



KWINT

MENUS

DEGUSTATION

K W I N T

KWINT

RESTAURANT SITUE 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!

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

King crabe et céleri rave au tomates confites

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

Tartare de mangue au gingembre, citronnelle

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

Dos de cabillaud aux légumes de saison, sauce au safran

Ou

Mignon de veau en croûte de sauge, persil et noix de cajou, polenta rôtie

LES DESSERTS

Mousse de citron vert et mascarpone

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 crème anglaise à la fleur d'oranger

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 fine aux pommes, boule de glace vanille

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 PIÈCES A 85€ TTC par personne
(Mélange de pièces froides, chaudes et sucrées)

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

COCKTAIL 24 PIÈCES 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 large serif font, with a horizontal line above it and five stylized arches above the line, identical to the logo at the top of the page.

K W I N T