
BOIS DE LA CAMBRE
Menus et banquets



Dans un écrin de verdure à deux pas du bois de la Cambre, le Tennis Club du Bois de la Cambre est le lieu idéal pour vos teams buildings, fêtes de famille, mariages ou diners entre amis.
Pour les groupes de 12 personnes ou plus, nous offrons une large sélection de menus adaptés à tous les budgets, avec des formules 3 services à partir de 32 € par personne.

Ces menus incluent des produits qui ne figurent pas nécessairement à la carte. Nous demandons donc aux groupes de choisir un menu et de nous communiquer à l'avance les choix de leurs convives. Il est possible de composer le menu en mélangeant les entrées, plats et desserts de différentes formules, tant qu'ils appartiennent à une même gamme de prix ou non.

Si vous n'êtes pas en mesure de connaître les choix de vos convives à l'avance, nous proposons, pour les groupes de moins de 20 personnes, trois choix d'entrées, de plats et de desserts disponibles sur notre carte, que les invités pourront sélectionner sur place.

Pour les groupes de 40 personnes ou plus, nous mettons également à disposition une variété de buffets (détails disponibles dans les fichiers ci-joints).

Nous proposons aussi des assortiments de zakouskis pour accompagner vos cocktails dînatoires. Par ailleurs, nos buffets peuvent être organisés sous forme de « walking dinner ».

Enfin, nous disposons de menus spécifiques pour les communions et les fêtes de fin d'année.
Pour obtenir davantage d'informations sur nos menus de groupes, n'hésitez pas à nous contacter par email :
caroline@boisdelacambre.be
ou par téléphone au +322 672.49.86
Ou directement par GSM au + 32 477.30.81.72

Le forfait boisson

20 euros par personne

1 coupe de cava ou de kir,
un verre de vin, un soft ou une bière

1/2 bouteille de vin, au choix parmi :

Vin Rouge :
Côte du Rhône rouge « Sceau des Princes »
Château Lescale, Bordeaux supérieur

Vin rosé :
Chateau Roubine - HIPPY

Vin blanc :
Chardonnay « Fortant de France », Val de Loire

1/2 bouteille d'eau plate ou pétillante

Suppléments :

« Café ou thé » : +3,00 €

Remplacement du cava par du champagne : +4,00 €

Seconde coupe de cava : +4,00 €

Cava à volonté : +7,50 €



Les Zakouskis

2,20 € la pièce :

Brochette de poulet mariné au romarin et tomates séchées
Brochette tomate-mozzarella
Mini fondue au fromage
Mini nem
Tempura de courgette, sauce pesto
Gyoza végétarien

3,50 € la pièce :

Mini croquette aux crevettes grises
Maki de saumon, concombre et avocat
Toast au saumon fumé
Saumon mariné aux agrumes, taboulé de quinoa
Mini tomate farcie aux crevettes grises
Verrine de tartare de bœuf
Scampis au saté en brochette, sauce soja ou aigre-douce
Huître creuse

4,50 € a pièce :

Crème brûlée au foie gras
Toast au foie gras de canard
Huître chaude au champagne

5,00 € la pièce :

Tartare de thon à la japonaise
Cappuccino de langoustines

5,50 € la pièce :

Queues de langoustines rôties et son jus

5,80 € la pièce :

Ris de veau aux morilles







Pour vos réceptions

Plateau de crudités :
1,80 €/personne (à partir de 10 personnes)
Choux-fleurs, radis, carottes, concombres, sauce cocktail

Pains « surprises » (45 pièces)
Fromage, jambon, américain, crevettes grises, saumon fumé, crabe
145,00 €

Desserts :

Mini-pâtisseries (la pièce) : 3,00 €
Gâteau au chocolat (Matadi) : 8,00 €
Gâteau aux fruits : 10,00 €

Menu Asiatique

40 euros par personne / Servi à table

Entrées

Nems de poulet
Assortiment de Dim Sum
Maki de saumon et avocat

Plats

Poulet au basilic Thaï
Scampis au curry rouge
Wok de boeuf (ou poulet) au soja et légumes, riz

Desserts

Tartelette aux pommes chaudes, boule de glace vanille
Mille feuilles au chocolat
Choux à la crème pâtissière, caramel au beurre salé
Tiramisu au Spéculoos

* Merci de composer les menus parmi les choix ci-dessus (1 entrée, 1 plat et 1 dessert).
Maximum 2 menus différents par groupe.
Pour faciliter la planification de votre événement, veuillez nous informer des choix de chaque convive au moins 1 semaine à l'avance. Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation.
Nous restons bien sûr flexibles par rapport aux allergies.





Menu 40

40 euros par personne / Servi à table

Entrées

Mille-feuille de tomate, mozzarella et jambon italien.
Croustillant de chèvre et lardons sur jeunes pousses d'épinards.
Roulade de saumon fumé, salade de jeunes pousses, vinaigrette au wasabi.
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, roquette et tomates séchées.

Plats

Émincé de blanc de volaille, sauce saté, pommes croquettes et légumes.
Bar Victoria sur lit d'aubergines, fondant de tomates fraîches.
Tagliata de bœuf, roquette, tomates séchées et parmesan.
Mi-cuit de saumon sauce miel et citron, légumes croquants.

Desserts

Tartelette aux pommes chaudes, boule de glace vanille.
Mille-feuille au chocolat.
Choux à la crème pâtissière, caramel au beurre salé.
Tiramisu au spéculoos.

* Merci de composer les menus parmi les choix ci-dessus (1 entrée, 1 plat et 1 dessert).
Maximum 2 menus différents par groupe.
Pour faciliter la planification de votre événement, veuillez nous informer des choix de chaque convive au moins 1 semaine à l'avance. Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation.
Nous restons bien sûr flexibles par rapport aux allergies.

Menu 45

45 euros par personne / Servi à table

Entrées

Poêlée de scampis aux courgettes, tomates fraîches et ail
Œuf poché, mousseline à la ciboulette, crevettes grises
Tartare de saumon sur carpaccio de tomates
Bœuf Teriyaki, sauce soja, coriandre et gingembre sur lit de roquette

Plats

Pavé de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel
Filet de lieu noir, beurre de roquette et tomates séchées
Filet pur de porcelet et son jus truffé
Filet de dorade aux pointes vertes et pesto

Desserts

Tarte au citron meringuée
Duo de mouss au chocolat
Carpaccio d'ananas
Profiteroles glacées

* Merci de composer les menus parmi les choix ci-dessus (1 entrée, 1 plat et 1 dessert). Maximum 2 menus différents par groupe.
Pour faciliter la planification de votre événement, veuillez nous informer des choix de chaque convive au moins trois jours à l'avance. Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation. Nous restons bien sûr flexibles par rapport aux allergies.





Menu 50

50 euros par personne / Servi à table

Entrées

Sashimi de thon rouge aux épices saté, sauce soja, coriandre et gingembre
Croustillant de magret au pesto de tomates rouges
Ravioles de langoustines, sauce homardine
Terrine de foie gras aux morilles

Plats

Carré d'agneau au chèvre frais, jus crémé à la ciboulette
Filet de bar grillé, caviar d'aubergines et légumes confits
Mignon de veau aux pointes vertes et morilles
Pavé de cabillaud, mousseline aux crevettes grises

Desserts

Pain perdu aux pommes caramélisées
Moelleux au chocolat, glace vanille
Crème brulée
Dacquoise aux pistaches

* Merci de composer les menus parmi les choix ci-dessus (1 entrée, 1 plat et 1 dessert).
Maximum 2 menus différents par groupe.
Pour faciliter la planification de votre événement, veuillez nous informer des choix de chaque convive au moins 1 semaine à l'avance. Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation.
Nous restons bien sûr flexibles par rapport aux allergies.

Menu 55

55 euros par personne / Servi à table

Entrées

Brochette de gambas rôties au curry sur lit de pousses de soja
Lucullus de foie gras et magret de canard fumé
Tartare de homard à la mangue et au foie gras
Saint-Jacques rôties, beurre blanc aux petits légumes
(d'octobre à fin avril)

Plats

Filet pur façon Rossin
Dos de barbue, mousseline au piment d'Espelette
Croustillant d'agneau et son jus citronné au thym
Sole farcie aux chicons

Desserts

Trilogie de crèmes brûlées
Nems à la banane, sauce chocolat
Farandole de fruits de saison
Macarons au café

* Merci de composer les menus parmi les choix ci-dessus (1 entrée, 1 plat et 1 dessert).
Maximum 2 menus différents par groupe.
Pour faciliter la planification de votre événement, veuillez nous informer des choix de chaque convive au moins 1 semaine à l'avance. Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation.
Nous restons bien sûr flexibles par rapport aux allergies.





Le Buffet 30

30 euros par personne

(minimum 40 personnes)

Carpaccio de Boeuf aux copeaux de parmesan

Tomates aux Crevettes Grises

Vitello Tonnato

Salade Détox (oeuf mollet, quinoa, haricot vert et avocat)

Saumon snacké, sauce Bonite (soja, gingembre et coriandre)

Huitres Creuses

Boeuf Teriyaki (sauce soja pimentée et sucrée)

Brochette de Scampis au Saté, sauce Aigre Douce

Piccata de Veau à la Scarmoza et citron vert

Penne aux Tomates cerises et Basilic

Blanc de volaille grillé et légumes croquants

Wok de Poulet au Curry rouge et son riz Parfumé

Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation. Nous restons bien sûr flexibles par rapport aux allergies.



Buffet asiatique

30 euros par personne
(minimum 25 personnes)

Nems au poulet

Gyozas végétariens

Assortiment de Dim Sum (bouchées vapeur au porc et au crevettes)

Assortiment de Makis (thon et saumon)

Saumon snacké sauce bonite (soja, gingembre, coriandre)

Canard laqué sauce Hoisin

Nouilles sautées aux scampis et légumes

Wok de poulet au curry rouge

Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation. Nous restons bien sûr flexibles par rapport aux allergies.

Buffet de douceurs

10 euros par personnes
(minimum 25 personnes)

Mini Moelleux au chocolat

Mini crème brulée

Salade de Fruits

Mini Mousse Chocolat et Fruits

Gâteau au chocolat

Tartes Chocolat Noisette, Citron et Sucre Brun

Tiramisu au Speculoos

Macarons et Cannelés

Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation. Nous restons bien sûr flexibles par rapport aux allergies.





Tennis Club du Bois de la Cambre

Square du vieux Tilleul 11
1050 Bruxelles

Pour obtenir davantage d'informations sur nos menus de groupes, n'hésitez pas à nous contacter

par email :
caroline@boisdelacambre.be
ou
par téléphone au
+322 672.49.86
ou
directement par GSM au
+ 32 477.30.81.72