

## *Feestzaal Brasserie St-Jean 2019:*

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](http://www.st-jean.be)

[Info@st-jean.be](mailto: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 , taferversiering, 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. Er kan slechts 1 menu gekozen worden voor gans de groep.*
- 5. 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.*
- 6. Na 24 uur(middernacht) worden kelners aangerekend aan 35 euro per uur*
- 7. Ten laatste 7 dagen voor de aanvang van het feest wordt het juiste aantal personen doorgeven. Dit aantal wordt ook aangerekend.*
- 8. Reservaties gebeuren door betaling van het voorschot en ondertekening van de overeenkomst. Het voorschot bedraagt voor feesten met minder 300 Euro*
- 9. Kinderen onder de 10 jaar genieten van een reductie van 25 %/*
- 10.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.*
- 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.*

## Recepties:

<b><i>De prijzen staan vermeld pp.</i></b>	<b>1.00u</b>	<b>1u.30</b>	<b>2.00u</b>	<b>2u.30</b>	<b>3.00u</b>
<i>Schuimwijn , kirr, fruitsap , pils bier , wijnen</i>	<b>10.00€</b>	<b>12.00€</b>	<b>14.00€</b>	<b>16.50€</b>	<b>19.00€</b>
<i>Assortiment van 2 warme en 2 koude hapjes</i>	<b>6.00€</b>	<b>6.00€</b>	<b>6.00€</b>	<b>6.00€</b>	<b>6.00€</b>
<i>Assortiment van 3 warme en 3 koude hapjes</i>	<b>9.00€</b>	<b>9.00€</b>	<b>9.00€</b>	<b>9.00€</b>	<b>9.00€</b>
<i>Assortiment van 4 warme en 4 koude hapjes</i>	<b>12.00€</b>	<b>12.00€</b>	<b>12.00€</b>	<b>12.00€</b>	<b>12.00€</b>
<i>Champagne in plaats van schuimwijn</i>	<b>+7.90€</b>	<b>+9.90€</b>	<b>+10.90€</b>	<b>+10.90€</b>	<b>+10.90€</b>



## **Koude voorgerechten:**

- *Huisgemaakte kaaskroketter met een fris garnituurtje en een zachte vinaigrette.* 12.00€
- *Huisgemaakte garnaalkroketter met een fris garnituurtje.* 16.90€
- *Gandaham met krokante sla en meloen.* 14.90€
- *Zacht gerookte zalm en een trio van sla met een kruidenvinaigrette.* 14.50€
- *Carpaccio van rund, Parmezaan, rucola en zongedroogde tomaat* 15.00€
- *Pastei van wild met een marmelade van ajuin en geroosterd notenbrood.* 13.90€
- *Gerookte eendenborst, Jonagoldappel en vinaigrette van honingmosterd.* 14.90€
- *Cocktail van grijze garnaaltjes, tomaat, sla, ei en cocktailsaus.* 17.50€
- **Warme voor-en tussengerechten:** incl. 12 % btw.
- *Bladerdeeggebakje met hoevenkip, champignons en balletjes.* 11.50€
- *Krokant gebakje met Schotse zalm en juliennegroetjes.* 14.90€
- *Zeetongrolletjes met een garnaalsausje.* 15.90€
- *Scampistaartjes van de chef. (witloof en curry) 5st* 15.90€
- *Scampistraatjes met Italiaanse kruiden en room.5st* 15.90€
- *Gebakken St-Jacobs vruchten op een bedje van spinazie puree.* 16.00€
- *Slaatje met lauwe geitenkaas, honing, walnoten en rozijnen* 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€
- *Toast met gebakken kalfszwezerik, Parijse champignons, room en porto* 18.00€

## Soepen:

- *Kippenvelouté met brunoisegroenten en Parijse champignons* 5.30€
- *Waterkersroomsoep.* 5.30€
- *Paprikaroomsoep* 5.30€
- *Tomatenroomsoep van het huis met balletjes* 5.30€
- *Witloofsoep met krokante spekjes.* 5.30€
- *Ajuinsoep.* 5.20€
- *Pompoensoep.(seizoen)* 5.50€
- *Weide-en boschampignons samen in een romig soepje.* 5.30€
- *Aspergesoep met eigen garnituur.* 5.50€
- *Bloemkoolroomsoepje met grijze garnaltjes.* 5.80€
- *Bloemkool broccoli soep* 5.30€
- *Bretoense visserssoep* 8.50€
- *Kreeftensoep geparfumeerd met Armagnac en een wolkje room.* 9.90€

## **Hoofdgerechten vlees:**

- *Varkensgebraad met groenten pallet en champignonroom.* 15.90€
- *Sappig gebraden kalkoenborst met sinaassausje .* 15.90€
- *Varkenshaasje met groenten krans en oude graanmosterdsaus.* 16.90€
- *Filet van parelhoen met een heerlijk ajuiusausje en een boeketje tuingroentjes.* 16.90€
- *Kangoeroefilet, seizoen groenten en een fine champagne saus.* 17.50€
- *Speenvarken filet met groenten krans en mosterdsaus.* 18.50€
- *Filet van Duroc met peperroom* 19.50€
- *Kalfsoester te midden van een groenten puree en een rode wijnsaus.* 19.90€
- *Eendenborstfilet op een sausje van sinaasappel en seizoen groentjes.* 19.90€
- *Lamsfilet fine champagne.* 22.90€
- *Ossenhaas, hagelandse groentjes en een donkere fond van porto.* 27.50€

## **Hoofdgerechten vis:**

- *Roodbaarsfilet met fijne tuinkruidensaus.* 18.70€
- *Zalmfilet met witte wijnsaus.* 19.90€
- *Tongrolletjes met een kreeftensausje.* 23.50€
- *Tongrolletjes op Normandische wijze.* 23.90€
- *Scampi's van de chef (room, sjalot, Italiaanse kruiden, look)* 21.00€
- *Ovenschaaltje van vis, lekker gegratineerd.(zalm, scampi, zeetongrolletje)* 21.50€
- *Kabeljauwhaasje met een sausje van jonge prei.* 23.90€
- *Zeeduivel met dille-sjalottensaus .* 26.90€

*Alle gerechten zijn verkrijgbaar met puree ,aardappelballetjes of kroketten*

## **Desserten:**

- *Taart naar keuze* 4.90€
- *Dame Blanche.* 7.00€
- *Chocolademousse met slagroom.* 7.10€
- *Flensje met ijs en warme chocoladesaus.* 7.90€
- *Flensje met ijs en overgoten met warme bosbessen.* 7.90€
- *Chocoladetaart.* 7.50€
- *Gevulde soesjes met roomijs en warme chocolade.* 7.50€
- *Gebakje met speculaas en vanillesaus.* 7.20€
- *Tiramisutaart van het huis.* 7.90€
- *Verse fruitsla.* 7.50€
- *Warme appeltaart met vanille-ijs.* 8.00€
- *Pronkgebak.(biscuit met chocolade of marsepein)* 7.90€
- *Pallet van fijne dessertjes.(4 soorten dessertjes)* 10.90€
- *IJslam vanaf 15 personen* 7.90€
- *Sorbet naar keuze* 6.00€
- *Appelbeignet met vanilleijs* 9.50€

## **Koffie:**

- *Mokka per stuk* 2.60€
- *Mokka à volonté* 6.00€

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

- *Witte kaastaart*
- *Tiramisutaart*
- *Speculoosgebak.*
- *Javanais.*
- *Gevulde soesjes met slagroom.*
- *Chocomousse.*
- *Warme appeltaart.*
- *Roomijs*
- *Verse fruitsla*
- *bavarois*

## **Hapjes na menu:**

- *Kaasplank(200gr/pp)* 16.90€
- *Ajuinsoep* 5.30€
- *Tomatensoep met balletjes* 5.30€



***Brasserie St-Jean stelt voor:***

*Voor groepen vanaf 25 personen.*

*Er kan 1 keuze gemaakt worden voor gans de groep*

*Menu met soep, hoofdgerecht en dessert aan 26.00€/pp*

*Menu met soep of dessert en hoofdgerecht aan 21.00€/pp*

*Menu*

*Keuze uit:*

*Tomatenroomsoep met balletjes*

*Pompoensoep*

*Witloofroomsoep*

*Kippenvelouté met brunoisegroenten en Parijse champignons*

//

*Braadworst met groentepuree*

*Vleesbrood met provencaalse saus*

*Gepaneerde fischstick met tartaar*

*Pasta carbonara*

*Gegratineerde witloofrolletjes*

*Salade met spekjes, jonagold en honing*

*Keuze uit frietjes, puree of kroketten*

//

*Mini dame blanche (2 bollen)*

***Brasserie St-Jean stelt voor:***

*Voor groepen vanaf 20 personen.*

*Menu's aan 26.00€/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 20 personen.*

*Menu's aan 31.00€/pp*

*Menu 4:*

*Kippenvelouté met brunoisegroenten en Parijse champignons*

//

*Filet van Duroc varken 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-chocolademousse-speculoosgebak)*

*Menu 6:*

*Waterkersroomsoepje*

//

*Zalmfilet met fijne groentjes en een Chablissausje*

//

*Chocolademousse met slagroom*

***Brasserie St-Jean stelt voor:***

*Voor groepen vanaf 20 personen.*

*Menu's aan 36.00€/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*

//

*Varkenshaasje met groenten krans en mosterdsaus*

//

*Chocoladetaart*

*Menu 9:*

*Bretoense vissoep*

//

*Gebakken zeebaarsfilet met fijne tuinkruidensaus*

//

*Appelbeignet met vanilleijs*

***Brasserie St-Jean stelt voor:***

*Voor groepen vanaf 20 personen.*

*Menu's aan 41.00€ /pp*

*Menu 10:*

*Krokant gebakje met Schotse zalm en juliennegroetjes*

//

*Paprikaroomsoep*

//

*Kangoeroefilet met seizoen groenten en een fine champagne saus*

//

*Vanille-ijs*

*Menu 11:*

*Bloemkoolroomsoep met grijze garnaal*

//

*Ossenhaas versierd met hagelandse groentjes en een donkere fond van porto*

//

*Tiramisutaart van het huis*

*Menu 12:*

*Scampistaartjes van de chef*

*(Italiaanse kruiden, room, tomaat)*

//

*Zacht gestoomde zalmfilet met witte wijnsaus*

//

*Flensje met ijs en warme chocoladesaus*

***Brasserie St-Jean stelt voor:***

*Voor groepen vanaf 20 personen.*

*Menu's aan 46.00€ /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*

//

*Lamsfilet 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 18.50 Euro pp

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

Klassieke brunch (vanaf 35 pers.) aan 28.90 Euro 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 zalm*
- *Macaroni met ham en kaas*
- *Tomatensoep met balletjes*
- *Verse fruitsla*
- *Taart*



Brunch Zoet Water (vanaf 40 pers.) aan 46.90 Euro /pp

Buffet

- Gerookte zalm
- Carpaccio van rund
- Mini tomaat garnaal
- Parma met meloen
- Pastei van het huis
- Tomatenroomsoep

koud groentenbuffet

broodsoorten

Warm

- Zalmfilet met preisau
- Vegetarische penne van het huis
- Filet van Duroc varken met oude graanmosterdsaus
- Warm groentenbuffet
- kroketjes

Dessert

- Tiramisutaart
- Verse fruitsla
- Chocolademousse
  - Appelbeignet
- Witte kaastaart met speculoos

*Koud buffet (min.35 pers) aan 31.50Euro pp.*

*Zalm Bellevue*

*Licht gerookte zalm met peterselie en ajuin*

*Gerookte heilbot, verstoppt en een groene weelde*

*Pluk verse tomaat met grijze garnaltjes*

*Scampi met zachte paprika*

//

*Terrine van konijn*

*Sappig gebraden varkenshaasje ingestreken met mosterd*

*Ovengebakken rosbeef*

*Gandaham met meloen*

*Rundscarpaccio met Parmezaan schilfers*

*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 29.90 Euro pp.*

*buffet:*

*Mozzarellabolletjes gemengd met tomaat, zongedroogde tomaat en basilicum*

*Koude pasta pesto*

*Minestrone soep*

*Slamix, rucola ,tomaat, komkommer, geraspte wortel en knolselder*

*Lasagne van het huis*

*Cannelloni met ricotta en spinazie*

*Penne van het huis (kip met basilicum en een tomatenroomsausje)*

*Farfalloni van de chef met scampi(Italiaanse kruiden, room, look)*

*Italiaans brood met hoeveboter en olijfolie*

Barbecue(min.40 pers.) aan 31.00 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.