen

Wijnen

Huiswijnen: 19.50. EUR/Fles

Schuimwijn: 25.00 Euro/Fles

Cava: 32.00 Euro/ Fles

Champagne Gosset: 69,00 Euro/ Fles

Drankenforfait

Maaltijdforfait A: frisdrank en waters: 12 EUR per persoon. Dranken tijdens het menu.

Maaltijdforfait B: Witte en rode wijn, Stella, Hoegaarden ,frisdrank en waters: 14.50 EUR per persoon. Dranken tijdens het menu.

Maaltijdforfait C: Witte en rode wijn, Stella, Hoegaarden ,frisdrank ,waters en koffie: 17.50EUR per persoon. Dranken tijdens het menu.

Maaltijdforfait D:Schuimwijn (1glas pp.) Witte en rode wijn, Stella, Hoegaarden, frisdrank ,waters en koffie: 21.90 EUR per persoon. Dranken tijdens het menu.

Feestforfait: Stella, Hoegaarden, frisdrank ,waters, witte en rode wijn, koffie: 28.50 EUR per persoon. Dranken tijdens het menu en tot 3 uur na de koffie zijn inbegrepen.