



**KWINT**

**MENUS**

**DEGUSTATION**

K W I N T

---

## KWINT

RESTAURANT SITUÉ AU CŒUR DU PALAIS DES CONGRES DE BRUXELLES ET DU QUARTIER HISTORIQUE, LE KWINT IMAGINE PAR ARNE QUINZE, VOUS ACCUEILLE DANS UN DECOR DESIGN ET CHALEUREUX.



Espace, confort, lumière, design sont les premiers mots qui vous viennent à l'esprit une fois le seuil franchi. La salle du restaurant s'étire le long de 5 baies vitrées majestueuses laissant entrer les rayons du soleil, qui viennent se refléter sur l'immense sculpture d'Arne Quinze : Nomad, véritable colonne vertébrale de l'établissement.



Une nouvelle carte, légère et créative, qui met l'accent sur des produits frais et de qualité.



Pendant les beaux jours, la spacieuse terrasse vous invite à profiter de la douceur de l'air, confortablement installé face au panorama unique sur le vieux Bruxelles!

KWINT

UN PANORAMA EXCEPTIONNEL SUR LE VIEUX BRUXELLES, UN CADRE CONTEMPORAIN UNIQUE  
ET DES PRODUITS D'EXCEPTION (MAISON DE LA TRUFFE ET CAVIAR KASPIA),  
EN FONT THE PLACE TO BE!

**CAPACITE DU RESTAURANT :**

**MAXIMUM DE 150 PERSONNES EN CONFIGURATION REPAS ASSIS EN HIVER ET 300 PERSONNES EN ETE**

**MAXIMUM DE 250 PERSONNES EN COCKTAIL DEBOUT EN HIVER, A L'INTERIEUR DU RESTAURANT ET 600 PERSONNES EN ETE**

**LES MENUS COMPRENNENT :**

- L'impression des menus sur table – sur demande
- Les vestiaires
- Une connexion Wi-Fi

**NOUS VOUS PROPOSONS EGALEMENT :**

- Une animation musicale
- Une décoration florale
- Des panneaux de séparation pour une privatisation partielle

**Un acompte de 75% sera demandé pour valider définitivement la réservation.**

**Le reste est à régler sur place.**

**Les menus sont disponibles pour les groupes de plus de 10 personnes uniquement.**

**Nous vous prions de nous communiquer le choix de chacun au plus tard 3 jours à l'avance.**

MENU KWINT

LES ENTREES

Carpaccio d'entrecôte Holstein

LES PLATS

Filet de Daurade sur un lit de riz Venere, sauce curry et pois mange-tout

Ou

Suprême de Pintadeau au foie gras, champignons et pommes de terre sautées

LES DESSERTS

Crème brulée au fruit de la passion, sorbet citron

Café ou thé

Prix par personne: 42€ TTC (hors boisson)

**Un acompte de 75% sera demandé pour valider définitivement la réservation.**

**Le reste est à régler sur place.**

**Les menus sont disponibles pour les groupes de plus de 10 personnes uniquement.**

**Nous vous prions de nous communiquer le choix de chacun au plus tard 3 jours à l'avance.**

MENU DE LA MER DU NORD

LES ENTREES

Carpaccio de tomates, gambas rôties et sauce vierge

LES PLATS

Cabillaud au curry et lait de coco

Ou

Mignon de veau en croûte de pistache, gratin de pomme de terre et champignons

LES DESSERTS

Tartelette citron et meringue

Café ou thé & mignardises

Prix par personne: 49€ TTC (hors boisson)

**Un acompte de 75% sera demandé pour valider définitivement la réservation.**

**Le reste est à régler sur place.**

**Les menus sont disponibles pour les groupes de plus de 10 personnes uniquement.**

**Nous vous prions de nous communiquer le choix de chacun au plus tard 3 jours à l'avance.**

## MENU COUDENBERG

Amuse-bouche

### LES ENTREES

Asperges vertes aux agrumes, feta, sauce au yaourt

### LES PLATS

Magret de canard aux pommes et verveine, vinaigre de cidre et riz

Ou

Filet de barbue au thym et citron, tartare d'huîtres et émulsion de cresson

### LES DESSERTS

Moelleux chaud au chocolat et glace vanille

K W I N T  
Café ou thé & mignardises  
Prix par personne : 58€ TTC (hors boisson)

**Un acompte de 75% sera demandé pour valider définitivement la réservation.**

**Le reste est à régler sur place.**

**Les menus sont disponibles pour les groupes de plus de 10 personnes uniquement.**

**Nous vous prions de nous communiquer le choix de chacun au plus tard 3 jours à l'avance.**

MENU 17, PLACE DE LA MADELEINE, PARIS

Amuse-bouche

LES ENTREES

Tartare de bœuf aux huîtres

LES PLATS

Filet pur de bœuf à la truffe et parmesan

Ou

Rôti de lotte à l'Espelette, chorizo et petite ratatouille

LE FROMAGE

Le fromage de saison

LES DESSERTS

Tarte aux pommes, boule de glace vanille, chantilly au Calvados

Café ou thé & mignardises

Prix par personne : 79€ TTC (hors boisson)

**Un acompte de 75% sera demandé pour valider définitivement la réservation.**

**Le reste est à régler sur place.**

**Les menus sont disponibles pour les groupes de plus de 10 personnes uniquement.**

**Nous vous prions de nous communiquer le choix de chacun au plus tard 3 jours à l'avance.**

LES VINS

*Les forfaits ci-dessous comprennent 50cl d'eau minérale & 3 verres de vin blanc ou rouge confondu par personne.*

**Choisissez un vin blanc et un vin rouge.**

**FORFAIT VIN A 15€ TTC PAR PERSONNE**

50cl d'eau minérale & 3 verres de Vin A.O.C Ventoux Terre de truffes, blanc et rouge

**FORFAIT VIN A 20€ TTC PAR PERSONNE**

**Vin rouge**

Montepulciano d'Abruzzo Masciarelli

**Vin blanc**

Sauvignon Tardo, Villa Sandi

**FORFAIT VIN A 24€ TTC PAR PERSONNE**

**Vin rouge**

Château Lacombe-Noiallac, Médoc

**Vin blanc**

Pinot Gris Château de Bon Baron, Côtes de Sambre-et-Meuse (Belgique)



LES VINS

**FORFAIT VIN A 30€ TTC PAR PERSONNE**

**Vin rouge**

Crôzes-Hermitage, Domaine des Rémizières

**Vin blanc**

Mâcon La Roche Vineuse, Olivier Merlin

**FORFAIT VIN A 40€ TTC PAR PERSONNE**

**Vin rouge**

Nero D'Avola Harmonium Firriato Sicilia

**Vin blanc**

Trebbiano, Castello De Semivicoli, Masciarelli d'Abruzzo

APERITIF

UNE COUPE DE PROSECCO VILLA SANDI 7,90€

UNE COUPE DE CHAMPAGNE BRUT DUVAL LEROY OU UN KIR ROYAL 12,50€

A GLASS OF CHAMPAGNE ROSÉE OF SAIGNÉE DUVAL LEROY 15€

UNE COUPE DE CHAMPAGNE DEMOISELLE « LA PARISIENNE » DE VRANCKEN 16€

OPEN BAR 1H 25€

(JUS DE FRUITS, SODAS, VINS BLANC ET ROUGE, BIERES AU FUT, WHISKY, GIN, RHUM ET EAUX MINERALES)

OPEN BAR CHAMPAGNE 1H 30€

(JUS DE FRUITS, SODAS, VINS BLANC ET ROUGE, BIERES AU FUT, WHISKY, GIN, RHUM, EAUX MINERALES ET CHAMPAGNE BRUT)

EN COMPLEMENT, LE CHEF VOUS PROPOSE :

- 3 PIECES COCKTAIL 8€/PERSONNE
- 6 PIECES COCKTAIL 15€/PERSONNE

## COCKTAIL DINATOIRE

**COCKTAIL 15 PIECES A 85€ TTC par personne**  
(Mélange de pièces froides, chaudes et sucrées)

**COCKTAIL 18 PIECES A 95€ TTC par personne**  
(Mélange de pièces froides, chaudes et sucrées)

**COCKTAIL 24 PIECES A 115€ TTC par personne**  
(Mélange de pièces froides, chaudes et sucrées)

**Les cocktails comprennent un Open bar :**

Champagne Brut, vin blanc, vin rouge,  
softs, eaux minérales plates et gazeuses et jus de fruits

Nous attirons votre attention sur le quota de Champagne qui est fixé sur la base de 25 bouteilles pour 100 personnes. Tout supplément de Champagne sera facturé selon nos tarifs carte en vigueur.

Nous attirons votre attention sur le quota vin blanc et vin rouge qui est fixé sur la base de 20 bouteilles (blanc ou rouge confondu) pour 100 personnes. Tout supplément de vin sera facturé selon nos tarifs carte en vigueur.

**VOTRE CONTACT POUR TOUTE RESERVATION DE GROUPE :**

**INFO@KWINTBRUSSELS.COM**

**KWINT**

**MONT DES ARTS**

**1000 BRUXELLES**

**TEL. : 02 505 95 95**

**WWW.KWINTBRUSSELS.COM**

A large, faint watermark of the KWINT logo is centered on the page. It consists of the word "KWINT" in a light grey serif font, with the same three arches above the letters "W", "I", and "N". A thin horizontal line is positioned below the arches.

K W I N T