



Restaurant Stirwen
Etterbeek - Brussels - European District



Madame, Monsieur,

Suite à votre requête, nous vous faisons parvenir nos différentes propositions de menus et vins pour l'organisation de réceptions et/ou banquets de 8 à 65 personnes au restaurant Stirwen.

Nous restons à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire, visite des lieux et autres propositions personnalisées.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, nos sentiments distingués.

Dear Miss, Dear Sir,

As you have requested it, please find here the different menus that we serve at Stirwen restaurant for functions, from 8 to 65 persons.

For any further information, any special requests or to visit our venue, call us at +32 2 640 85 41 or write to info@stirwen.be.

Kind regards,

François-Xavier Lambory
Restaurant Stirwen



Stirwen

Le salon privé

Le salon privé se trouve au premier étage du restaurant. Personne d'autre que le groupe qui y mange n'y accède. Cette pièce est donc parfaitement privative.

La salle profite de la lumière du jour, d'une part depuis deux grandes portes vitrées et d'autre part via un puit de lumière dans le plafond.

Il est possible de jouer de la musique (enceintes dans le faux-plafond), mais la pièce peut être gardée silencieuse si les discussions le requièrent.

Il est également possible de projeter une présentation ou un film sur un mur ou sur un écran. Le restaurant est équipé de rétroprojecteur et d'un écran ; il y a de la place pour l'installer. Sont également mis à disposition : multiprise, rallonge et connexion wifi.

Le salon privé convient à tout groupe de 8 à 25 personnes. Pour un groupe de plus grande taille, la salle principale du restaurant peut être privatisée. On peut y installer 45 personnes. En combinant les deux espaces, le restaurant peut donc accueillir jusqu'à 65 personnes confortablement.

Le salon privé peut également être réservé pour un groupe de plus petite taille, mais une dépense minimale de 750€ htva est requise.

Le restaurant peut également être entièrement privatisé, une dépense minimale de 2000€ htva est alors requise

The private dining room

The private dining room is located on the first storey of the restaurant. No one else than the group eating in it enters it. This room is perfectly private.

The room benefits from the day light through big windows and a skylight.

Music can be played (speakers in the ceiling), but the room can be kept silent if discussion requires it.

Films or presentations can be displayed on a wall or on a screen. There is a beamer and a big white screen at your disposal, as well as the wifi connection.

The private room fits up to 25 people. For a larger group than that, the main room of the restaurant can be privatized ; it fits up to 45 people. With the two room combined, the restaurant can comfortably welcome up to 65 people.

The private dining room can be booked for smaller groups as well, although a minimum expense of 750€ vat excl. is required. You can also privatize the whole restaurant, a minimal expense of 2000 € vat excl is then required.





Les menus (les prix indiqués sont HTVA¹)

Menu 2 services prédéfini **50 € pp**

Menu 3 services prédéfini **55 € pp**

Un menu est prédéfini à l'avance, à choisir parmi les entrées, les plats et les desserts proposés ci-après. Tous les convives prennent le même menu, mais il est possible de proposer plusieurs choix à vos convives (supplément de 10€ par personnes). Choix du menu et confirmation du nombre d'invités min. 48 heures avant le repas.

Menus « Découverte gourmande de saison »

4 services **60 € pp**

5 services **75 € pp**

6 services **85 € pp**

Découverte de la cuisine du chef François-Xavier Lambory autour d'un menu original réalisé avec les produits du jour. Le menu est composé des meilleures suggestions du jour. Il fait intervenir fruits de mer, poisson et viande de manière aussi variée que possible. Confirmation du nombre d'invités min. 24 heures avant le repas.

Carte réduite

prix à la carte

Nous proposons à vos invités une carte de saison du restaurant réduite à 3 entrées, 2 ou 3 plats et 3 desserts ou fromages.

Les boissons

Package "all-in" **25 € pp**

Une coupe de cava à l'arrivée, une demi bouteille de vin, eau à volonté, un café ou thé. Deux vins différents sont servis à chacun, en accord avec les entrées et les plats choisis.

Package "prestige" **35 € pp**

Une coupe de champagne à l'arrivée, une demi bouteille de vin, eau à volonté, un café ou thé. Deux vins différents de qualité supérieure sont servis à chacun, en accord avec les entrées et les plats choisis.

Choisir toutes les boissons à la carte

Il est également possible de choisir toutes les boissons à la carte. Elles sont alors facturées à la consommation, de manière classique. Consultez notre carte des vins et autres boissons. Il est préférable de réserver à l'avance, certaines bouteilles sont en quantité limitée.

¹ Taux de TVA applicable : 12% sur la nourriture, 21% sur les boissons et autres services

Seasonnal menus (prices indicated are excluding VAT²)

Menu 2 courses pre-set menu 50 € pp

Menu 3 courses pre-set menu 55 € pp

A menu is set beforehand, chosen from the starters, mains and desserts hereunder. All the guests have the same menu. If more than one choice is made per course, an extra fee of 10 € pp is charged. Menu must be chosen and number of guests must be confirmed min. 48 hours previous the event.

Menus « Seasonnal discovery »

4 courses 60 € pp

5 courses 75 € pp

6 courses 85 € pp

Discovery of the chef François-Xavier Lambory's cuisine around an original menu including two starters, one main and one dessert. The menu is made of the best daily dishes and it includes seafood, fish and meat, as varied as possible. Number of guests must be confirmed min. 24 hours previous the event

Reduced Carte

« à la carte » prices

We proposed to your guests a reduced carte, with choices between 3 starters, 2 or 3 main courses and 3 desserts or cheese.

Drinks

Package "all-in" 25 € pp

One glass of Cava on arrival, half a bottle of wine, unlimited water, one coffee or tea. Two different wines are served, chosen to match with the given menu.

Package "prestige" 35 € pp

One glass of Champagne on arrival, half a bottle of wine, unlimited water, one coffee or tea. Two different high-quality wines are served, chosen to match with the given menu.

All beverages with the order

All beverages can also be chosen *à la carte*. In this case, the restaurant charges all drinks that are consumed, on a regular way. Have a look at our wine list. Some bottles are only available in limited quantity ; it is better to reserve.

² Belgian VAT rates : 12% on food, 21% on beverages and other services

AUTUMN MENU AUTOMNE 2019

Entrées

Veau broutard façon vitello

En carpaccio, anchois de Collioures, mozzarella di buffala campana
ou

St-Jacques de Dieppe (+5€ pp)

Carpaccio, Déclinaison d'huitres de St-Vaast, citron d'Amalfi
ou

Saumon label rouge d'Ecosse, mariné gravlak

Crème d'Isigny, céleri, herbes
ou

Risotto carnaroli "principe de Lucedia"

Legumes et champignons de saison
Ou

Terrine de foie gras des Landes

Brioche maison, échalote, coing

Poissons

Poisson de ligne de la marée de Loctudy

Jus court de bouille-abaisse au safran
ou

Béarnaise de Langoustine du Guilvinec (+ 8 € pp)
ou

Salmon label rouge d'Ecosse

Beurre blanc aux moules bouchot de la baie du Mont-St-Michel

Viandes

Veau limousin « broutard »

Cuit en basse température et rôti, champignons de saison
ou

Volaille « pattes noires » de Bourgogne

Multicolore de légumes de saison
ou

Canard sauvage Colvert

Rôti sur le coffre, jus de canard au miso

Desserts

Far breton, caramel beurre salé

Ou

Pommes-safran, amandes

Ou

Chocolat Taïnor, en chaud et froid

ou

L'assiette de Fromages affinés par Charly de « la petite vache »

Starters

Veal "broutard" limousin

Finely sliced, Kalamata olives, Mozzarella di buffala campana, anchovy from Collioure
or

Scallops from Dieppe (+ 5€pp)

Carpaccio, Variations of cupped oysters from St-Vaast, lemon
or

Red label salmon from Scotland, as a gravlak

Sour cream from Isigny, celery, herbs
or

Risotto carnaroli "principe de lucedia"

Seasonal vegetables and mushrooms
Ou

Duck foie gras from Les Landes

As a terrine, schallot, quince

Fish mains

Line-caught fish from Loctudy

Bouillabaisse sauce with saffron
or

with langoustine from "le Guilvinec" béarnaise (+ 8€ pp)
or

Red label Salmon from Scotland

Beurre blanc sauce with mussels from le Mont-St-Michel

Meat mains

Veal "grazor" fillet

Low temperature roasted, seasonal mushrooms and vegetables
or

Poultry "pattes noires de Bourgogne"

Spring vegetables rainbow
or

Wild Duck « colvert »

Roasted on the chest, duck sauce with miso

Desserts

Taïnor chocolate, hot & cold

or

apple, saffron and almond

or

Breton Far (speciality from Brittany), salted butter caramel

or

The cheese platter by our friend Charly from "la petite vache"