



Geachte Klant,

Na 10 jaar is 'Brasserie de Mange-Tout' uitgegroeid tot een volwaardig restaurant – feestzaal. Een snelle lunch, een uitgebreid diner, voor zaken of gewoon gezellig tafelen met familie of vrienden? Voor dit alles kan U in onze brasserie terecht.

Hebt u iets te vieren? Voor elke feestje kan u bij ons terecht....Zowel voor grote als kleinere gezelschappen zijn wij de geschikte locatie.

huwelijk - communie - jubileum - gezellige BBQ met vrienden
verjaardag - werkvergadering - uitvaarttafel
babyborrel - product- en bedrijfsvoorstelling
banketten - buffetten – receptie
verrassingsfeestje

Zowel voor kleine als grote gezelschappen bieden wij U de geschikte locatie. Afhankelijk van de door U gekozen formule kan U beschikken over onze sfeervolle zaal vanaf 20 tot 200 personen.

Dankzij de inzet van onze jonge, creatieve en gepassioneerde medewerkers wordt uw feest tot in de puntjes verzorgd. Onze mensen staan dan ook steeds ter uwer beschikking om U met raad en daad bij te staan bij de organisatie van uw evenement. Voor de keuze van de wijnen staat onze sommelier steeds voor U klaar. Niet alleen op organisatorisch vlak kan U op onze professionele hulp rekenen, ook op culinair vlak kunnen wij U en uw gasten aangenaam verrassen. Wij bieden een verfijnde klassieke keuken met internationale toetsen.

Om u alvast een idee te geven wat wij te bieden hebben, vindt U in bijlage een aantal menuvoorstellen en formules. Uiteraard zijn wij steeds bereid om uw persoonlijke voorkeuren te verwerken in een aangepaste offerte. Wij staan graag ter uwer beschikking om verdere details met U te bespreken.

Aarzel niet om ons te contacteren voor vrijblijvende informatie of voor een voorstel op maat.

In de hoop U culinair te mogen verwennen,

met vriendelijke groeten,

Tomas Waignein

Brasserie – Feestzaal
'De Mange Tout'
Turnhoutsebaan 450
2110 WIJNEGEM
03/297 17 87 - info@mange-tout.be
www.mange-tout.be



Feestzaal 'De Mange-Tout'

Brasserie - feestzaal 'De Mange-Tout' opende haar deuren op 22 juni 2001 voor het grote publiek. Gelegen achter de brasserie, bevindt zich de ideale locatie voor uw feesten, recepties en diners, seminaries, uitvaarttafels,...

Afhankelijk van de door U gekozen formule, kan U 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- feestzaal, in het park.

Zaalcapaciteit:

- Receptie: 200 personen
- Walking diner: 120 personen
- Diner of buffet: 150 personen



Inhoud

1. RECEPTIEFORMULES.....	4
1.1. RECEPTIEFORMULE 1 UUR A € 10,75 PER PERSOON.....	4
1.2. RECEPTIEFORMULE 1 UUR EN 3 HAPJES A € 15,25 PER PERSOON.....	4
1.3. RECEPTIEFORMULE 'BASIC' A € 21,75 PER PERSOON.....	4
1.4. RECEPTIEFORMULE 'UITGEBREID' A € 25,75 PER PERSOON.....	4
1.5. RECEPTIEFORMULE 'DE LUXE' A € 29,75 PER PERSOON.....	5
1.6. RECEPTIE A LA CARTE.....	5
2. MENU'S.....	7
2.1. MENUVOORSTELLEN.....	7
2.2. STEL ZELF UW EIGEN MENU SAMEN.....	9
3. BUFFETTEN (VANAF 30 PERSONEN).....	10
3.1. KOUD BUFFET 'BASIC' A € 32,50.....	11
3.2. KOUD BUFFET 'DE LUXE' A € 36,00.....	12
3.3. KOUD EN WARM BUFFET 'BASIC' A € 40,00.....	13
3.4. KOUD EN WARM BUFFET 'DE LUXE' € 46,00.....	14
3.5. BROODJESBUFFET A € 14,00 PER PERSOON (VANAF 15 PERSONEN – TIJDENS LUNCH).....	15
3.6. DESSERTENBUFFET (VANAF 30 PERSONEN).....	15
4. BBQ (VANAF 30 PERSONEN / ENKEL CATERING).....	15
4.1. BBQ 'BASIC' € 30,00.....	16
4.2. BBQ 'DE LUXE' A € 40,00.....	16
4.3. KINDER BBQ A € 14,00.....	16
5. DRANKENFORMULES.....	16
5.1. DRANKENFORMULE TIJDENS DINER 'BASIC' A € 18,00 PER PERSOON.....	17
5.2. DRANKENFORMULE TIJDENS DINER 'DE LUXE' A € 28,00 PER PERSOON.....	17
5.3. DRANKENFORFAIT NA DINER A € 6,00 PER PERSOON / PER UUR.....	17
5.4. DRANKENFORFAIT NA DINER A € 20,50 PER PERSOON / GEDURENDE 5 UUR.....	17
5.5. DRANKENFORFAIT ZONDER DINER A € 25,00 PER PERSOON / GEDURENDE 5 UUR.....	17
6. AVONDFEESTEN.....	18
6.1. MIDDERNACHT SNACKS.....	18
6.2. DJ EN MUZIEKINSTALLATIE MOGELIJKHEDEN.....	18
7. UITVAARTTAFELS.....	19
7.1. KOFFIETAFEL BASIC A €12,50 PER PERSOON.....	19
7.2. KOFFIETAFEL 'UITGEBREID' A €14,50 PER PERSOON.....	19
7.3. KOFFIETAFEL 'DE LUXE' A €16,00 PER PERSOON.....	19
8. ALGEMENE VOORWAARDEN.....	20



1. Receptieformules

Tijdens de receptie worden cava, witte - rode wijn en fruitsap naar believen geserveerd.

1.1. Receptieformule 1 uur à € 10,75 per persoon

1.2. Receptieformule 1 uur en 3 hapjes à € 15,25 per persoon

- Rundscarpaccio met parmezaan en notensla
- Mini-worstenbroodje
- Scampi met zachte currysaus

1.3. Receptieformule 2 uur 'Basic' à € 21,75 per persoon

- Soepje volgens marktaanbod
- Scampi met zachte currysaus
- Mini-worstenbroodje
- Gandaham met meloen
- Bootje van witloof met grijze garnalen
- Roulade van gerookte zalm met kruidenkaas
- Rundscarpaccio met parmezaan en notensla
- Zoet afsluiterje

1.4. Receptieformule 2 uur 'Uitgebreid' à € 25,75 per persoon

- Soepje volgens marktaanbod
- Scampi met zacht currysausje
- Bladerdeeggebakje met fetakaas en geconfijte tomaatjes
- Gandaham met meloen
- Mini-tomate crevette
- Gerookte paling met mierikswortelsaus
- Mini-kipsaté met ananas en chillisaus
- Zoet afsluiterje



1.5. Receptieformule 2 uur 'De Luxe' à € 29,75 per persoon

- Bisque van grijze garnalen
- Tomaat mozzarella met pesto
- Quiche Lorraine
- Rundscarpaccio met parmezaan en notensalade
- Terrine van zeetong met Noors gerookte zalm
- Terrine van ganzenlever met gecarameliseerd appelbolletje en portosaus
- Oester natuur
- Variatie van kleine nagerechtjes

1.6. Receptie à la carte
Hapjes (prijzen per stuk / persoon)

- Half-open broodje met beleg naar keuze € 2,50
- Bisque van grijze garnalen € 2,00
- Gemarineerde zalm met yoghurt dressing € 1,50
- Tartaar van zalm € 1,50
- Scampi met een zacht currysousje € 1,75
- Carpaccio van St.Jacobsvrucht met truffelolie € 2,25
- Terrine van zeetong met Noors gerookte zalm € 1,75
- Mini-tomate crevette € 2,00
- Quiche Lorraine € 1,00
- Scampibrochette met ananas en chilisous € 1,75
- Mini-kaaskroketjes € 1,00
- Assortiment rauwe groentjes € 0,75
- Mini-worstenbroodje € 1,00
- Terrine van ganzenlever met appeltjes en een portosousje € 2,25
- Oester natuur € 2,50
- Carpaccio van runds met notensla en parmezaan € 1,75
- Roulade van brood met gerookte zalm en kruidenkaas € 1,50
- Gandaham met meloen € 1,50
- Soepje volgens marktaanbod € 0,75
- Mini-Dame Blanche € 2,75
- Mini-gebakje € 1,50



Dranken

- Huischampagne / fles € 50,00
- Cava / fles € 30,00
- Fruitsap / liter € 10,00
- Witte huiswijn / fles € 18,00
- Rode huiswijn / fles € 18,00
- Water plat / bruis / fles € 8,20
- Frisdrank / 20cl € 2,10
- Bieren lage gisting € 2,10



2. Menu's

2.1. Menuvoorstellen

(prijzen per persoon / exclusief dranken)

- Het is steeds mogelijk het dessert in het menu te vervangen door gelegenheidsgebak of ijstaart.

Menu 1 à € 30,00

Rundscarpaccio met rucola, pesto, parmezaan en pijnboompitten
Of

Waldorfsalade met gerookte kip en Italiaanse Alpenham
🌀

Gebakken zalm met geplette Belle de Fontenay aardappelen,
parmezaan en een pestosausje

Of

Varkenshaasje gevuld met zongedroogde tomaat,
omwikkeld met gandaham
en een sausje van balsamico en kroketjes

🌀

Dame blanche met warme chocoladesaus

Of

Huisbereide Chocolademousse

Menu 2 à € 35,00

Carpaccio van tonijn, olijfolie, rucola en parmezaan
Of

Vitello tonato

🌀

Schartongrolletjes met fijne groentjes,
witte wijnsaus en pommes duchesse

Of

Paupiette van kalkoen en Kempische ham met boursin,
seizoensgroenten en kroketjes

🌀

Panna cotta met een coulis van frambozen

Of

Dame blanche met warme chocoladesaus



Menu 3 à € 40,00

Carpaccio van ossenhaas met verse ganzenleverkrullen,
en rucola

Of

Stoofpotje van vis 'à l'Ostendaise'
witte wijnsaus met groene kruiden

ଓଓଓ

Parelende sorbet

ଓଓଓ

Kabeljauw met prei, witte wijnsaus en pommes Duchesse

Of

Gebakken lamsfilet met saus van 'Moutarde de Meaux'
een bouquetière van seizoensgroenten en gratin

ଓଓଓ

Een uitgebreid dessertenpallet van de chef

Menu 4 à € 45,00

Salade met gerookte eendenborst,
verse ganzenleverkrullen en frambozenvinaigrette

Of

Sashimi van tonijn geserveerd met wasabi en sojasaus

ଓଓଓ

Parelende sorbet

ଓଓଓ

Zeeduivel met prei en champignons,
Roze pepersaus en pommes duchesse

Of

Kalfsfilet met gebakken shi-takés, portosausje
geserveerd met gebakken aardappeltjes

ଓଓଓ

Een uitgebreid dessertenpallet van de chef



2.2. Stel zelf uw eigen menu samen

Voor andere gerechtjes kan u steeds onze menukaart raadplegen

Voorgerechten

Rundscarpaccio met rucola, pesto, parmezaan en pijnboompitten	€12,00
Carpaccio van ossenhaas met verse ganzenleverkrullen en portosirop	€14,50
Gemarineerde wilde zalm met rucola en yoghurt dressing	€12,50
Carpaccio van tonijn, olijfolie, rucola en parmezaan	€13,50
Salade met gerookte eendenborst, verse ganzenleverkrullen en frambozenvinaigrette	€14,75
Vitello Tonato	€12,75
Trilogie van zalm: gerookt, gemarineerd en tartaar	€13,25
Sashimi van tonijn geserveerd met wasabi en sojasaus	€14,25
Terrine van zeetong met Noors gerookte zalm	€13,50
Terrine van ganzenlever met vijgenkonfijt en rozijntoast	€15,75
Stoofpotje van vis 'a l'Ostendaise', witte wijnsaus en groene kruiden	€14,75

Tussengerecht

Soepje volgens marktaanbod	€4,50
Consommé met fijne groenten	€6,00
Bisque van grijze garnalen	€7,75
Sorbet	€2,00
Parelende sorbet	€3,00

Hoofdgerechten

Gevuld varkenshaasje met zongedroogde tomaat, omwikkeld met Gandaham en een sausje van balsamico, kroketjes	€17,25
Gebakken zalm met geplette Belle de Fontenay aardappelen, Parmezaan en een pestosausje	€15,75
Kabeljauw met prei, witte wijnsaus en pommes duchesse	€16,75
Paupiette van kalkoen met Kempische ham, boursin, groentjes en kroketjes	€16,75
Schartongrolletjes met fijne groentjes, witte wijnsaus en pommes duchesse	€18,75
Lamsfilet met saus van 'Moutarde de Meaux', bouquetière van Seizoensgroenten en rozemarijn aardappeltjes	€21,50
Zeeduivel met prei en champignons, roze pepersaus en pommes duchesse	€22,90
Kalfsfilet met gebakken shi-takes, portosausje en gebakken aardappeltjes	€25,90



Desserten

Dame blanche	€6,00
Panna cotta met een coulis van frambozen	€6,50
Huisbereide chocolademousse	€7,00
Huisbereide tiramisu	€7,00
Gelegenheidsgebak of ijstaart	€8,00
Dessertenpallet van de chef	€9,50

3. Buffetten (vanaf 30 personen)

Brasserie – Feestzaal
'De Mange Tout'
Turnhoutsebaan 450
2110 WIJNEGEM
03/297 17 87 - info@mange-tout.be
www.mange-tout.be



(prijzen per persoon / exclusief dranken)

3.1. Koud buffet 'Basic' à € 32,50

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



Seizoenspaté met ajuinconfituur
Beenham (vanaf 50 personen versneden in de zaal)
Varkensgebraad met fruit
Gemarineerde kippendrumsticks
Hespenrolletjes met knolselder

Dit alles aangevuld met diverse soorten rauwkosten, broodwaterval
en bijhorende sausjes
Aardappelsla – Wortelsla – Komkommersla – Tomatensla – Rijstsalade
Mayonaise – Tartaar – Currysous – Cocktailsaus



Dessertenbuffet



3.2. Koud buffet 'De Luxe' à € 36,00

Gepocheerde zalm "Belle-vue"
Gerookte visschotel (makreel, zalm, forel, paling)
Gevulde tomaatjes met grijze garnalen
Pastasalade met scampi en pesto
Paling in 't groen



Beenham (vanaf 50 personen versneden in de zaal)
Salade met gerookte eendenborst, groene boontjes, parmezaan en gedroogde
tomaten
Varkensgebraad met vers fruit
Seizoenspaté met ajuinconfituur
Gerookte kip
Tomaat mozzarella met balsamico
Dit alles aangevuld met diverse soorten rauwkosten, broodwaterval
en bijhorende sausjes
Aardappelsla – Wortelsla – Komkommersla – Tomatensla – Rijstsalade
Mayonaise – Tartaar – Currysous – Cocktailsaus



Dessertenbuffet



3.3. Koud en warm buffet 'Basic' à € 40,00

Gepocheerde zalm "Belle-vue"
Gerookte visschotel (paling, makreel, zalm, forel)
Gevulde tomaatjes met tonijn
Gerookte kippenfilet met pastasalade
Gevulde eitjes
Beenham (vanaf 50 personen versneden in de zaal)
Hespenrolletjes met knolselder

Dit alles aangevuld met diverse soorten rauwkosten, broodwaterval
en bijhorende sausjes

Aardappelsla – Wortelsla – Komkommersla – Tomatensla – Rijstsalade
Mayonaise – Tartaar – Currysaus – Cocktailsaus



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



Dessertenbuffet



3.4. Koud en warm buffet 'De Luxe' € 46,00

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



Beenham (vanaf 50 personen versneden in de zaal)
Salade met gerookte eendenborst, groene boontjes, parmezaan en gedroogde tomaten
Varkensgebraad met vers fruit
Seizoenspaté met ajuinconfituur
Gerookte kip

Dit alles aangevuld met diverse soorten rauwkosten, broodwaterval en bijhorende sausjes

Aardappelsla – Wortelsla – Komkommersla – Tomatensla – Rijstsalade
Mayonaise – Tartaar – Currysous – Cocktailsous



Varkenshaasje groentenkrans en aardappelgratin
Waterzooi uit de Noordzee met mosseltjes en natuuraardappelen
Gewokte kip met zoetzure saus en groentjes
Scampi in een curriesousje en basmatirijst
(alle gerechten vanaf 50 personen; selectie van 3 gerechten van 30 – 50 personen)



Dessertenbuffet



3.5. Broodjesbuffet à € 14,00 per persoon (vanaf 15 personen – tijdens lunch)

Gedurende één uur kunnen uw gasten zich bedienen van een broodjesbuffet.

Assortiment broodjes: 3 per persoon

Diverse salades en beleg zoals

Jonge kaas, beenham, woudham, kippenwit, salami
Tonijnsalade, krabsalade, kip-curry, préparé en vleessalade
(Vanaf 30 personen, indien minder selectie van 5 soorten beleg)

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

Mayonaisse, cocktailsaus, mosterd, tartaar en ketchup

Broodjesbuffet aangevuld met soep volgens marktaanbod
(supplement €3,00 per persoon)

3.6. Dessertenbuffet (vanaf 30 personen)
- Dessertenbuffet 'Basic' à € 8,50

Duo van witte en bruine chocolademousse

Appeltaart

Tiramisu

Assortiment bavarois en javanais

Verse fruitsla

Sauzen : vanillesaus & frambozencoulis

- Dessertenbuffet 'De Luxe' à € 12,00

Duo van witte en bruine chocolademousse

Appeltaart

Tiramisu

Assortiment bavarois en javanais

Verse fruitsla

Rijstpap

Torentje met roomsoezen

Crêpes Suzette

Sauzen : vanillesaus & frambozencoulis

4. BBQ (vanaf 30 personen / Enkel catering)



(prijzen per persoon / exclusief dranken)

4.1. BBQ 'Basic' € 30,00

Hamburger
Merguez worstje
Scampibrochette met ananas
Gemarineerde spare ribs
Kippenbout
Aardappel in de schil met rozemarijn

Dit alles aangevuld met diverse soorten rauwkosten, broodwaterval
en bijhorende sausjes

Italiaanse slamengeling – Tomatensalade – Komkommersalade – Fetasalade met
olijven - aardappelsalade
Mayonaise – Tartaar – Currysaus – Cocktailsaus

4.2. BBQ 'De Luxe' à € 40,00

Hamburger
Merguez worstje
Scampibrochette met ananas
Ierse mini rib-eye met kruiden
Grietfilet in papilotte met witte wijn en fijne kruiden
Kippesaté
Aardappel in de schil met rozemarijn
Maiskolven

Dit alles aangevuld met diverse soorten rauwkosten, broodwaterval
en bijhorende sausjes

Italiaanse slamengeling – Tomatensalade – Komkommersalade – Fetasalade met
olijven - aardappelsalade
Mayonaise – Tartaar – Currysaus – Cocktailsaus - warme Champignonsaus

4.3. Kinder BBQ à € 14,00

Hamburger
worstje
Kippenbout

De BBQ 'Basic' of 'De Luxe' kan aangevuld worden met:

- Saté van rundsvlees € 3,00 / per persoon
- Gemarineerde varkenslapjes € 2,50 / per persoon
- Mini-ossenhaasje (+/- 100 gr) € 5,00 / per persoon
- Halve kreeft (250 gr) dagprijs / per persoon
- Gemarineerde banaan met likeur € 3,00 / per persoon
- Ananas "Mojito-style" € 3,00 / per persoon

5. Drankenformules

Brasserie – Feestzaal
'De Mange Tout'
Turnhoutsebaan 450
2110 WIJNEGEM
03/297 17 87 - info@mange-tout.be
www.mange-tout.be



5.1. Drankenformule tijdens diner 'Basic' à € 18,00 per persoon

- Eén aperitief naar keuze cava, wijn of fruitsap met één uitgelezen hapje van de chef.
- 2/3 fles huiswijn (wit – rood) per persoon
- Plat en bruisend water tijdens de maaltijd
- Eén koffie of thee na de maaltijd

5.2. Drankenformule tijdens diner 'De luxe' à € 28,00 per persoon

- Een uur receptie : cava,wijn en fruitsap naar believen. 3 uitgelezen aperitief hapjes.
- 2/3 fles huiswijn (wit-rood) per persoon
- Plat en bruisend water tijdens de maaltijd
- Koffie en thee naar believen

5.3. Drankenforfait na diner à € 6,00 per persoon / per uur

Na uw maaltijd kan u genieten van een drankenformule. In deze formule zijn volgende dranken inbegrepen : frisdranken, bieren, witte - rode huiswijn (uitgezonderd bieren van hoge gisting, sterke dranken en champagne). Mits een supplement van € 1,50 wordt ook cava aangeboden in deze formule.

5.4. Drankenforfait na diner € 20,50 per persoon / gedurende 5 uur

Een all-in drankenformule van 5 uur. In deze formule zijn volgende dranken inbegrepen : frisdranken, bieren, witte – rode huiswijn. (uitgezonderd bieren van hoge gisting, sterke dranken en champagne). Mits een supplement van € 5,00 wordt ook cava aangeboden in deze formule. Indien gewenst kan de formule verlengt worden aan € 5,00 per persoon / per uur.

5.5. Drankenforfait zonder diner € 25,00 per persoon / gedurende 5 uur

Een all-in drankenformule van 5 uur. In deze formule zijn volgende dranken inbegrepen : frisdranken, bieren, witte – rode huiswijn. (uitgezonderd bieren van hoge gisting, sterke dranken en champagne). Mits een supplement van € 5,00 wordt ook cava aangeboden in deze formule. Indien gewenst kan de formule verlengt worden aan € 5,00 per persoon / per uur.



6. Avondfeesten

6.1. Middernacht snacks

- Half-open belegd broodje met verschillende garnituren € 2,50
 - Broodjes worden geserveerd en nadien op de staantafels geplaatst
- Soep buffet met brood € 3,75
 - Een buffet met 2 verschillende soepkeuzes waar U en uw genodigden zich gedurende 2 uur naar believen kunnen bedienen
- Pizza buffet € 6,25
 - Een buffet met 4 huisgemaakte pizza's waar U en uw genodigden zich gedurende 2 uur naar believen kunnen bedienen
 - Margarita
 - Hawai
 - Prosciutto
 - Frutti di mare

6.2. DJ en muziekinstallatie mogelijkheden

DJ voor 5 uur (€ 250) + Verlichting en muziekinstallatie (€ 325) € 575,00
Voor trouwfeesten wordt er een supplement van € 50,00 aangerekend

Eventuele verlengingen na 5 uren zullen aangerekend worden aan € 50,00 per uur verlenging.

(DJ, verlichting en muziekinstallatie is vrijblijvend, mag u ook zelf organiseren)

7. Uitvaarttafels

Brasserie – Feestzaal
'De Mange Tout'
Turnhoutsebaan 450
2110 WIJNEGEM
03/297 17 87 - info@mange-tout.be
www.mange-tout.be



Al onze tafels zijn gedekt met **linnen tafellakens**.
Sanwiches, pistolets en koffiekoeken worden telkens **vers geleverd** door
"Bakkerij Soontjes De Smet" uit Wommelgem.

7.1. Koffietafel Basic à €12,50 per persoon

- 1 sandwich
- 2 pistolets
- 1 koffiekoek
- Beleg: kaas, ham, salami, confituur en choco

Koffie, thee en water inbegrepen

7.2. Koffietafel 'Uitgebreid' à €14,50 per persoon

- 1 sandwich
- 2 pistolets
- 1 koffiekoek
- Beleg: kaas, ham, salami, confituur, choco en **préparé**

Koffie, thee, water en **sinaasappelsap** inbegrepen

7.3. Koffietafel 'De Luxe' à €16,00 per persoon

- 1 sandwich
- 2 pistolets
- 1 koffiekoek
- **1 croissant**
- Beleg: kaas, ham, salami, confituur, choco, **kip curry, krabsla en préparé**

Koffie, thee, water en **sinaasappelsap** inbegrepen

Aperitief: Mits supplement van €3,00 per persoon met één aperitief (witte en rode porto, witte en rode wijn en fruitsap)

Soep: Mits supplement van €3,50 per persoon een verse dagsoep

Gelieve ons te verwittigen indien U **achtergrondmuziek** wenst.



8. Algemene voorwaarden

Zaalhuur

Zaal, personeel, tafellinnen, servies, bestek en tafeldecoratie 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.

Waarborg

Een reservatie wordt pas definitief na het betalen van een eerste voorschot van 250 euro. Bij annulering wordt het voorschot van 250 euro, als tegemoetkoming, ter beschikking gesteld voor een éénmalige consumptie in de brasserie of feestzaal. Als volgt vragen wij 3 maanden alvorens de effectieve doorgang van uw gelegenheid een sluitend voorschot van 30% op het openstaande totaal saldo. Bij annulering wordt het voorschot terugbetaald als de zaal nog kan worden verhuurd of, als tegemoetkoming, ter beschikking gesteld voor een éénmalige consumptie in brasserie de Mange-Tout.

Betalingsmodaliteiten

Gezien de gunstige voorwaarden die wij voorstellen, dient de betaling binnen de 7 dagen na verloop van de feestelijkheden te gebeuren.

Bij onmiddellijke en contante betaling geven wij 2% reductie op uw saldo.

Bij feesten worden er geen creditcards aanvaard.

Aantal personen

Het juiste aantal genodigden dient ten laatste 7 dagen voor doorgang van de feestelijkheden per mail of telefonisch te worden meegedeeld. Dit doorgegeven aantal is definitief en hier kan geen vermindering op verrekend worden.

Kwaliteit



Door het gebruik van uitsluitend verse producten kan het voorkomen dat sommige gerechten niet voorradig zijn (seizoen, aanvoer, marktaanbod). Deze zullen door gelijkwaardige gerechten van dezelfde prijs en kwaliteit vervangen worden.

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

Sluitingsuren

Diner zonder dans: 01.00 uur

Diner met dans: 03.00 uur

Tenzij anders overeengekomen. Wij kunnen tevens onze contacten raadplegen om uw muzikale omlijsting te verzorgen.

BTW

Onze prijzen zijn dienst inbegrepen en 12% BTW voor voeding en 21% BTW voor drank inclusief.