

Restaurant « **Au Vieux Bruxelles** »

Le roi des moules-frites et des plats bruxellois...depuis 1882 !

FORMULES BOISSONS

Tous nos prix s'entendent service et TVA inclus.

N.B. : 10 personnes minimum – même formule boissons pour tous les convives

Formule à 15 €

Apéritif maison + ¼ litre vin de la maison + ¼ litre d'eau + 1 café ou 1 thé

Formule à 16 € (formule jusqu'au dessert)

Apéritif maison + bière pression « MÆS » à discrétion + ¼ litre d'eau + 1 café ou 1 thé

Formule à 19 €

Apéritif maison + ½ litre vin de la maison + ½ litre d'eau + 1 café ou 1 thé

Formule à 22 €

Apéritif maison + 1/2 de vin banquet (1/4 blanc + ¼ rouge) + ½ litre eau + 1 café ou 1 thé*

Formule à 26 €

Kir Royal + ½ de vin banquet (1/4 blanc + ¼ rouge) + ½ litre eau + 1 café ou 1 thé*

P.S. :

Apéritif maison : Crémant d'Alsace + crème de cassis

+4 € si vous désirez remplacer l'apéritif maison par une coupe de champagne

• Vins formule banquet :

- *Macon Lugny, Maison Regnard, fondée en 1859* (Bourgogne blanc)
- *Petit Chablis, Maison Regnard, fondée en 1859* (Bourgogne blanc)
- *Pinot Blanc Réserve, Emile Boeckel* (Alsace blanc)
- *Lunate Fiano Bianco* (Vin blanc de Sicile)
- *Château Peybonhomme les Tours, cru bourgeois côtes de Blaye* (Bordeaux rouge)
- *Cuvée de l'Améthyste, vieille vigne de + de 60 ans du Château Neuf* (Côtes du Rhône)
- *Cuvée ivresse des sens, Sol Payre* (Côtes du Roussillon)
- *Saint Nicolas de Bourgeuil, Domaine Laurent Malibeu* (Loire rouge)
- *Festivo 100% Malbec, Bodega Monteviejo* (Argentine)

Composez votre formule boissons* :

**à partir de 8 bouteilles (vins, champagne)*

En fonction de votre menu nous vous proposons toutes nos bouteilles de vins à des prix préférentiels.

Nappes & serviettes :

Nous dressons ordinairement des tables rectangulaires de 6 à 10 personnes avec serviettes en papier, sans nappe.

Nous vous proposons d'habiller vos tables de nappes et serviettes en tissu blanc pour un supplément de 2,7€/personne.