

SALONS
SAINTGERMAIN
since 1978

VOOR UW MOOISTE DAG,
ENKEL HET BESTE!!!

Gasten ontvangen is een levenskunst...





Met liefde voor de 'stiel' als uitgangspunt zijn we klaar om het levenswerk van onze ouders verder te zetten. Jarenlange training en stages bij sterrenrestaurants De Karmeliet, Sea Grill, Oud Sluis zorgen voor een stevige basis! Verfijnde gastronomie, gastvrijheid, oog voor detail, goede verhouding prijs - kwaliteit,... zijn een greep uit onze vaste waarden! Kortom, voor uw mooiste dag, enkel het beste

In deze "gastronomische verwennerij" bieden wij u een waaier van mogelijkheden. Zelf uw menu samenstellen of vooraf uitgewerkte menu's kiezen, bij ons is alles mogelijk. Ieder feest is immers als een maatpak met specifieke wensen van gastvrouw en gastheer.

Laat ons samen met u het scenario vastleggen zodat u ongedwongen kan genieten van uw feestelijke dag en zonder verrassingen aan uw genodigden een hartelijk-welkom-souvenir kan meegeven. Het gebruik van natuurlijke grondstoffen van eerste kwaliteit, dagvers en zonder toevoeging van industriële smaakversterkers, permanente controle van leveranciers en dankzij onze plichtsbewuste medewerkers dragen wij zorg voor de gezondheid van onze klanten en streven naar een perfecte verhouding van prijs / kwaliteit.

Uiteraard zijn wij er niet enkel voor familiale gelegenheden, ook voor organisatie van bijeenkomsten en feesten van bedrijven en professionelen hebben wij de nodige know how.

Wij zijn ervan overtuigd dat u en uw genodigden een mooie herinnering zullen bewaren aan een dag in Salons Saint Germain!

Steeds tot uw dienst!
Tim en Eline Saint Germain - Mergaert

Heeft u iets te vieren?

De hapjes 5
Receptiedranken 6
Koude voorgerechten 7
Soepen 8
Warme voorgerechten 9
Verfrissingen en tussendoortjes 10
Hoofdschotels 12
Nagerechten 13
Het avondfeest 14
Voor onze kleinsten 18
Walking dinner 20
Onze buffetten 22
Babyborrel 23
Wijnkaart – all in formules 24
Accommodatie 26
Uw ceremonie in onze feestzalen – Praktische afspraken 28
Tafelschikking 29
Algemene verkoopsvoorwaarden 30
Enkele voorbeelden 31

Wij maken uw dromen waar!

Bezoek onze website www.salonssaintgermain.be
Of volg ons op Facebook en Instagram.



De hapjes

Bij een glaasje hoort een hapje, voor U als gastheer / gastvrouw is het een écht welkomstgebaar aan Uw genodigden, zij zullen het van harte op prijs stellen. Een mooie receptie is dé aanzet van een geslaagd feest... waarover men vaak lang napraat!





Koude en warme hapjes **€ 2,70 ‘t stuk**

Deze kleine delicatessen zijn allemaal “hand- en huisgemaakt”! Wij beschouwen het dan ook als “ons” visitekaartje waar met veel zorg en toewijding aan gewerkt is, voor u is het een “Hartelijk Welkom” voor uw genodigden! Voor een avondfeest stellen we een receptie voor met 4 hapjes voor ± 1 uur.

“Ons visitekaartje ”...

Koude en warme hapjes in assortiment - gedurende de ganse receptie. Een assortiment dat met zorg wordt samengesteld volgens de trend, het seizoen en marktaanvoer... een inspiratie van de chef!

Voor 7 stuks € 18,50/pers
Ideaal voor een uitgebreide receptie van 1,5 uur.

Voor 10 stuks € 26,00/pers
Ideaal voor een uitgebreide receptie van 2 uur.

Maak het echt feestelijk ... **€ 3,60/pers**

Naar wens kan u de receptie uitbreiden met fingerfoods, gepresenteerd op staande tafels:
- Spaanse ham met Grissini
- Dip van advocado & tomaat met krokantjes

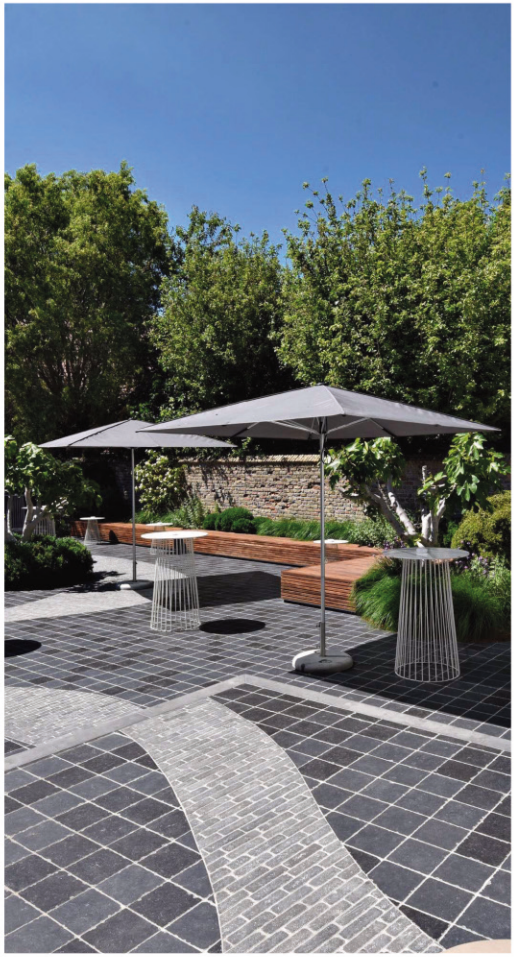
Een feestmaaltijd voor elke gelegenheid

In familiekring:
geboorte, eerste en plechtige communie, verloving, huwelijk, jubileum, familiereünie

Bedrijf en vereniging:
personeelsfeesten, bedrijfsfeesten, productvoorstellingen, seminaries, verenigingsfeesten, vriendenkringen

Receptiedranken

Échte Champagne is toch steeds iets apart, de illusie van de sprankelende belletjes geeft aan feestvierders een hemels gevoel! Bij ons is de prijs voor iedereen bereikbaar!



Schuimwijnen (Vins Mousseux)

	PER FLES
Cava	€ 28,00
Crémant de Loire "Langlois Chateau" brut – Méthode Traditionnelle	€ 37,00
Wiscoutre – onze West-Vlaamse Champagne	€ 42,00

Champagne

	PER FLES
Champagne van het huis	€ 61,00
Alle andere grote-merk-Champagnes op aanvraag	

Andere

	PER GLAS
Vruchtensap, pils en frisdranken	€ 3,00
Rodenbach, Kriek, Carlsberg, Watou, Jupiler 0%, Mocktail	€ 3,20
Leffe, Duvel, Omer, wijn	€ 4,50

Receptiedranken aan forfaitprijs

met Cava	€ 14,50 /pers.
met Crémant de Loire – Méthode Traditionnelle	€ 18,50 /pers.
met Wiscoutre	€ 19,50 /pers.
met Champagne Brut	€ 28,50 /pers.

* Gedurende de ganse receptie (± 1,5 uur) uw gekozen receptiedranken alsook fruitsap, frisdranken en bieren aan een vaste prijs per persoon. Deze formule stelt u in staat om uw receptie vooraf perfect te budgetteren.
* Zelf meegebrachte receptiedranken (75cl):
  € 11,00 /persoon (frisdrank en bieren inbegrepen) ofwel
  € 19,00 /fles (frisdrank en bieren niet inbegrepen)

Koude voorgerechten





Schotse zalm € 20,50
graved lax - zachte kerrie - Quinoa - Oosterse kruiden

Zalm - heilbot - forel - rivierpaling € 20,50
artisanaal gerookt - bieslookroom - knapperige toast

"Limousin"-runderfilet € 21,00
carpaccio - ganzenlever - pijnboompitten - koningskruid

"Red Label" zalm € 23,00
warm gerookt - dilleroom - krokantje van witbier

Tonijn € 23,00
mi-cuit - specerijen - soja - bulgur

Noordzeegarnaal € 24,00
variëteiten van tomaat - oude balsamico - basilicum

Ganzenlever € 24,00
Granny Smith - Cabernet - Sauvignon azijn - uienconfijt

Sint Jacobsnootjes € 25,00
hazelnoot - bloemkool - limoen - komkommer

Langoustines € 28,00
gebakken - tartaar - schaaldierenconsommé (koud-warm)

Zeekreeft € 29,00
verse deegwaren - zuiderse groentjes - zure room

Zeekreeft € 29,00
jonge bladspinazie - Reblochon - groene selder (koud-warm)

Waaier van koude gastronomische gerechtjes op bord € 27,00
Ons koud buffet
Ons paradepaardje!!
De gasten bedienen zich meermaals aan het buffet.

Soepen

(steeds tweemaal geserveerd)





Onze klassiekers...
roomsoepje van of met ... € 9,00

tuingroentjes - bloemkool - asperges - tomaat - champignons - witloof - tuinkers - prei - broccoli - kervel

Creatieve soepen € 9,50

Oosters soepje
shiitake - zachte kerrie - kokosroom

Knolselder
spekkorstjes

Normandisch
appelknikkers - kaastoast

Pompoen
posteleinblaadjes - paprika

Groene kruiden
oesterzwam

Gastronomische en rijke soepen

Heldere consommé € 14,50
kruidenflensjes

Venkelvelouté € 14,50
gerookte rivierpaling & amandelnootjes

Kreeftensoep € 17,50
kervelroom

Rivierkreeftjes € 18,50
kruidensabayon

Bouillabaisse uit de Noordzee € 23,50

Heldere consommé € 24,50
gebakken langoustine, ganzenlever & citroengras

Warme voorgerechten



Alle bereidingen worden steeds met verse grondstoffen van allerbeste kwaliteit in onze eigen keuken klaargemaakt!
Deze voorgerechten kunnen als hoofdschotel geserveerd worden...
suppl. € 8,00

Scampi € 19,00
Italiaanse deegwaren & getomateerde schaaldierenjus

Noorse zalm € 19,00
korstje van Panko - venkel - groene kruiden

Zeebaars € 21,50
jus van truffel - zwarte olijven - kruidenkrokantje

Zeebaars € 22,00
structuren van bloemkool - schaaldierenjus - grijze garnalen

Kabeljauw € 24,00
risotto met parmezan - Noordzeegarnalen - citroengras

Kabeljauw € 24,00
salsa van tomaat - Italiaanse deegwaren - aardappelkroepoek

Kabeljauw € 24,00
amandel & rozemarijn - Bouchotmosseltjes -
zure room met kruiden

Griet € 24,50
Jus van schaaldieren, prei & Noordzeegarnalen

Grietfilet € 24,50
gegrild - Dijonaise - kasteelaardappel - venkel

Sint Jacobsnootjes € 24,50
ganzenlever - hazelnoten - postelein

Sint Jacobsnootjes € 24,50
groene asperges - bouillonaardappel - spek - citroentijm

Tarbot € 25,00
jus van kreeft - prei & shiitake - zeekraal

Tong & tarbot € 25,50
gesmolten kreeftenboter - boschampignons - tuinkruiden

Zeetong € 25,50
tartinade van langoustines - beukenzwammetjes -
lauwe vinaigrette van oude balsamico

Kalfszwezeriken € 26,00
krokant gebakken - tagliatelle - asperges - mousseline

Halve kreeft uit de oven € 30,50
jonge prei - kruidenolie - Zuiderse aromaten

Verfrissingen en tussendoortjes



IJssoufflé “Grand Marnier” € 9,50
sinaasappel - krokante filo

Ananas € 9,50
flinterdun - granaatappel - frambozensorbet

Citroenjenever € 9,50
limoensorbet

Seizoensfruit € 9,50
gratin - vanille-ijs

Calvados € 9,50
Granny Smith - crumble

Helder fruitsoepje € 9,50
aardbei - meloen - limoensorbet


MASTERCHEF
33
BELGIUM
Salons Saint Germain


BRU


Salons
Saint
Germain





Hoofdgerechten



Wildbereidingen in jachtseizoen: fazant, hertenkalffilet, haas, e.a. (seizoensprijs)

Alle hoofdschotels worden driemaal bediend en geserveerd met bijpassende groenten en aardappelbereidingen.

Bij alle hoofdschotels dient een soep of voorgerecht besteld te worden! Als u dit niet wenst, rekenen we een meerprijs van € 8,00/pers.

Kalkoenrollade amandelnootjes - natuurham - kruidige roomsaus	€ 19,50
Hoeve-kip hammetje - gelakkeerd - Acaciahoning	€ 19,50
Mechelse koekoek geglaceerde groentjes - kervel - dragon	€ 21,50
Varkenshaasje natuur gebakken - Papegaei-bier	€ 22,00
Kwartelfilet saus met steranijs - "zonder de boutjes"	€ 23,00
Parelhoen medaillon - gekonfijte billetjes - tuinkruiden	€ 23,00
Parelhoenfilet "op vel gebakken" - saus van cream Sherry	€ 23,00
Houtlands konijn kalfszwezeriken - Oerbier	€ 23,00
Eendenborst "au four"- fleur deselle - sjalot - veenbessen	€ 23,00
Filet van jonge duif zacht gegaard, seizoensgroenten	€ 24,00
Kalfsribstuk inlandse topkwaliteit - soezenaardappel	€ 27,00
Lamsfilet op hooi gegaard - tijm - Provençaals	€ 27,00
Runderfilet pur béarnaise - of groene peper- of champignonsaus	€ 29,00
Kalfshaasje & -zwezerik kroketje van kalfswangetje	€ 31,00

Noot: Garnituren en groenten worden samengesteld volgens het seizoen. Naargelang de inspiratie van de chef kunnen gerechten toegevoegd worden.

Nagerechten







Bruidstaart € 12,50
fruit - slagroom

IJsduifjes € 12,50
warme chocoladesaus - vuurfantasie

Boskoop appelgebak (warm) € 13,00
Calvadosroom - vanille-ijs

Witte perzik € 13,00
blanc manger - krokante chocolade - frambozenijs (seizoen)

Ananas € 13,00
sambakruiden - heldere soep - krokante filo

Aardbeien € 14,00
compote van rabarber - jus van rabarber - vanille

Millefeuille € 14,50
mokka - chocolade

Doyenne-peer € 14,50
chocolade - rhum - rozijnenijs - citrus

Groot nagerechtenbord € 15,00
creatie van de chef met seizoensfruit, ijs & chocolade

Dessert buffet 2.0.
Onze specialiteit!

De ijsduifjes komen binnen op de tonen van opzwepende muziek in de schaduw van het vuurwerk. U wordt vriendelijk uitgenodigd om de ijstaart aan te snijden waarna een romantische wandeling volgt door een oase aan moderne en artisanale dessertbordjes. Een unieke en vlotte belevenis die U en Uw gasten versteld doen staan en waar ieder zijn gading in vindt. € 19,00

EEN GEURIG KOPJE KOFFIE...

Mokka met in eigen huis bereide versnaperingen
(3 maal bediend in mooi tafelzilver) € 4,50

Mokka met mini-gebakjes
(eveneens 3 maal bediend) € 12,00

Nota: na de maaltijd dient steeds een koffie besteld te worden, wenst er iemand thee of decafinee is dit natuurlijk ook mogelijk.

Het avondfeest

Het avondfeest is hét hoogtepunt van uw huwelijksdag. Teneinde uw genodigden met gepaste stijl te kunnen ontvangen hebben wij met de grootste zorg verschillende menu's samengesteld.

Tim Saint-Germain staat met trots en vol jeugdig enthousiasme in zijn keuken in Salons Saint-Germain. Alvorens de zaak van Frans over te nemen, ging hij aan de slag in tal van mooie "huizen" met gerenommeerde chefs. Aan hun zijde kon Tim onbetaalbare ervaringen op steken. Als echte leermeesters gaven zijn hun kennis en "metier" door. De volgende menu's worden naar hen genoemd als dank voor die mooie, harde maar vooral leerrijke jaren.



Bij ieder menu kan het dessert vervangen worden door

- een nagerechtenbord + € 3,50
- een nagerechtenbuffet 2.0 + € 7,00

MENU "WOUTER BEUSELINCK"

Gebakken scampi
Griekse pasta - Nantua saus - fijne groenten brunoise

Gegrild varkenshaasje
Dragon roomsaus - soezenaardappel - seizoensgroenten

Trilogie van nagerechtjes

Mokka met versnaperingen

€ 57,50

In restaurant "De Steenen Haene" in Zillebeke zette Tim zijn eerste stappen in de keuken. Nog voor hij naar de hotelschool trok, kon hij zo reeds een eerste indruk opdoen. Wouter leerde hem de beginselen van de keuken. Van snijden tot schillen, roeren tot kloppen; daar groeide de liefde voor het vak.





MENU "RUDY PATTYN"

Kabeljauwhaasje
Risotto met "Parmegiano Reggiano" - waterkers - zachte kerrie

Parelhoenfilet
Champignonroomsaus - seizoensgroenten uit onze streek

Seizoensfruit
Banketbakkersroom - bladerdeegje "Pure beurre"

Mokka met versnaperingen

€ 62,00

Voormalig chef-eigenaar van traiteur 't Keukentje. Zijn passie voor mooie producten gaf hij met plezier door aan de jongere generatie. Wekelijks ging hij persoonlijk naar de vroegmarkt om enkel het beste mee naar huis te nemen. Vandaag maakt hij uitzonderlijk lekker roomijs in "La Boule de Glacé" in Roeselare. Nog steeds met enkel de beste producten.

MENU "YVES MATAGNE"

Zeebaars
Beukenzwammen - prei - lichte jus van oude Balsamico

Tamme eend
Saus van sjalotjes en rode wijn - Fondantaardappel

Ananas
Gemarineerd in Oosterse kruiden - ijs van framboos

Mokka met versnaperingen

€ 61,50

In restaurant "Sea Grill" te Brussel brengt deze 2-sterrenchef reeds 20 jaar fantastische viscreaties. Dagelijks leerde Tim er de beste vissen uitkiezen en te bereiden met een perfecte cuisson. In Vlaanderen is Yves Matagne minder bekend maar toch behoort hij tot de absolute top van België.





MENU “SERGIO HERMAN”

Noordzeetong
Gebrande polderaardappel - saus van Zeeuwse schaaldieren - zeekraal

Lam
Gegaard op hooi - natuurlijke jus - seizoensgroenten

Passievruchten
Tapioca - witte chocolade - gel van framboos

Mokka met versnaperingen

€ 67,50

Met het ondertussen gesloten restaurant “Oud Sluis” bereikte hij de absolute top van Nederland. Met zijn nieuwe restaurants Pure C (met chef Syrco Bakker) en The Jane (met chef Nick Bril) gaat hij diezelfde weg op! Tim leerde in Oud Sluis en Pure C de fijne kneepjes van de hedendaagse gastronomie. Een prachtige ervaring waar hij nog elke dag de vruchten van plukt.

MENU “GEERT VAN HECKE”

Griet
Verse bladspinazie - Sabayon van graantjesmosterd

Runderfilet
Lichte béarnaise - Pont-Neuf aardappel - seizoensgroenten

Jonagold - appel
Gekarameliseerd - luchtige tiramisu

Mokka met versnaperingen

€ 68,50

Bij restaurant “De Karmeliet” hingen jarenlang 3 Michelinsterren aan de deur. Een groot deel van de hedendaagse sterrenchefs leerden bij hem de “stiel”. Gedurende 2,5 jaar mocht Tim deel uitmaken van zijn brigade. Hij leerde er de echte basis van de keuken en neemt die mee voor de rest van zijn leven.



MENU “FRANS SAINT-GERMAIN”

Grietmoot
Venkel - Dijonaisesaus - kasteelaardappel

Kalfslende
Soezenaardappel - natuursaus - seizoensgroenten

Dame Blanche
Vanille-ijs - warme chocoladesaus - slagroom

Mokka met versnaperingen

€ 66,00

In 1978 begonnen Frans en Ria met hun viswinkel. Later groeide die uit tot de Salons van vandaag. Tim zag van vanaf zijn geboorte zijn ouders elke dag hard werken om hun doel te bereiken. Frans en Tim stonden nog jaren aan elkaars zijde. Vandaag is Tim trots om het levenswerk van Frans verder te zetten.

MENU “JEAN BERQUIN”

Kreeft
Tuinkruiden - ansjovisboter - Basmatirijst

Kalfslende
Zingara garnituur - natuursaus - seizoensgroenten

Bollebuzen
Appel - bruine suiker - ijs van Rhum

Mokka met versnaperingen

€ 74,50

Deze meesterkok (1934-2004) was niet alleen de beste vriend maar ook de mentor van Frans en Ria. Met zijn ervaring stond hij hen bij, bij de start van hun zaak. Voor Tim was hij als een “opa” die prachtig kon vertellen en hem zo warm maakte voor de mooie “stiel”.

Voor onze kleinsten (2 t.e.m. 12 jaar)



RECEPTIE

5-tal kinderhapjes, zakje chips en drankjes: € 16,50/kind
(kalkoenreepje, kippenvleugel, kaaskroketje, gefrituurde zeetong, bitterballetje)

chips en drankjes:€ 9,50/kind

KINDER MENU

Tomatensoep met balletjes

Krokante kipfilet met appelmoes en frietjes

Kinderijsje

€ 33,00/kind (drankjes inbegrepen)

Mogelijkheid om tomatensoep te vervangen door kaaskroketten (suppl. + € 1)

Varia

DE CREW (DJ, fotograaf, videograaf, artiest...)

Voor de crew die niet aan tafel zit bij de genodigden van uw avondfeest, voorzien we tevens een maaltijd met dranken.
De prijs bedraagt € 40/p.p.







Seated dinner - New Style



Naast de klassieke manier van tafelen hebben wij een formule waarbij de gasten op een losse manier kunnen aanschuiven aan verzorgde buffetten maar toch genieten van een stijlvolle bediening aan tafel. Een modern concept, afstappend van het traditioneel tafelen. Een vlot contact tussen de genodigden maar met voor iedereen een gereserveerde plaats aan een feestelijk gedekte tafel...

Steeds vanaf 80 personen

KOUDE GASTRONOMISCHE GERECHTJES OP BORD

De genodigden nemen plaats aan mooi opgedekte tafels.
Ze kunnen een keuze maken uit de verschillende gerechten.
Men kan zich meermaals bedienen aan het buffet.

- Gravlax van Noorse zalm met quinoa en kerrie
- Ganzenlever, Porto-gelei, uienconfituur
- Gemarineerde Sint-Jacobsvruchten met mousse van bloemkool en hazelnoot
- Carpaccio van 'Limousin'-runderfilet, pesto en Parmezaan
- Italiaanse ham met Galia meloen
- Ibéricoham, slaatje van tomaat en avocado
- Oesters
- Porco Tonnato
- Gemarineerde zalm met dille en rode pepers
- Gamba's met Italiaanse linguini en zongedroogde tomaatjes
- Artisanaal gerookte zalm, citroen, peterselie en uisnippers
- Mi-cuit van "yellowfin" tonijn met '7-specerijen'
- Krab- en zalmcocktail

Gevolgd door een

WARM BUFFET MET

Runderfilet met bearnaisesaus en frietjes, tomaatje met kruidenboter en seizoenslaatje

Parelhoenborst - aardappelnootjes, Provençaalse groentjes en boontjes

Kabeljauwhaasje met Dijonaisesaus, spinazie en soezenaardappel

Scampi in de wok met kreeftensaus,
Griekse pasta en jonge prei

Daarna serveren wij
Mokka met versnaperingen

NAGERECHTENBUFFET 2.0

Een unieke en romantische wandeling door een oase van moderne en artisanale dessertbordjes.

De losse sfeer van deze nieuwe formule geeft aan de genodigden de mogelijkheid om zelf hun menu samen te stellen en een keuze te maken uit deze uitgebreide waaier gerechten.

€ 72,00

Walking dinner: Trendy



Indien u opteert voor deze formule zittend op barkrukjes aan hoge praattafels is er een supplement van € 13,00/stoel.

Bij een walking dinner worden de genodigden verwend met exquise gerechtjes naar hen toe bediend.

HARTIG... KOUD EN WARM...

Graved lax van Schotse zalm met frisse quinoa
Carpaccio van runderfilet met Parmezaan en pesto
Burrata met trostomaat en basilicum
Noordzeegarnalen met polderaardappelen en zure room
Witte pens met graantjes mosterd en geroosterde uitjes
Geurig tasje kreeftensoep
Zeebaarsfilet, prei met Shiitakes en Jus van schaaldieren
Licht gegrild St.-Jacobsnootje met kerrie en kokos
Tagliata van rund
Mechelse koekoek, risotto met boschampignons en verjus

WE EINDIGEN MET EEN WAAIER VAN ZOETERNIJEN MET O.M.

Crème brûlée
Mini-gebakjes
Ijskoffie
Chocolademousse
Bavarois ...

OF

We eindigen met ons groot nagerechtenbuffet

Gevolgd door
een koffiebuffet € 72,00

Onze buffetten

ONZE TROEVEN... ONZE IDEALEN... ONS DOEL... een persoonlijke aanpak voor iedere gelegenheid - een verfrissende en dynamische keuken - nadruk op de originele smaak van de grondstoffen - eigentijds en vernieuwend - vervullen van uw wensen - een huis van vertrouwen met een uitstekende prijs-kwaliteit verhouding.





WARME BUFFETTEN (VANAF 80 PERS.)

Warm vleesbuffet

Presentatie in de zaal van diverse warme vleesgerechten met bijpassende sausen, groenten en aardappelen waarvan de gasten zich ter plaatse kunnen bedienen en dit naar believen met o.m. filet pur, parelhoenborst, lamsfilet

€ 30,50

Met een vierde gerecht zoals kalfslende of Mechelse koekoek

suppl. € 4,00

WARM BUFFET MET

Runderfilet met bearnaisesaus en frietjes, tomaatje met kruidenboter en seizoenslaatje

Parelhoenborst - aardappelnootjes, Provençaalse groentjes en boontjes

Kabeljauwhaasje met Dijonaisesaus, spinazie en soezenaardappel

Scampi in de wok met kreeftensaus,
Griekse pasta en jonge prei

Uiteraard zijn alle gerechten begeleid van groenten, fijne sausjes, aardappel- en pastapreparaties! Een buffet waar zowel vis- als vleesliefhebbers rijkelijk aan hun trekken komen
€ 34,00

Als u opteert voor het vis- en vleesbuffet dient U rekening te houden met de forfait van wijnen bij 2 gerechten.

Babyborrel

Steeds opnieuw is de geboorte van een kind een wonder van de natuur die jonge ouders willen vieren met familie en vrienden! Ook daarvoor hebben we een geschikte formule uitgewerkt.



Uitgebreide receptie

De genodigden worden gedurende +/- 3u verwend met verfijnde koude en warme hapjes van vis-vlees-pasta-schaaldieren, gepresenteerd in glaasjes, porseleinen schoteltjes, kopjes met o.m.

HAPJES

- Gravlax van Noorse zalm, quinoa, kerrie
- Gemarineerde St.-Jacobsvruchten, hazelnoot, komkommer
- Carpaccio van "Limousin"-rund, Parmezaan
- Mousse van breughelham, linzen
- Gelakkeerd buikspek, slaatje van pickels
- Huisgemaakte loempia
- Hot dog de - lux - Saint Germain
- Gefrituurde zeetongreepje, gribiche-saus
- Geurig tasje kreeftensoep
- Puntzakje verse frietjes en mayonaise

We eindigen met twee nagerechtjes
€ 35,00

DRANK

- Gans de duur van de receptie

Wijn: € 17,50/persoon
Cava: € 19,50/persoon
Crémant de Loire: € 23,00/persoon
Champagne: € 32,00/persoon

Gedurende de receptie (3u) zijn alle dranken in de forfaitprijs inbegrepen, d.w.z. vruchtensap, frisdranken, water, wijn, bieren. Deze formule is mogelijk van 15.00 tot 18.00u of van 16.00 tot 19.00u.
Ook voor babyborrels staat de zaal gratis ter beschikking en is er personeel inbegrepen.

KINDERFORMULES
Kinderen (2 - 12 jr)

- Aangepaste hapjes voor kinderen (kalkoenreepje, kippenvleugel, kaaskroketje, puntzakje frietjes, bitterballetje, kinderijsje) en zakje chips: € 15,00/kind
- Drankjes voor de kinderen: € 9,50/kind

De wijnkaart

Wij selecteerden voor u aangepaste wijnen bij de door u gekozen gerechten en dit aan de voordeligste prijzen!

Forfait van witte en/of rode wijnen, bieren, frisdranken én water tijdens het diner:

	forfait van onze courante wijnen
bij 1 gerecht	€ 13,00/pers.
bij 2 gerechten	€ 15,50/pers.
bij 3 gerechten	€ 17,50/pers.

	forfait van de kasteelwijnen
bij 1 gerecht	€ 22,50/pers.
bij 2 gerechten	€ 24,50/pers.
bij 3 gerechten	€ 26,50/pers.



Formule dessertbuffet

De gasten worden uitgenodigd vanaf het dessertbuffet en het dansfeest.

Nadat jullie de gasten hebben verwelkomt, gaan ze aan tafel en krijgen ze een glaasje aperitief. Vervolgens genieten ze van het dessertbuffet. Daarna kunnen jullie gasten zich uitleven op de dansvloer tot de vroege morgen.

- Glaasje Cava, dessertbuffet, koffie en dranken tijdens dansfeest € 54,00/p
- Glaasje Crémant in plaats van cava € 55,00/p
- Glaasje Champagne in plaats van cava € 59,00/p

Dansfeest

Voor het dansfeest kan men genieten van een forfaitaire prijs om gedurende de ganse nacht alle dranken te consumeren (incl. Omer, Carlsberg, Leffe, Duvel, witte, rode en rosé wijn, enz...) tot einde feest. We serveren geen sterke dranken, Crémant, Wiscoutre en Champagne.

- Forfait dranken dansfeest € 17,00/p

Einde feest

Uw avondfeest duurt max. 9u, gerekend vanaf het einde van de receptie, tot ten laatste 05:00 uur.

Avondfeesten die vroeger dan 20u starten, eindigen ook vroeger.

Bv. Ga je om 19:00 uur aan tafel →
dan loopt het avondfeest tot uiterlijk 04:00 uur.

Ga je om 18:00 uur aan tafel →
dan stopt het avondfeest om 03:00 uur.

Wijnen die meer tot de verbeelding spreken: Onze Maître-Sommelier stelde een beperkt kaartje samen met wijnen die een perfecte harmonie vormen met onze keuken. Wij bieden U restaurantklassiekers voor ieders budget!





WITTE WIJN

- La Ferme du Mont, Côtes du Rhône
  'La Truffiere' 2024 € 36,00
- Maison Drouhin Bourgogne Chardonnay 2023 € 37,00
- Gautheron Chablis ' Vieilles Vignes ' 2024 € 41,00
- Mademoiselle de Tracy Pouilly Fumé Loire 2024 € 43,00
- Maison Pagnotta Rully 2024
  La Croix de Carbonnieux Blanc € 43,00
  Pessac Leognan 2023

RODE WIJN

- Château Gigognan, Cotes du Rhone 2024 € 34,00
- D de Dauzac Bordeaux Superieur 2022 € 35,00
- Château Palais Cardinal St.Emilion Grand Cru 2020 € 41,00
- La Magia - Rosso di Montalcino DOC 2024 € 41,00
- La Monette - Mercurey Vieilles Vignes Bourgogne 2023 € 44,00
- Château du Glana Saint Julien 2020 € 46,00

Meer exclusieve wijnen halen wij voor U graag uit onze kelder.

Water aan tafel: gedurende de maaltijd serveren wij
natuurlijke luxewaters (plat of bruisend) per fles € 6,50

frisdranken en pils € 3,00/cons.
Rodenbach, Kriek, Carlsberg, Watou,
Jupiler 0%, mocktail € 3,20/cons.
Leffe, Duvel, Omer en wijn € 4,50/cons.

Onze accommodatie



WIJ BESCHIKKEN OVER
DRIE EIGENTIJDSE FEESTZALEN

"De Botaniek" "Ter Stede" "Orangerie"

Elk totaal van elkaar gescheiden met eigen ingang, vestiaire, bar, disco, aparte receptieruimtes, tuinterras of dakterras, ...

Elke zaal heeft een afsluitbare ruimte ter beschikking.
Tevens heeft elke zaal het volgende gratis ter beschikking:

- Brievenbus
- Schildersezel
- Bord met nageltjes om naamkaartjes op te hangen (tafelzetting)

Zijn inbegrepen in de menuprijzen:

- Tafels en stoelen
- Tafellinnen
- Kandelaars en kaarsen
- Standaarddecoratie
- Bediening tot einde feest
- Zaalhuur

D.w.z. dat u bovenop uw gerechten en dranken niets hoeft bij te betalen.

Indien gewenst, kunt u onze licht- en geluidsinstallatie (BOSE) huren die uw dj kan gebruiken:
Huur discobar - € 150

We geloven dat elk huwelijk uniek is!
Daarom bieden we jullie graag de ruimte om een persoonlijke toets aan jullie feest toe te voegen.
Willen jullie eigen bloemdecoratie meebrengen, een photobooth plaatsen, welkomstbord of andere creatieve ideeën uitwerken? Dat kan zeker! Jullie inbreng is welkom om van jullie huwelijksdag een écht persoonlijk moment te maken.
Hebben jullie nog geen leveranciers in gedachten?
We werken samen met een netwerk van betrouwbare en ervaren huwelijksleveranciers, en helpen jullie graag met suggesties of contactgegevens.
Zo creëren we samen een feest dat helemaal bij jullie past.

Als kers op de taart bieden we het trouwkoppel
(vanaf 60 volwassenen) een gratis overnachting met ontbijt aan:
Een extra service van Salons Saint Germain!

WE BESCHIKKEN OVER ONZE EIGEN PRIVATE PARKING

Op verkenning in Salons Saint Germain!

Om een idee te hebben van onze Seated Dinner "New Style"-formule kan U iedere zondaiddag bij ons deelnemen aan het **"Buffet à Gogo"**, het hele jaar door!



Dancing dinner op zaterdagavond zie
www.salonssaintgermain.be

Wij bieden een feestelijk aperitief met hapje, oesterbar, een waaier van koude gerechtjes, soep naar believen, ons rijk buffet van warme vis- en vleesgerechten en een kaas- en dessertbuffet om van te snoepen.

Wij bieden een interessante all-in prijs (van aperitief - bijpassende wijnen - tot en met koffie). Voor de kinderen (tussen 2 en 12 jaar) hebben wij animatie... en voor hen betaalt U slechts een kinderprijsje!

Een ideale gelegenheid om Uzelf te komen overtuigen van onze kwaliteit en service, een kennismaking met onze feestelijk gedekte tafels!

Reserveren vooraf is noodzakelijk

Salons Saint Germain is gelegen aan de historische Grote Markt van Diksmuide, centraal en met zeer ruime parkeermogelijkheden. Aan de achterzijde van onze feestzalen ligt de Diksmuidse "Botanieken Hof" - een oase van groen met vijver en fontein... steeds toegankelijk voor romantische kiekjes van Uw mooiste fotoalbum.



Uw ceremonie in onze feestzalen





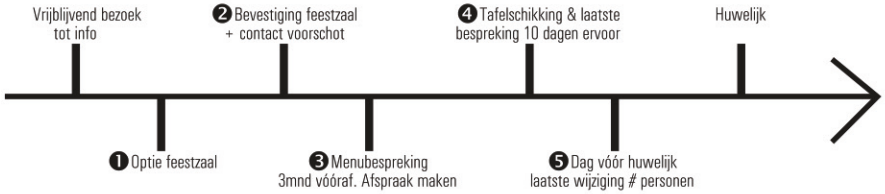
Jullie huwelijksceremonie kan ook in onze feeszalen plaats vinden. Naargelang het weer bespreken we de week vooraf waar de ceremonie doorgaat: in de feestzaal, de receptieruimte of tuinterras (buiten)

We stellen de ruimte beschikbaar en zetten deze klaar. We voorzien dat de feestzaal steeds klaar staat. Jullie genodigden worden ontvangen door onze medewerkers en doorverwezen naar de ceremonieruimte.

Jullie kiezen jullie favoriete ceremoniemeester/ spreker, (live-)muziek, bloemversiering. Kortom, jullie geven jullie eigen persoonlijke toets. Indien gewenst, kunnen we jullie helpen met contactgegevens van huwelijksleveranciers.

Prijs ceremonie: € 250
Prijs wedding chairs: € 3/stoel
Optioneel een witte loper: € 7/meter

Praktische afspraken



Enkele belangrijke momenten in aanloop van jullie huwelijksfeest:

❶ Alvorens een zaal vast te leggen, kunt u vrijblijvend een zaal in *optie* plaatsen. We vragen om ons na uw beslissing op de hoogte te brengen om de zaal al dan niet te boeken.

❷ Van zodra u beslist heeft om uw feest in Salons Saint Germain te houden, verzoeken we u de reservatie vast te leggen en te *bevestigen* door overschrijving van een voorschot van € 1000.
Ondertussen wordt het contract van de reservatie u doorgestuurd. Vervolgens kunt u het getekend terugmailen.

❸ *Menubespreking:* een drietal maanden vóór het huwelijksfeest maakt u een afspraak voor de bespreking van het feest en het menu. Tijdens deze bespreking geven we de nodige uitleg voor de opmaak van de tafelschikking.

❹ 10 dagen vóór het feest neemt u contact op om de juiste aantallen door te geven. Tevens maakt u een afspraak om langs te komen met de tafelschikking en alle materialen die u wil toevoegen.

❺ Bijsturen van het aantal aanwezigen kan tot de avond voordien (20u) en worden dan ook nog in rekening gebracht.

- Om een beter idee te hebben over onze zaalopstelling kan u desgewenst op vrijdag of zaterdag NA AFSPRAAK een korte indruk komen opdoen of op zondag deel te nemen aan het “Buffet à gogo” (mits betaling).

De tafelschikking

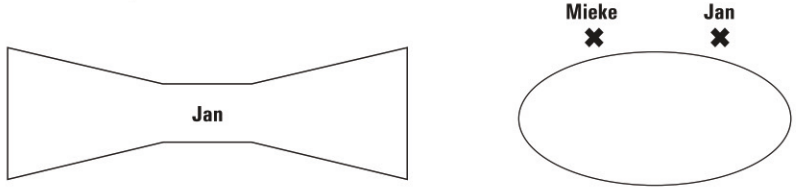
Teneinde uw feestmaaltijd vlot te laten verlopen en om een correcte tafelschikking te kunnen realiseren, verzoeken wij onderstaande gegevens in de week van uw feest aan ons te bezorgen (ten laatste 2 dagen vooraf).

1. **Tafellijst:**
   Een lijst met alle tafels en per tafel een vermelding van de namen van de genodigden.
   Vb. **Tafel 1 = 8 personen** (+ eventueel naam thema)
   Dhr. En mevr. Ampe Jan & Mieke
   Dhr. En mevr. Beernaert Annie & Guy ...

- onze ronde tafels: 7, 8, 9, 10 personen
- onze ovale tafels: 11 en 12 personen
- mogelijkheid tot uitbreiding van de brede ovale tafels tot 20 personen
- Het aantal personen aan de eretafel is onbeperkt

2. **Menukaarten:**
   De menukaarten worden via u gedrukt.

3. **Eretafel:**
   De genodigden van de eretafel krijgen een vaste plaats aan tafel aan de hand van de strikjes met hun naam. Deze krijgt u mee bij de menubespreking.
   U maakt een plan van de eretafel:



4. **Table Seating:**
   Om de genodigden duidelijk te maken aan welke tafel ze dienen plaats te nemen na de receptie kunt u naamkaartjes maken.
   Per koppel maakt u een kaartje met de vermelding van hun naam en tafelnummer of thema. Deze kaartjes worden geperforeerd en alfabetisch geklasseerd op familienaam (niet per tafel)
   We beschikken over zowel naamkaartjes (deze dient u te schrijven) als over een bord met nageltjes waaraan deze naamkaartjes worden opgehangen. Deze worden overhandigd door onze medewerkers aan uw genodigden.
   Het is ook mogelijk om deze zelf te laten drukken. Hierbij dient u rekening te houden met de volgende afmeting:



Maximum 11 x 3cm
(normale perforatieafstand = 8 cm)

U bent volledig vrij om een persoonlijke toets aan uw 'table seating' te geven en in te staan voor de uitwerking ervan.



Algemene verkoopsvoorwaarden

1. Deze overeenkomt wordt afgesloten voor het verzorgen van een feestmaal/receptie/traiteurdienst waarvan de details gekend zijn of nog moeten worden vastgelegd.
2. Partijen verbinden zich er toe op deze datum/data de afgesproken diensten te leveren en te aanvaarden. De aangerekende prijzen zijn indicatief, de prijzen die uiteindelijk worden aangerekend zijn deze van het meest recente gerechtenboekje dat gebruikt wordt bij het vastleggen van het menu nl. ten vroegste 4 maand voor de datum van het feest. Bij extreme prijsstijgingen behouden we het recht ten allen tijde om de prijzen aan te passen.
3. Alle facturen zijn betaalbaar en zonder korting te Diksmuide binnen de 15 dagen na factuurdatum. Vanaf de vervaldag brengen zij van rechtswege een intrest op van 10 % per jaar. Bij niet-betaling is van rechtswege een schadevergoeding verschuldigd van 10 % van het factuurbedrag vermeerderd met de gerechtskosten. Bij geschillen is enkel de rechtbank van Veurne bevoegd.
4. Bij een bestelling is iedereen die bestelt hoofdelijk en ondeelbaar aansprakelijk voor het totale factuurbedrag. Voor een huwelijksfeest zijn beide families hoofdelijk en ondeelbaar aansprakelijk voor de totaliteit van de factuur, aanvaarding van de gedeeltelijke betaling vanwege 1 besteller of vanwege 1 familie kan nooit worden aanzien als afstand van hoofdelijke aansprakelijkheid.
5. De verkoper is ontlast van iedere verantwoordelijkheid in geval van overmacht (oorlog, ongevallen, staking, opstand, brand, waterschade, enz...)
6. Bij annulatie wordt het voorschot niet terugbetaald. Wijzigingen in het juiste aantal genodigden kunnen nog en worden ook in rekening gebracht tot ten laatste twee dagen voor het uiteindelijke feest.
7. De directie wijst alle verantwoordelijkheid af bij gebeurlijke schade of ongevallen binnen en buiten onze exploitatie. Wij zijn tevens niet verantwoordelijk voor verlies, ontvreemding of diefstal van vestiaire en andere persoonlijke bezittingen. De bestellers zijn hoofdelijk aansprakelijk voor schade die zou worden aangericht door hun genodigden.
8. Alle taksen zoals Sabam – Billijke vergoeding en welke andere vergoeding ook geheven door Staat, Provincie of Gemeente of enige andere organisatie zijn uitsluitend ten laste van de organisatie/gebruiker van onze infrastructuur.
9. Bij een middagfeest wordt de laatste consumptie om 19u45 geserveerd.
10. We hanteren de wetterlijk bepaalde geluidsnorm van 95 decibels.
11. Bij de reservatie wordt een voorschot gevraagd van 1000 EUR dat in rekening zal worden gebracht bij de uiteindelijke afrekening. Dit voorschot is betaalbaar via overschrijving of met bankcontact bij ondertekening van het contract.
12. Wegens grote schade aan ons tafeltextiel zijn vuurstokjes, confetti en partypoppers niet toegelaten.
13. Al onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Hierover kunt U zich steeds informeren bij de zaalverantwoordelijke.
14. Bij het ondertekenen van het contract geeft elke partij de toelating aan Tim Saint Germain bv om de persoonsgegevens te verwerken in het kader van de organisatie van het feest, alsook bij de afrekening. Bij deze laatste is boekhoudkantoor (Decostere Accountancy - Ieper) als externe partner van Tim Saint Germain bv betrokken partij. Deze gegevens worden niet langer dan nodig bewaard in een afgesloten bureel/ archief en in een elektronische database met login waar enkel de zaakvoerders van Tim Saint Germain bv en het boekhoudkantoor bevoegd voor zijn.

Enkele voorbeelden... om u wegwijs te maken

Voorbeeld 1:

Eerste receptie:		
(1,5 - 2 uren)	totaal	€ 33,00/persoon
forfait cava		€ 14,50/persoon
assortiment 7 hapjes		€ 18,50/persoon
Avondfeest:	totaal	€ 104,10/persoon
Receptie		
forfait cava		€ 14,50/persoon
3 hapjes		€ 8,10/persoon
Diner		
soep		€ 9,00/persoon
hoofdgerecht: parelhoen		€ 23,00/persoon
dessertbord		€ 15,00/persoon
mokka met versnaperingen		€ 4,50/persoon
wijnen bij 1 gerecht		€ 13,00/persoon
Dansfeest		
forfait dranken tijdens dansfeest		€ 17,00/persoon

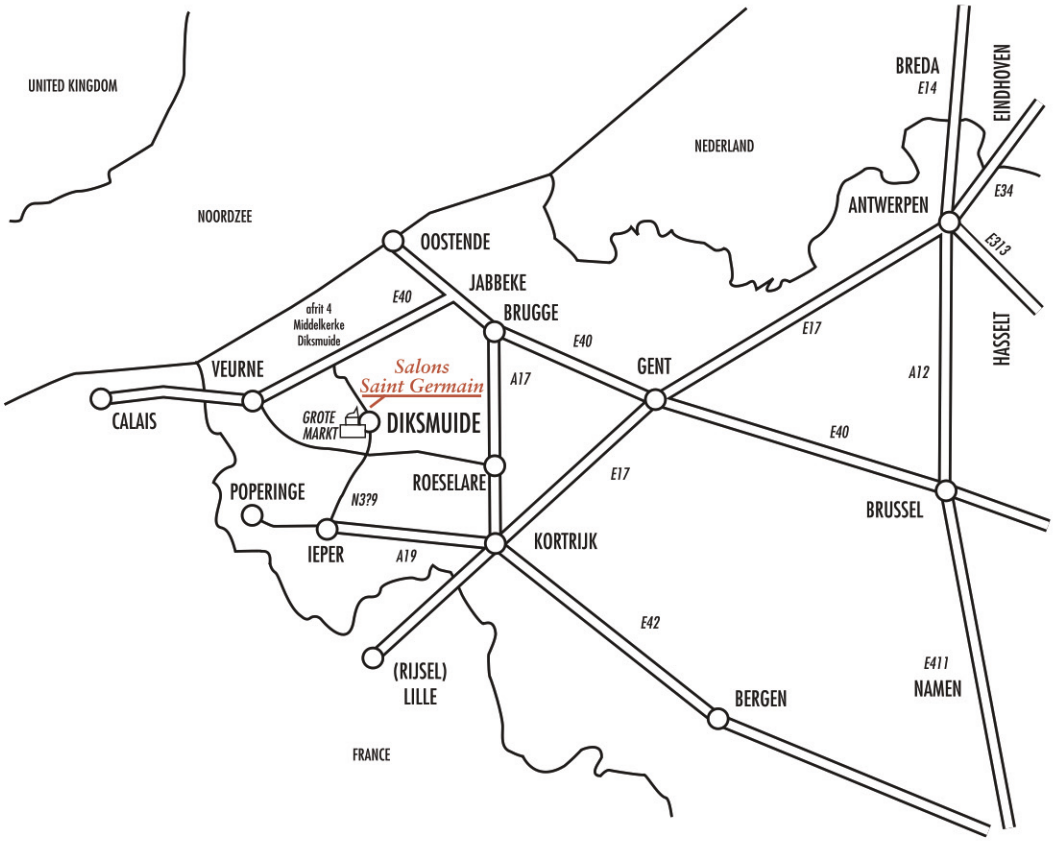
Voorbeeld 2:

Eerste receptie:		
(1,5 - 2 uren)	totaal	€ 33,00/persoon
forfait cava		€ 14,50/persoon
assortiment 7 hapjes		€ 18,50/persoon
Avondfeest:	totaal	€ 129,80/persoon
Receptie		
forfait cava		€ 14,50/persoon
4 hapjes		€ 10,80/persoon
Diner		
Seated dineren - new style		€ 72,00/persoon
wijnen bij 2 gerechten		€ 15,50/persoon
Dansfeest		
forfait dranken tijdens dansfeest		€ 17,00/persoon

Notities



— SALONS SAINT GERMAIN —



Elke verjaardag is een feest!

1 jaar..... katoen

2 jaar..... glas

3 jaar..... was

4 jaar..... leder

5 jaar..... hout

6 jaar..... ijzer

7 jaar..... koper

8 jaar..... brons

9 jaar..... aardewerk

10 jaar..... tin

11 jaar..... koraal

12 jaar..... zijde

13 jaar..... kant

14 jaar..... ivoor

15 jaar..... kristal

20 jaar..... porselein

25 jaar..... zilver

30 jaar..... parelmoer

35 jaar..... robijn

40 jaar..... smaragd

45 jaar..... vermeil

50 jaar..... goud

60 jaar..... diamant

65 jaar..... briljant



© luxvisualsjonnytillers

SALONS
SAINTGERMAIN
since 1978

De Breyne Peellaertstraat 12 - 8600 Diksmuide
tel. 051 50 25 20 - fax 051 51 01 59
info@salonssaintgermain.be
www.salonssaintgermain.be

Ontwerp & druk: Drukkerij Pattyn