



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

St-jean@grandscafes.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 , 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:

<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>	10.00€	12.00€	14.00€	16.50€	19.00€
<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€



Koude voorgerechten:

- *Huisgemaakte kaaskroketten met een fris garnituurtje en een zachte vinaigrette.* 12.00€
- *Huisgemaakte garnaalkroketten met een fris garnituurtje.* 16.90€
- *Parmaham met krokante sla en meloen.* 15.90€
- *Vitello Tonnato* 15.90€
- *Zacht gerookte zalm met uisnippers met een kruidenvinaigrette.* 14.50€
- *Carpaccio van rund, Parmezaan, rucola en zongedroogde tomaat* 15.00€
- *Pastei van wild met uienconfituur* 13.90€
- *Duo van gerookte eendenborst en scampi's* 15.90€
- *Cocktail van grijze garnaaltjes, tomaat, sla, ei en cocktailsaus.* 17.50€

• **Warme voor-en tussengerechten:** incl. 12 % btw.

- *Bladerdeeggebakje met hoevenkip, champignons en balletjes.* 12.00€
- *Krokant gebakje met Schotse zalm en juliennegroetjes.* 15.20€
- *Zeetongrolletjes met een duglérésaus* 16.90€
- *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.* 16.50€
- *Slaatje met lauwe geitenkaas, honing, walnoten en rozijnen* 14.90€
- *Medaillon van Lotte op een bedje van groentjes en een kreeftensausje.* 16.50€
- *Asperges met gerookte zalm, mousseline.* 16.40€
- *Asperges met Schotse zalm en een bieslookroomsausje.* 16.40€
- *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 champignonroom.* 15.90€
- *Sappig gebraden kalkoenborst met stroganoffsaus .* 15.90€
- *Koninginnehapje* 16.90€
- *Varkenshaasje met oude graanmosterdsaus.* 17.00€
- *Filet van parelhoen met een heerlijk ajuinsausje .* 17.90€
- *Kalfsgebraad met jagersaus* 19.00€
- *Kangoeroefilet met fine champagne saus.* 19.50€
- *Speenvarken filet met mosterdsaus.* 19.50€
- *Filet van Duroc met peperroom* 19.90€
- *Kalfsoester met demi glacé saus .* 21.50€
- *Eendenborstfilet op een sausje van sinaasappel .* 21.50€
- *Lamsfilet fine champagne.* 23.00€
- *Ossenhaas met donkere fond van porto .* 28.00€

Alle hoofdgerechten zijn verkrijgbaar met kroketten, frietjes of puree

Bij alle hoofdgerechten worden warme groenten voorzien

Hoofdgerechten vis:.

- *Roodbaarsfilet met fijne tuinkruidensaus.* 19.00€
- *Zalmfilet met witte wijnsaus.* 20.90€
- *Tongrolletjes met een kreeftensausje.* 25.90€
- *Tongrolletjes op Normandische wijze.* 25.90€
- *Scampi's van de chef (room, sjalot, Italiaanse kruiden, look)* 22.00€
- *Ovenschaaltje van vis, lekker gegratineerd.(zalm, scampi, zeetongrolletje)* 22.50€
- *Kabeljauwhaasje met een sausje van jonge prei.* 24.90€
- *Zeeduivel met Hollandaise saus .* 27.90€

Alle hoofdgerechten zijn verkrijgbaar met kroketten, frietjes of puree

Bij alle hoofdgerechten worden warme groenten voorzien

Desserten:

- *Taart naar keuze* 4.90€
- *Dame Blanche.* 7.20€
- *Chocolademousse met slagroom.* 7.50€
- *Flensje met ijs en warme chocoladesaus.* 8.50€
- *Flensje met ijs en overgoten met warme bosbessen.* 8.90€
- *Chocoladetaart.* 8.00€
- *Gevulde soesjes met roomijs en warme chocolade.* 8.50€
- *Gebakje met speculaas en vanillesaus.* 8.20€
- *Tiramisutaart van het huis.* 8.50€
- *Verse fruitsla.* 8.50€
- *Chocolade moelleux met vanilleijs* 8.90€
- *Warme appeltaart met vanille-ijs.* 8.90€
- *Pronkgebak.(biscuit met chocolade of marsepein)* 8.50€
- *Pallet van fijne dessertjes.(4 soorten dessertjes)* 11.50€
- *IJslam vanaf 15 personen* 8.20€
- *Sorbet naar keuze* 6.00€
- *Appelbeignet met vanilleijs* 9.50€

Koffie:

- *Mokka per stuk* 2.70€
- *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

Varkensbrochet met graanmosterdsaus

Kippebrochet met champignonsaus

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)

Speculoosgebakje met crème anglaise

Brasserie St-Jean stelt voor:

Voor groepen vanaf 20 personen.

Menu's aan 26.50€/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:

Witloofroomsoep

//

Scampi's met Italiaanse kruiden, room en look

Brasserie St-Jean stelt voor:

Voor groepen vanaf 20 personen.

Menu's aan 32.00€/pp

Menu 4:

Kippenvelouté met brunoisegroenten en Parijse champignons

//

Kalfsgebraad met groentenkrans en jagersaus

//

Tiramisutaart van het huis

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:

Bloemkool broccoli soep

//

Zalmfilet met fijne groentjes en een Chablissausje

//

Choclademousse met slagroom

Brasserie St-Jean stelt voor:

Voor groepen vanaf 20 personen.

Menu's aan 37.00€/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:

Bladerdeegbakje met kip, champignons en balletjes

//

Varkenshaasje met groenten krans en mosterdsaus

//

Chocolademoelleux met vanilleijs

Menu 9:

Bretoense vissoep

//

Kangoeroefilet met fine champagnesaus

//

Appelbeignet met vanilleijs

Brasserie St-Jean stelt voor:

Voor groepen vanaf 20 personen.

Menu's aan 42.00€ /pp

Menu 10:

Krokant gebakje met Schotse zalm en juliennegroetjes

//

Lamsfilet met fine champagne

//

Dame blanche

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

//

Chocolademousse

Brasserie St-Jean stelt voor:

Voor groepen vanaf 20 personen.

Menu's aan 47.00€ /pp

Menu 13:

Parmaham met meloen

//

Witloofroomsoep

//

Roodbaarsfilet met fijne tuinkruidensaus

//

Gevulde soesjes met roomijs en warme chocolade

Menu 14:

Carpaccio van rund, Parmezaan, rucola en zongedroogde tomaat

//

Champignonroomsoep

//

Kalfsgebraad met demi glacé saus

//

Chocolademousse

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

Buffet 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 preisaus
- Vegetarische penne van het huis
- Kalfsgebraad met oude graanmosterdsaus
- Warm groentenbuffet
- kroketjes

Dessert

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

Koud buffet (min.35 pers) aan 31.90Euro pp.

Zalm Bellevue

Licht gerookte zalm met peterselie en ajuin

Gerookte forel

Carpaccio van tonijn

Pluk verse tomaat met grijze garnaaltjes

Scampi met zachte paprika

//

Gerookte kip met rucola

Gerookte eendeborst

Hesperolletjes met asperges

Ovengebakken rosbief

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 32.00 Euro/pp.

Buffet

- Vleesgerechten
 - Zomers gekruide kippenbrochette
 - Merquez en chipolata
 - Varkenshaasje
 - Rumsteak
 - Spare ribs
- 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 garniaaltjes
- 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 2.70 EUR/ Glas

Hoegaarden 2.80 EUR/ Glas

Frisdranken

Spa, Cola, Limonade, fruitsap : 9.50 EUR/Liter flessen

Wijnen

Huiswijnen: 19.50. EUR/Fles

Schuimwijn: 27.00 Euro/Fles

Cava: 31.50 Euro/ Fles

Champagne Gosset: 69,00 Euro/ Fles

Drankenforfait

Maaltijdforfait A: *frisdrank en waters: 12,50 EUR per persoon. Dranken tijdens het menu.*

Maaltijdforfait B: *Witte en rode wijn, Stella, Hoegaarden ,frisdrank en waters: 15.00 EUR per persoon. Dranken tijdens het menu.*

Maaltijdforfait C: *Witte en rode wijn, Stella, Hoegaarden ,frisdrank ,waters en koffie: 18.50EUR per persoon. Dranken tijdens het menu.*

Maaltijdforfait D: *Schuimwijn (1glas pp.) Witte en rode wijn, Stella, Hoegaarden, frisdrank ,waters en koffie: 22.50 EUR per persoon. Dranken tijdens het menu.*

Feestforfait: *Stella, Hoegaarden, frisdrank ,waters, witte en rode wijn, koffie: 28.90 EUR per persoon. Dranken tijdens het menu en tot 3 uur na de koffie zijn inbegrepen.*