



BRASSERIE
de Mange-Tout

Geachte klant,
Welkom,

Brasserie 'de Mange-Tout' opende haar deuren op 22 juni 2001 voor het grote publiek.

Op 25 november 2005, vier jaren later, staken wij de brasserie in een nieuw kleedje. Samen met een jong en professioneel team trachten wij steeds onze klanten een aangenaam en ontspannen bezoek in een vernieuwd sfeervol kader aan te bieden.

Gelegen achter de brasserie, bevindt zich de gedroomde locatie voor al uw feesten, recepties en diners.

U kan beschikken over onze sfeervolle zaal vanaf 20 tot 200 personen.
De zaal is volledig geklimatiseerd.

Ruime parking is voorhanden op het marktplein van Wijnegem en aan de overzijde van onze brasserie- restaurant, in het park.

Wat de culinaire kwaliteit betreft : daar staat het gebruik van marktverse producten en het creatieve talent van het keukenteam borg voor.

Op onze wijnkaart vindt u met zorg uitgekozen wijnen in een uitstekende prijskwaliteit verhouding.

Een bezoek aan de brasserie, dat geopend is van 11.30 uur tot 22.00 uur , kan U hiervan overtuigen.

Deze documentatie is bewust algemeen gehouden : wij zijn graag bereid alle verdere mogelijkheden met U te bespreken en een vrijblijvende offerte voor U uit te werken.

Uw gastheren,

Steven Hendryckx & Tomas Waignein

Algemene informatie

Zaal, personeel, tafellinnen, servies, bestek en bloemversiering worden gratis ter beschikking gesteld voor het houden van familiefeesten en feestelijkheden, mits dit gepaard gaat met een lunch of diner . Zoniet wordt een bedrag aangerekend voor het verhuren van de zalen, het gebruik van materialen en de diensten van het personeel.

Een reservatie wordt pas definitief na het betalen van een voorschot van 20%, en dit ten laatste 3 maanden voor doorgang, tenzij anders overeengekomen.

Bij annulering wordt het voorschot terugbetaald als de zaal nog kan worden verhuurd.

Het bedrag van het voorschot kan ook worden opgenomen in ons restaurant.

Het juiste aantal genodigden dient ten laatste 4 dagen voor doorgang van de feestelijkheden te worden meegedeeld. Daarna worden geen prijsverminderingen meer toegestaan.

Een optie blijft 14 dagen vrijblijvend voor u gereserveerd. Zowel de optie als de gemaakte offerte vervallen na deze periode.

Sluitingsuren :

Diner zonder dans : 01.00 uur

Diner met dans : 03.00 uur

tenzij anders overeengekomen.

De timing van speeches en animatie kan best op voorhand worden afgesproken om de hoogstaande kwaliteit van de gereserveerde gerechten te garanderen.

Facturen zijn te betalen binnen de 14 dagen.

Bij feesten worden er geen creditcards aanvaard.

Onze prijzen zijn inclusief 12% B.T.W. voor voeding en 21% B.T.W. voor drank.

Zaalcapaciteit

RECEPTIE : 200 personen

DINER of BUFFET: 150 personen

Index

- Welkomstwoord
- Algemene informatie

Index

○ Recepties	4
○ Drankenformules	5
○ Diner mogelijkheden:	6
▪ 1. Brochettenformule All-in (vanaf 20 personen)	7
▪ 2. Stel zelf uw menu samen	8
▪ 3. Buffetten: vanaf 50 personen	
• Koud buffet (klassiek)	10
• Koud buffet (Luxe)	11
• Koud en warm buffet (klassiek)	12
• Koud en warm buffet (Luxe)	13
• Broodjesbuffet	14
• Dessertenbuffet	15



B R A S S E R I E

de Mange-Tout

Recepties

Tijdens een duurtijd van 2 uren worden volgende dranken naar believen geserveerd :

Cava
Kirr, witte en rode wijn
Fruitsap

Andere dranken zoals water, frisdranken, porto, sherry worden op eenvoudig verzoek zonder meerprijs geschonken.

Met deze dranken zal door het bedienend personeel worden rondgegaan, afgewisseld met dienschalen met volgende hapjes :

Fantasie van rauwe groentjes met aangepaste dipsausjes op de receptietafels

FORMULE A :

Geflambeerde scampi 'Stroganoff'
Warm bladerdeeghapje
Roomsoepje
Gebakken zalm met mousseline saus
Hapje van de chef
Huisgemaakte chocolademousse

Wij voorzien 6 hapjes per persoon

FORMULE B :

Carpaccio van tonijn met limoendressing
Spiesje van kip met ananas
Roodbaarsfilet met blanke boter en basilicum
Bisque van grijze garnalen
Scampi op Oosterse wijze
Hapje van de chef volgens seizoen
Profiterol gevuld met mousse
Variatie van kleine nagerechtjes

Wij voorzien 8 hapjes per persoon

PRIJZEN recepties:

Voor de verzorging van een receptie, keuze uit frisdranken, wijn, porto, sherry, cava en warme dranken naar believen gedurende 2 uren:

Formule A : € 21,00 per persoon

Formule B : € 25,00 per persoon

Eventuele verlengingen na 2 uren zullen aangerekend worden aan € 6,00 per initiële persoon en per uur verlenging.

Wij behouden ons steeds het recht om prijzen en producten in deze formules aan te passen aan de gangbare markt- en seizoensprijzen.

Drankenformules

Drankenformule 1: € 18,00 pp

- één aperitief naar keuze, uitgezonderd champagne
- onze huiswijnen 2/3 fles per persoon + mineraal en bruisend water tot het dessert
- één koffie of thee

Drankenformule 2: € 28,00 pp

- een uur aperitief naar keuze, uitgezonderd champagne + een drietal hapjes
- onze huiswijnen 2/3 fles per persoon + mineraal en bruisend water tot het dessert
- koffie en thee naar believen

APERITIEFFORMULE

Cava

Kirr, witte en rode wijn

Fruitsap

1 glas	€ 3,50	per persoon
naar believen gedurende 1 uur	€ 9,50	per persoon
met aperitiefhapjes (3 stuks)	€ 14,50	per persoon

Zonder meerprijs kunnen eventueel porto, sherry en frisdranken voorzien worden.
Alle andere dranken aan gangbare barprijzen.

WIJNFORMULE

Huiswijnen bij onze menu's:

Wit, rood en rosé

aan € 13.50 per persoon, gebaseerd op 2/3 fles per persoon, alsook water op tafel.

Voor een uitgebreide wijnkeuze kan u onze wijnkaart raadplegen.

KOFFIEFORMULE

€ 4,00 per persoon

Koffie en thee naar believen

DRANKFORMULE NA DINER

€ 6,00 per persoon, per uur.

De formule omvat al onze frisdranken, bieren (geen hoge gisting) ,witte en rode huiswijn en warme dranken.

Diner mogelijkheden:

1. Brochettenformule All-in (vanaf 20 personen)
2. Stel zelf uw menu samen
3. De buffetten (vanaf 50 personen)



B R A S S E R I E

de Mange-Tout

1. Brochettenformule All-in (vanaf 20 personen)

De brochettenformule geeft u de mogelijkheid een ALL-in diner te organiseren voor een vaste prijs per persoon.

Als drankenformule wordt er één aperitief naar keuze (uitgezonderd champagne), $\frac{1}{2}$ fles huiswijn, water tijdens het diner en achteraf een koffie of thee per persoon voorzien.

Het diner bestaat uit een voorgerecht, een brochette en dessert.

Wij vragen om de keuzes uiterst 4 werkdagen op voorhand door te geven, zodanig wij deze zorgvuldig kunnen voorbereiden.

Wij raden steeds aan dat U zelf de keuzes maakt betreffende de gerechten zodat U tijd kan besparen.

Als volgt de keuze mogelijkheden:

Voorgerechten:

Rundscarpaccio met rucola, pesto, parmezaan en pijnboompitten

Of

Gemarineerde zalm met fijne kruiden, appel en currievinaigrette

Brochetten

Rundbrochette

Kipbrochette

Visbrochette

De brochetten worden geserveerd met frietjes of rijst, een slaatje en bijhorende sausen.

Dessert

Verrassingsbordje

Of

Bavarois

Of

Panna cotta

De ALL-in formule bedraagt: €49,50 per persoon

18 mei 2010

De Mange-tout * Turnhoutsebaan 450 te 2110 Wijnegem
T-32-3-297.17.87 * F-32-3-297.17.88
www.mange-tout.be. * info@mange-tout.be

2. Stel zelf uw menu samen

Koude voorgerechten	€
Rundscarpaccio met rucola, pestovinaigrette, parmezaan en pijnboompitten	11,00
Gemarineerde zalm met fijne kruiden, appel en currievinaigrette	12,00
Carpaccio van verse tonijn met limoenvinaigrette	12,50
Gandaham met meloen (seizoen)	12,00
Terrine van ganzenlever met een siroopje van rode wijn en toast	15,00
 Soepen	
Soep van de dag	5,00
Bisque van grijze garnalen	6,50
 Warme voorgerechten	
Warm huisgerookte zalm met een zacht wasabiroomsausje	11,00
Schartong op Normandische wijze	12,50
Scampi's met look	11,50
Scampi's diabolique	12,50
Scampi's currysaus en paprika	12,00
Gebakken zeebaars op z'n vel met prei	11,50
Bladerdeegje van kalfszwezeriken met dragonsaus	Dagprijs
 Sorbet	
Sorbet	2,50
Sorbet met likeur	3,00

Brochetten

Rundsbrochette met een slaatje en saus naar keuze	17,50
Gegrilde kipfilet met een currysausje	16,50
Scampibrochette met verse tartaarsaus	19,50
Tonijnbrochette in een jasje van sesam en een guacomolésausje	20,50

Hoofdgerechten

Groenlandse heilbot met fijne groentjes en witte wijnsaus	18,50
Schartongfilet met een blanke botersaus en broccolipuree	18,00
Gebakken zalm met een basilicumsausje	17,00
Varkenshaasje met kriekenbier	18,00
Gevulde kippenfilet uit Bresse met boursin en een zoete tijmsaus	16,50
Lamsfilet met oude mosterd en seizoensgroenten	19,50
Eendenborst met tijmsaus en seizoensgroenten	19,00

Desserten

Huisgemaakte tiramisu	6,50
Nougat glacé	7,00
Duo van witte en bruine chocolademousse	7,50
Warme appeltaart met vanille-ijs en slagroom	7,50
Dessertenpalletje	9,50

Mogen wij U beleefd vragen één menu te kiezen om een vlotte en correcte service te garanderen? Bij de hoofdgerechten heeft men echter de keuze tussen een vlees- of een visgerecht.

Wij behouden ons steeds het recht om prijzen en producten in deze menu's aan te passen aan de gangbare markt- en seizoensprijzen.

Voor verdere suggesties of vragen kan U ons steeds contacteren op volgend nummer: 03/297.17.87. of e-mail : info@mange-tout.be

3. Buffetten: vanaf 50 personen

Koud buffet (klassiek) € 28,50

Broodwaterval en boter

Vis: Gepocheerde zalm "Belle-vue"
Gerookte visschotel (makreel, zalm, forel)
Gevulde tomaat met tonijn
Gevulde eitjes

Vlees: Huisgemaakte pastei met ajuinconfituur
Beenham
Varkensgebraad met fruit
Gemarineerde kippendrumsticks
Hespenrolletjes met knolselder

Dit alles aangevuld met diverse soorten rauwkost:

Aardappelsla
Wortelsla
Komkommersla
Tomatensla
Rijstsalade

Koude sauzen:

Mayonaise
Tartaar
Currysaus
Cocktailsaus

Koud buffet (Luxe) € 33,00

Broodwaterval en boter

Vis: Gepocheerde zalm "Belle-vue"
Gerookte visschotel (makreel, zalm, forel, paling)
Gevulde tomaat met grijze garnalen en appeltjes
Tomaat mozzarella met balsamico
Paling in 't groen

Vlees: Beenham
Gerookte eendenborst met frambozenvinaigrette
Kalkoen- en varkensgebraad met vers fruit
Pastei van het huis met ajuinconfituur
Gerookte kip met pastasalade

Dit alles aangevuld met diverse soorten rauwkost:

Aardappelsla
Wortelsla
Komkommersla
Tomatensla
Rijstsalade

Koude sauzen:

Mayonaise
Tartaar
Currysaus
Cocktailsaus

Koud en warm buffet (klassiek) € 32,00

Broodwaterval en boter

Koud: Gepocheerde zalm "Belle-vue"
Gerookte visschotel (paling, makreel, zalm, forel)
Gevulde tomaat met tonijn
Gerookte kippenfilet met pastasalade
Gevulde eitjes
Beenham
Hespenrolletjes met knolselder

Koude sauzen:

Mayonaise
Tartaar
Currysaus
Cocktailsaus

Aardappelsla
Wortelsla
komkommersla
Rijstsalade
Mengeling van seizoensgroenten met vinaigrette

Warm: Waterzooi uit de Noordzee met mosseltjes en natuuraardappelen
Gewokte kip met zoetzure saus en basmatirijst

Koud en warm buffet (Luxe) € 39,00

Broodwaterval en boter

Koud: Gerookte visshotel (makreel, zalm, forel, paling)
Gepocheerde zalm "Belle-vue"
Gevulde tomaat met grijze garnalen en appeltjes
Tomaat mozzarella met balsamico
Paling in't groen

Gerookte eendenborst met frambozenvinaigrette
Pastei van het huis met ajuinconfituur
Beenham
Gerookte kip met pastasalade
Kalkoen- en varkensgebraad met vers fruit

Aardappelsla
Wortelsla
komkommersla
Rijstsalade
Mengeling van seizoensgroenten met vinaigrette

Koude sauzen:

Mayonaise
Tartaar
Currysaus
Cocktailsaus

Warm: Varkensmignonettes met aardappelgratin en groentenkrans
Waterzooi uit de Noordzee met mosseltjes en natuuraardappelen
Gewokte kip met zoetzure saus en groentjes.
Scampi in een curriesausje en basmatirijst

Broodjesbuffet à € 14.00 per persoon

Vanaf 30 personen.

Gedurende twee uren kunnen uw gasten zich bedienen van een broodjesbuffet.

Broodjesbuffet :

Piccolobroodjes wit en grof
Mini-ciabatta
Assortiment broodjes : 3 per persoon

Diverse salades en beleg zoals :

Jonge kaas, gekookte beenham, woudham, kippenwit, salami en gebraad

Tonijnsalade, krabsalade, kip-curry, américain préparé, boerenpastei en vleessalade

Tomaat, gekookte eitjes, wortelsalade, komkommer, selderij en gemengde sla

Mayonnaise, cocktailsaus, mosterd, tartaar en ketchup

Mits een supplement van € 3.00 per persoon serveren wij tevens een bouillon of vélouté.

Dessertenbuffet

Klassiek : € 8,50 per persoon :

Duo van witte en bruine chocolademousse
Appeltaart
Tiramisu
Assortiment bavarois
Verse fruitsla
Sauzen : Vanillesaus
Frambozencoulis

Dessertenbuffet luxe : € 12,00 per persoon :

Idem als ons klassiek dessertsbuffet maar -
aangevuld met : - Toetje van de chef
- Pannenkoeken
- Javanais

Aanvullend kan uiteraard ook gezorgd worden voor

Biscuits gebak : € 6,50 per persoon
IJstaarten : € 7,50 per persoon

De biscuits kunnen worden afgewerkt naar uw wensen de gelegenheid.

Wij behouden ons steeds het recht om prijzen en producten in onze buffetten aan te passen aan de gangbare markt- en seizoensprijzen

Voor verdere suggesties of vragen kan U ons steeds contacteren op volgend nummer:
03/297.17.87. of e-mail : info@mange-tout.be