

Restaurant Stirwen

Etterbeek – European District – Bruxelles

Salon privé & privatisation du restaurant

(Version française)



English version available on our website:

<https://www.stirwen.be/en/private-room>

Private dining room & privatization of the restaurant (English)

Nederlandse versie beschikbaar op onze website:

<https://www.stirwen.be/nl/priveruimte>

Privézaal & privatisering van het restaurant (nederlands)



Stirwen

Location du salon privé

Le salon privé se trouve au premier étage du restaurant. Cette pièce est parfaitement privative, seuls vos invités y ont accès.

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 également possible de projeter une présentation ou un film sur un écran. Le restaurant dispose de rétroprojecteur, écran, micro, etc.

Le salon privé convient à tout groupe jusque 26 personnes.

La location du salon privé revient à **250€ htva**

Privatisation du restaurant

il est également possible de privatiser l'entièreté du restaurant pour votre groupe.

Que ce soit pour organiser un événement privé ou professionnel : un mariage, une réunion de Lobby, un cocktail ou un repas d'entreprise, vous pouvez bénéficier de l'exclusivité du Stirwen en privatisant le restaurant.

Notre mot d'ordre est la flexibilité, nous construisons votre évènement en fonction de vos attentes : vous pouvez, par exemple, organiser l'apéritif avec une présentation dans le salon privé à l'étage, suivi du repas dans la salle principale.

Il n'y a pas de frais de location pour la privatisation du restaurant, mais un montant minimum de dépenses est requis : 2400€ htva le midi / 3200€ htva le soir (3800€ htva le vendredi et samedi soir), si ce montant n'est pas atteint, la différence sera facturée à titre de « *frais de privatisation* »

Le restaurant est privatisable tous les jours de la semaine (du lundi au dimanche), selon la disponibilité. il convient parfaitement jusqu'à 45 couverts dans la salle principale, 65 sur les 2 étages.

En privatisant le restaurant, vous disposerez d'une totale discrétion pour votre événement, puisque seuls vos invités auront accès au restaurant, et vous leur offrez par la même occasion une expérience exclusive, dans le cœur du quartier européen, à proximité immédiates des institutions européennes.



Stirwen

Voici nos différentes formules pour les groupes en salon privé :

- **Formule « walking aperitive »**

Pendant la réception apéritive, pour accompagner l'apéritif et vous faire découvrir notre cuisine, nous proposons une sélection de zakouskis, petits fours et mises en bouche, de saison, servies sur plateau, accompagnées de fingerfood.

- 5 pièces : 25 € pp (28€ ttc)
- 8 pièces : 32 € pp (35,84€ ttc)

- **Formule Carte réduite**

Vos invités choisissent leur menu à table sur place, au restaurant.

Nous proposons à vos invités la carte de saison du restaurant (adaptée à un groupe), ils auront ainsi le choix entre 4 entrées / 3 plats / 3 desserts-fromages. Les prix sont ceux de la carte du restaurant. *(Remarque : laisser choisir sur place induit indubitablement un délai d'attente plus grand)*

- **Formule menus « Découverte gourmande de saison »**

3 services	(entrée / plat / dessert)	68 € pp (76,16€ ttc)
4 services	(entrée / poisson / viande / dessert)	82 € pp (91,84€ ttc)
5 services	(2 entrées / poisson / viande / dessert)	100 € pp (112€ ttc)

Découverte de la cuisine du chef François-Xavier Lambory autour d'un menu original réalisé avec les produits du jour. Le menu est composé par nos soins, avec les meilleurs produits du marché (Confirmation du nombre d'invités min. 24 heures avant le repas)

Nous pouvons adapter le menu aux allergies / intolérances / convictions philosophico-religieuses de vos invités (i.e. halal, casher, vegan, etc.)

- **Formule carte « Ambassade - UE »**

Menu 3 services : 70 € pp (84€ ttc)

Ce menu est composé d'une entrée végétarienne unique pour l'ensemble des convives, suivi d'un plat à choisir sur place entre propositions de viande / poisson / plat végétarien (carte réalisée au jour le jour, selon les arrivages) suivi du dessert ou des fromages

Nous pouvons adapter le menu aux allergies / intolérances / convictions philosophico-religieuses de vos invités, et proposer des alternatives (i.e. halal, casher, vegan, etc.)

- **Formule Menu unique prédéfini**

Menu prédéfini 3 services 82 € pp (91,84€ ttc)

Un menu unique est défini à l'avance, à choisir parmi les entrées, les plats et les desserts proposés ci-après, dans la carte des groupes. Tous les convives doivent prendre le même menu, Choix du menu et confirmation du nombre d'invités min. 48 heures avant le repas



Les différentes formules boissons (Les prix sont indiqués htva)

- Package "all-in" 30 € pp (36,3€ ttc)

Une méthode traditionnelle (cava) à l'arrivée (ou alternative sans alcool), une demi-bouteille de vin par personne, eau à volonté, un café ou thé.

Deux vins différents (blanc et rouge) sont servis en accord avec les entrées et les plats choisis

- Package "champagne" 38 € pp (45,98€ ttc)

Une coupe de champagne à l'arrivée (ou alternative sans alcool), une demi-bouteille de vin par personne, eau à volonté, un café ou thé.

Deux vins différents (blanc et rouge) sont servis en accord avec les entrées et les plats choisis

- Package "prestige" 48 € pp (58,08 € ttc)

Une coupe de champagne à l'arrivée (ou alternative sans alcool), une demi-bouteille de vin par personne, eau à volonté, un café ou thé.

Deux vins différents d'appellation et de qualité supérieure (blanc et rouge) sont servis en accord avec les entrées et les plats choisis

- Choisir toutes les boissons à la carte *prix à la carte*

Il est également possible de choisir toutes les boissons à la carte. Elles seront alors facturées à la consommation, de manière classique.

Consultez notre carte des vins et demandez nous conseil. (il est recommandé de réserver à l'avance car certaines bouteilles de vins sont en quantité limitée, afin que nous puissions également mettre au frais les bouteilles commandées suffisamment à l'avance)

Les consommations hors-forfait seront facturées au prix de la carte



Formule Séminaire et salle de réunion

Il est également possible de louer le salon privé afin d'organiser votre meeting avant ou après votre repas.

Équipements disponibles

- Rétroprojecteur et écran (adaptateur Apple)
- Haut-parleur
- Microphone
- Paperboard
- Crayons, bloc-notes
- *(Autre matériel spécifique sur demande)*

Eau & verrerie

Machine à café (*Nespresso*) bouilloire & thés, à disposition

Pause viennoiserie, biscuits et fruits (matin) / pause tarte, biscuit et fruits (après-midi)

Prix de la location :

½ journée, de 8h à 12h ou de 14h à 18h : 300€ htva

De 8h à 18h : 500€ htva



Stirwen

Carte de saison : groupes (hiver)

Entrées

Veau limousin de Dordogne façon *Vitello Tonato*

Câpres, mozzarella di buffala, anchois de Cettara

ou

Saumon label rouge d'Écosse, mariné *gravlak*

Crème d'isigny, céleri vert et huitres spéciales « Thalassa »

Ou

« Poireaux-vinaigrette » façon *Stirwen* (végétarien)

Œuf mollet, parmesan, moutarde et citron confit

Ou

Saint Jacques de Dieppe en carpaccio

Crème d'isigny, céleri vert et huitres spéciales « Thalassa »

ou

Risotto carnaroli « *acquarello* » (végétarien)

Légumes et champignons de saison, parmesan

Plats

(Les plats sont accompagnés de féculents et légumes de saison)

[Poissons]

Dos de Cabillaud Skreï

Fumet crémé au parmesan et sauge

ou

Pêche du jour de la marée de Boulogne

coquillages du Mont-St-Michel, beurre blanc

[Viandes]

Veau limousin de Dordogne

Cuit en basse température et rôti

ou

Volaille jaune fermière des Landes

Multicolore de légumes de saison

ou

Canette de Challans

Filet rôti, jus de canard au miso

ou

Tajine de légumes racines au safran (VEGE)

Déclinaison de Légumineuses, bouillon végétal, citron d'Amalfi confit

ou

Risotto carnaroli "*principe de Lucedia*" (VEGE)

Légumes et champignons de saison

Desserts

Fruits exotiques, fleur de Samba, ganache chocolat blanc

Ou

Chocolat Taïnori, noisette, caramel beurre salé

ou

L'assiette de Fromages affinés