



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

Céviche de daurade, mangue et airelles

LES PLATS

Pavé de saumon d'Atlantique, poêlée de légumes de saison

Ou

Mignon de veau, sauce aux truffes et gratin de pommes de terre

LES DESSERTS

Ananas rôti et flambé au rhum, crème glacée à la noix de coco

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

Duo de croquettes aux crevettes grises de la côte

LES PLATS

Filet de bar au fenouil et champignons des bois

Ou

Pavé de bœuf Simmental à la sauce béarnaise et pommes frites

LES DESSERTS

Tarte tatin aux pommes

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

Américain de thon rouge Mare Nostrum

LES PLATS

Carré d'agneau et couscous comme dans le sud de l'Espagne

Ou

Tranche de cabillaud laqué au miel de gingembre et au saké

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

Brouillade d'œufs aux truffes noires du Périgord

LES PLATS

Côte de veau de lait aux pois gourmands et frites aux truffes

Ou

Filet de turbot à l'échalote et ail confits et son aigre-doux de gamay

LE FROMAGE

Brie aux truffes noires d'Albe

LES DESSERTS

Nougat glacé et jus de fruits rouges

Café ou thé & mignardises

Prix par personne : 84€ 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 7,50€

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 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