



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
Onze zondagmiddagformules – “Buffet à Gogo”	27
Tafelschikking – praktische richtlijnen	29
Algemene verkoopvoorwaarden	30
Enkele voorbeelden	31

Wij maken uw dromen waar!

**Bezoek onze website www.salonsaintgermain.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 opprijzen stellen. Een mooie receptie is dé aanzet van een geslaagd feest... waarover men vaak lang napraat!



Koude en warme hapjes

€ 2,40 't stuk

Deze kleine delicatessen zijn allemaal "hand- en huisgemaakt"! De tijd van "de toastjes" is definitief voorbij, wij bieden een waaier van exquise gerechtjes in trendy glaasjes, porseleinen schoteltjes, kopjes, lepeltjes en tapa-schaaltjes. 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!

"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

€ 16,50/pers

Voor 10 stuks

€ 22,50/pers

Maak het echt feestelijk ...

€ 3,20/pers

Naar wens kan u de receptie uitbreiden met fingerfoods, gepresenteerd op staande tafels:

- Spaanse ham met Grissini
- Dip van avocado & 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	€ 26,00
Crémant de Loire "Langlois Chateau" brut – Méthode Traditionnelle	€ 35,00
Wiscoutre – onze West-Vlaamse Champagne	€ 39,00

Champagne

	PER FLES
Champagne van het huis	€ 57,00
Alle andere grote-merk-Champagnes op aanvraag	

Andere

	PER GLAS
Vruchtensap, pils en frisdranken	€ 2,60
Rodenbach, Kriek, Carlsberg, Watou, Jupiler 0%, Mocktail	€ 2,80
Leffe, Duvel, Omer, wijn	€ 3,90

Receptiedranken aan forfaitprijs

met Cava	€ 13,50 /pers.
met Crémant de Loire – Méthode Traditionnelle	€ 17,00 /pers.
met Wiscoutre	€ 18,00 /pers.
met Champagne Brut	€ 27,00 /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

graved lax - zachte kerrie - Quinoa - Oosterse kruiden

€ 17,00

Zalm - heilbot - forel - rivierpaling

artisaanaal gerookt - bieslookroom - knapperige toast

€ 17,50

"Limousin"-runderfilet

carpaccio - ganzenlever - pijnboompitten - koningskruid

€ 17,50

"Red Label" zalm

warm gerookt - dilleroom - krokantje van witbier

€ 19,00

Tonijn

mi-cuit - specerijen - soja - bulgur

€ 19,00

Noordzeegarnaal

variëteiten van tomaat - oude balsamico - basilicum

€ 19,00

Sint Jacobsnootjes

hazelnoot - bloemkool - limoen - komkommer

€ 23,00

Ganzenlever

Granny Smith - Cabernet - Sauvignon azijn - uienconfijt

€ 22,00

Langoustines

gebakken - tartaar - schaaldierenconsommé (koud-warm)

€ 25,00

Zeekreeft

verse deegwaren - zuiderse groentjes - zure room

€ 29,00

Zeekreeft

jonge bladspinazie - Reblochon - groene selder (koud-warm)

€ 29,00

Waaier van koude gastronomische gerechtjes op bord

Ons koud buffet

Ons paradepaardje!!

De gasten bedienen zich meermaals aan het buffet.

€ 24,00

Soepen

(steeds tweemaal geserveerd)



Onze klassiekers... roomsoepje van of met ...

€ 7,50

tuïngroentjes - bloemkool - asperges - tomaat - champignons - witloof - tuïnkers - prei - broccoli - kervel

Creatieve soepen

€ 8,50

Oosters soepje

shiitake - zachte kerrie - kokosroom

Knolselder

spekkorstjes

Normandisch

appelknikkers - kaastoast

Pompoen

posteleinblaadjes - paprika

Groene kruiden

oesterzwam

Gastronomische en rijke soepen

Heldere consommé

kruidenflensjes

€ 12,00

Venkelvelouté

gerookte rivierpaling & amandelnootjes

€ 12,00

Kreeftensoep

kervelroom

€ 15,00

Rivierkreeftjes

kruidensabayon

€ 16,00

Bouillabaisse uit de Noordzee

€ 21,00

Heldere consommé

gebakken langoustine, ganzenlever & citroengras

€ 22,00

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. € 6,00

Scampi Italiaanse deegwaren & getomateerde schaaldierenjus	€ 17,00	Grietfilet gegrild - Dijonaise - kasteelaardappel - venkel	€ 19,50
Noorse zalm korstje van Panko - venkel - groene kruiden	€ 17,00	Zeetong tartina van langoustines - beukenzwammetjes - lauwe vinaigrette van oude balsamico	€ 20,50
Zeebaars jus van truffel - zwarte olijven - kruidenkrokantje	€ 18,50	Tarbot jus van kreeft - prei & shiitake - zeekraal	€ 20,50
Zeebaars structuren van bloemkool - schaaldierenjus - grijze garnalen	€ 19,00	Tong & tarbot gesmolten kreeftenboter - boschampignons - tuinkruiden	€ 20,50
Kabeljauw risotto met parmezan - Noordzeegarnalen - citroengras	€ 19,00	Sint Jacobsnootjes ganzenlever - hazelnoten - postelein	€ 24,00
Kabeljauw salsa van tomaat - Italiaanse deegwaren - aardappelkroepoek	€ 19,00	Sint Jacobsnootjes groene asperges - bouillonaardappel - spek - citroentijm	€ 24,00
Kabeljauw amandel & rozemarijn - Bouchotmosseltjes - zure room met kruiden	€ 19,50	Kalfszwezeriken krokant gebakken - tagliatelle - asperges - mousseline	€ 24,00
Griet Jus van schaaldieren, prei & Noordzeegarnalen	€ 19,50	Halve kreeft uit de oven jonge prei - kruidenolie - Zuiderse aromaten	€ 29,00

Verfrissingen en tussendoortjes



Ijssoufflé "Grand Marnier" € 9,50
sinaasappel - krokante filo

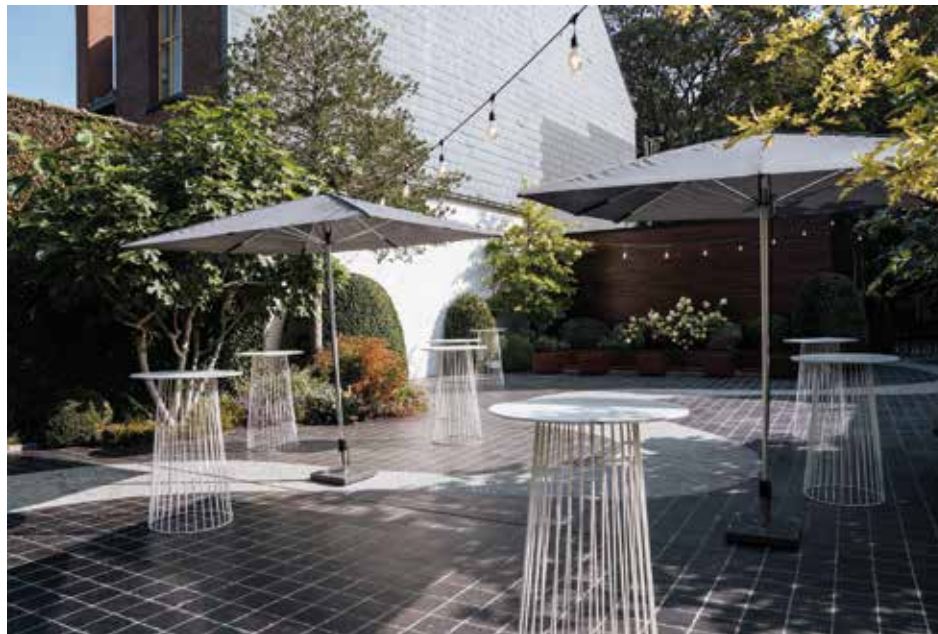
Ananas € 9,50
flinterdun - granaatappel - frambozensorbet

Citroenjenever € 9,50
limoensorbet

Seizoensfruit € 9,50
gratin - vanille-ijs

Calvados € 9,50
Granny Smith - crumble

Helder fruitsoepje € 9,50
aardbei - meloen - limoensorbet



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 € 7,00/pers.

Kalkoenrollade amandelnootjes - natuurham - kruidige roomsaus	€ 18,00	Filet van jonge duif zacht gegaard, seizoensgroenten	€ 21,00
Hoeve-kip hammetje - gelakkeerd - Acacia-honing	€ 18,00	Houtlands konijn kalfszwezeriken - Oerbier	€ 21,00
Mechelse koekoek geglaceerde groentjes - kervel - dragon	€ 19,00	Eendenborst "au four"- fleur deselle - sjalot - veenbessen	€ 21,50
Varkenshaasje natuur gebakken - Papegaei-bier	€ 19,50	Kalfsribstuk inlandse topkwaliteit - soezenaardappel	€ 24,50
Kwartelfilet sauce met steranijs - "zonder de boutjes"	€ 20,50	Lamsfilet op hooi gegaard - tijm - Provençaals	€ 24,50
Parelhoen medaillon - gekonfijte billettjes - tuinkruiden	€ 21,00	Runderfilet pur béarnaise - of groene peper- of champignonsaus	€ 26,50
Parelhoenfilet "op vel gebakken" - saus van cream Sherry	€ 21,00	Kalfshaasje & -zwezerik kroketje van kalfswangetje	€ 27,50

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

Nagerechten



Bruidstaart fruit - slagroom	€ 10,50
Ijsduifjes warme chocoladesaus - vuurfantasie	€ 10,50
Boskoop appelgebak (warm) Calvadosroom - vanille-ijs	€ 11,00
Witte perzik blanc manger - krokante chocolade - frambozenijs (seizoen)	€ 11,00
Ananas sambakruiden - heldere soep - krokante filo	€ 11,00
Aardbeien compote van rabarber - jus van rabarber - vanille	€ 12,00
Millefeuille mokka - chocolade	€ 12,50
Doyenne-peer chocolade - rhum - rozijnenijs - citrus	€ 12,50
Groot nagerechtenbord creatie van de chef met seizoensfruit, ijs & chocolade	€ 13,00

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. € 16,50

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) € 11,00

Nota: na de maaltijd dient steeds een koffie besteld te worden.

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 zij 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 + € 3,00
- een nagerechtenbuffet 2.0 + € 6,50

MENU "WOUTER BEUSELINCK"

Gebakken scampi

Griekse pasta - Nantua saus - fijne groenten brunoise

Gegrild varkenshaasje

Dragon roomsaus - soezenaardappel - seizoensgroenten

Trilogie van nagerechtjes

Mokka met versnaperingen

€ 50,50

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

€ 53,00

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

€ 54,00

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

Gebraande polderaardappel - saus van Zeeuwse schaaldieren - zeekraal

Lam

Gegaard op hooi - natuurlijke jus - seizoensgroenten

Passievruchten

Tapioca - witte chocolade - gel van framboos

Mokka met versnaperingen

€ 57,00



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 Brill) 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

€ 58,50

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

€ 58,50

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

€ 69,00

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 kindershapjes, zakje chips en drankjes: € 16/kind
(kalkoenreepje, kippenvleugel, kaaskroketje, gefrituurde
zeetong, bitterballetje)

chips en drankjes: € 9/kind

KINDER MENU

Tomatensoep met balletjes

Krokante kipfilet met appelmoes en frietjes

Kinderijsje

€ 29,00/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 € 35/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

Mi-cuit van rode tonijn met specerijen en gemarineerde St-Jacobsnootjes

Tonnetje van ganzenlever met Oude Port en chibouste van Granny Smith

Duo van King- en Noordzeekrab met geconfijte citroen, crème van broccoli en munt

Salade van schorseneren en Ricotta met diepzeegarnalen

Bordje met artisanaal gerookte zalm en heilbot, peterselie en ajuinsnippers

Carpaccio van runderfilet met Parmezaanse kaas

Gemarineerde Noorse zalm met dressing van limoen en dille

Oesters
Torentje van tagliatelli met zongedroogde tomaatjes en gamba's

Spaanse en Italiaanse ham met meloenknikkers

Variëteiten van tomaat met mozzarella en Noordzeegarnalen

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. € 63,50

Walking dinner: Trendy



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

Walking diner waarbij de genodigden worden verwend met exquisite koude & warme gerechtjes, naar hen toe bediend met o.m.

HARTIG... KOUD EN WARM...

Graved Lax van Schotse zalm met dille en Oosterse specerijen

Trostomaatjes met Mozzarella en basilicum

Carpaccio van runderfilet met Parmezaan en olijfolie

Gebakken gamba met zuiderse gazpacho

Tasje "Bouillon van de Middellandse Zee"

Pijlinktvisjes gevuld met King Crab

Licht gegrild Sint-Jakobsnootje met kerrie en kokos

Tarbotfilet met gesmolten kreeftenboter en jonge prei

Zetongreepje met "beurre blanc"-saus en groenteknikkers

Gebakken ganzenlever met saus van Oude Port

Lamskoteletje met gratin-aardappel en Provençaalse groentjes

KEUZE UIT ZOETERNIEN

Tasje crème brûlée

Chocolademousses – wit en fondant

Mini-gebakjes

Île flottante

Tulpje met vers fruit

Ijskoffie enz...

Gevolgd door
een koffiebuffet

€ 63,50

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 100 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. runderfilet pur, parelhoenborst, lamskroontje

€ 29,00

Met een vierde gerecht zoals kalfslende of ossobucco

suppl. € 4,00

Warm vis- en vleesbuffet

U kan 2 vlees- en 2 visbereidingen kiezen zoals

- Zeebaarsfilet met kreeftensaus, jonge prei en Griekse pasta
- Kabeljauwhaasje met Dijonaise saus, soezenaardappel en verse spinazie
- Scampi in de wok
- Runderfilet pur met bearnaisesaus, seizoenslaatje en frietjes
- Parelhoenborst, gevulde kruidenaardappel, roomsausje en snijboontjes
- Lamskroontje met gratin dauphinois, puree van knolselder en saus van rozemarijn

Uiteraard zijn alle gerechten begeleid van groenten, fijne sausjes, aardappel- en pastapreparaties! Een buffet waar zowel vis- als vleesliefhebbers rijkelijk aan hun trekken komen € 32,00

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



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
€ 31,00

DRANK

- Gans de duur van de receptie

Wijn: € 16,50/persoon

Cava: € 17,50/persoon

Crémant de Loire: € 21,00/persoon

Champagne: € 29,50/persoon

Gedurende de receptie (3u) zijn alle dranken in de forfaitprijs inbegrepen, d.w.z. vruchtensap, frisdranken, water, wijn, bieren.

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: € 12,00/kind
- Drinkjes voor de kinderen: € 9,00/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	€ 12,00/pers.
bij 2 gerechten	€ 14,50/pers.
bij 3 gerechten	€ 16,50/pers.

*forfait van
de kasteelwijnen*

bij 1 gerecht	€ 19,50/pers.
bij 2 gerechten	€ 21,50/pers.
bij 3 gerechten	€ 23,50/pers.

Dansfeest

Voor het dansfeest kan men genieten van een forfaitaire prijs om gedurende de ganse nacht - en dit zoveel men wil - alle dranken te consumeren aan € 15,50/pers.! (incl. Omer, Carlsberg, Watou, Leffe, Duvel, witte en rode wijn, enz...).

Dit tot einde feest... 05 uur!

Wij serveren geen sterke dranken, Crémant, Wiscoutre en Champagne.

Formule Dessertbuffet

De genodigden worden uitgenodigd vanaf het dessertbuffet voor het dansfeest. Na het ontvangst met glaasje aperitief genieten ze van het dessertbuffet. Daarna kunnen jullie genodigden zich uitleven op de dansvloer tot de vroege morgen.

glaasje cava, dessertbuffet, koffie,
avondranken tot einde feest € 48,00/persoon

glaasje Crémant ipv cava € 49,00/persoon

glaasje Champagne ipv cava € 53,00/persoon

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

- Château Laguveau, Graves € 26,00
- Pinot Gris, Maison Gisselbrecht, Elzas € 29,00
- Laforet, Chardonnay, J. Drouhin, Bourgogne € 31,00
- Saint-Véran, J. Drouhin, Bourgogne € 31,00
- Sancerre, cellier de la Tour, Loire € 33,00
- Chablis, J. Drouhin € 39,00

RODE WIJN

- Château la Croix de Lys, Bordeaux – Côtes de Blaye € 26,00
- Château Laguveau, Graves € 29,00
- Château d'Aqueria, Côtes du Rhône € 31,00
- Laforet, Pinot Noir, J. Drouhin, Bourgogne € 31,00
- Château Caronne Sainte Gemme, Haut-Médoc € 36,00

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 € 5,00
- frisdranken en pils € 2,60/cons.
- Rodenbach, Kriek, Carlsberg, Watou, Jupiler 0%, mocktail € 2,80/cons.
- Lefte, Duvel, Omer en wijn € 3,90/cons.

Onze accommodatie



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 "Botanische Hof" - een oase van groen met vijver en fontein... steeds toegankelijk voor romantische kiekjes van Uw mooiste fotoalbum.

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, ...

Elke zaal beschikt over een brievenbus die u kan gebruiken om enveloppen in te deponeren terwijl u de gasten ontvangt. Tevens is er in iedere zaal een afsluitbare ruimte ter beschikking.

Een feest is pas een écht feest wanneer alles sfeer uitstraalt, wij hechten veel belang aan details en doen jaarlijks grote investeringen in onze accommodatie en tafeldecoratie.

Tafellinnen, zaalhuur, decoratie, kandelaars, kaarsen, bediening tot einde feest en btw zijn in de menuprijzen inbegrepen d.w.z. dat u bovenop uw gerechten en dranken NIETS hoeft bij te betalen!

Elke feestzaal is uitgerust met een perfecte geluids-installatie (BOSE) te gebruiken door uw diskjockey naar keuze:

uur discobar € 100,00

Als kers op de taart bieden we het trouwkoppel (vanaf 60 personen) een gratis overnachting aan:

Een extra service van Salons Saint Germain!

WIJ BESCHIKKEN OVER ONZE EIGEN PRIVATE PARKING

Op verkenning in Salons Saint Germain!

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



Dancingdinner 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



De eigenlijke bespreking



- 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.
- Van zodra u beslist heeft om uw feest in Salons Saint Germain te houden verzoeken wij u een reservatie vast te leggen en te bevestigen door overschrijving van een voorschot van € 1000,00.
- Een drietal maand voor de eigenlijke datum kunnen wij met u het definitief menu bespreken, dit enkel na afspraak.
- 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 deelnemen aan onze "Buffet à Gogo" (mits betaling).
- Onze wijnen worden rechtstreeks en in grote hoeveelheden aangekocht - daardoor kunnen wij ze aan uitzonderlijk lage prijzen aanbieden. Daarom aanvaarden wij geen meegebrachte wijnen.

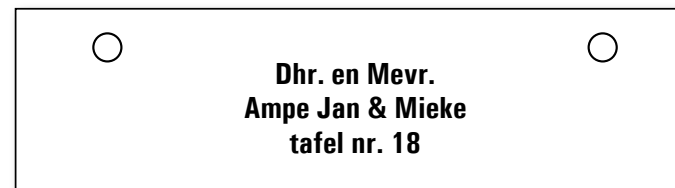
De tafelschikking - praktische afspraken

ENKELE RICHTLIJNEN I.V.M. DE TAFELSCHIKKING

Teneinde uw feestmaaltijd vlot te laten verlopen en om een correcte tafelschikking te kunnen realiseren verzoeken wij onderstaande gegevens de maandag voor uw feest aan ons te bezorgen. Een allerlaatste wijziging in aantal kan nog tot de dag voor het eigenlijke feest (20 uur).

1. De menukaarten worden door u geschreven of gedrukt.
2. Gelieve per koppel een kaartje te maken met vermelding van hun naam en tafelnummer of thema, deze kaartjes worden door u geperforeerd en alfabetisch geklasseerd per naam en niet per tafel (zie onder)

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



3. Om onze tafels correct te kunnen opdekken verzoeken wij een lijst te maken van het aantal personen per tafel met vermelding van de naam

vb. **Tafel 1 = 8 personen** (+ eventueel thema)
Dhr. en Mevr. Ampe Jan & Mieke
Dhr. en Mevr. Beernaert Pieter & Sofie

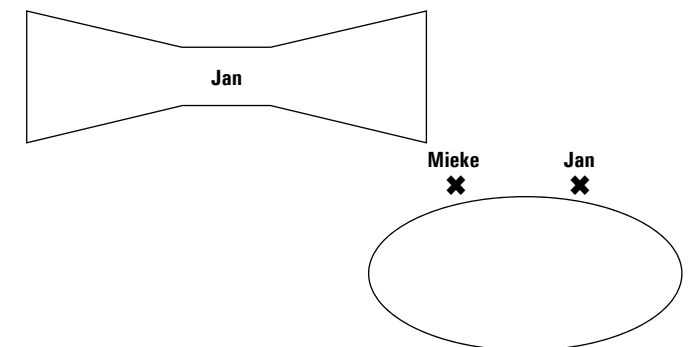
...

Onze ronde tafels: 7, 8, 9, 10 pers.

Onze ovale tafels: 11 en 12 pers.

Mogelijkheid tot uitbreiding van de brede ovale tafels tot 20 pers.

4. De genodigden van de eretafel krijgen een vaste plaats aan tafel aan de hand van de strikjes met hun naam. Daarom vragen we een plan van de eretafel.



Algemene verkoopvoorwaarden

1. Deze overeenkomst 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 20u geserveerd.
10. Indien het huwelijksfeest wordt voorafgegaan door een viering vragen we een onkostenvergoeding van 250,00 EUR.
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 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 (Langemark) 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	€ 30,00/persoon
forfait cava		€ 13,50/persoon
assortiment 7 hapjes		€ 16,50/persoon

Voorbeeld 2:

Eerste receptie:

(1,5 - 2 uren)	totaal	€ 30,00/persoon
forfait cava		€ 13,50/persoon
assortiment 7 hapjes		€ 16,50/persoon

Avondfeest: totaal € 94,20/persoon

Receptie

forfait cava	€ 13,50/persoon
3 hapjes	€ 7,20/persoon

Diner

soep	€ 7,50/persoon
hoofdgerecht: parelhoen	€ 21,00/persoon
dessertbord	€ 13,00/persoon
mokka met versnaperingen	€ 4,50/persoon
wijnen bij 1 gerecht	€ 12,00/persoon

Dansfeest

forfait dranken tijdens dansfeest	€ 15,50/persoon
-----------------------------------	-----------------

Avondfeest: totaal € 116,60/persoon

Receptie

forfait cava	€ 13,50/persoon
4 hapjes	€ 9,60/persoon

Diner

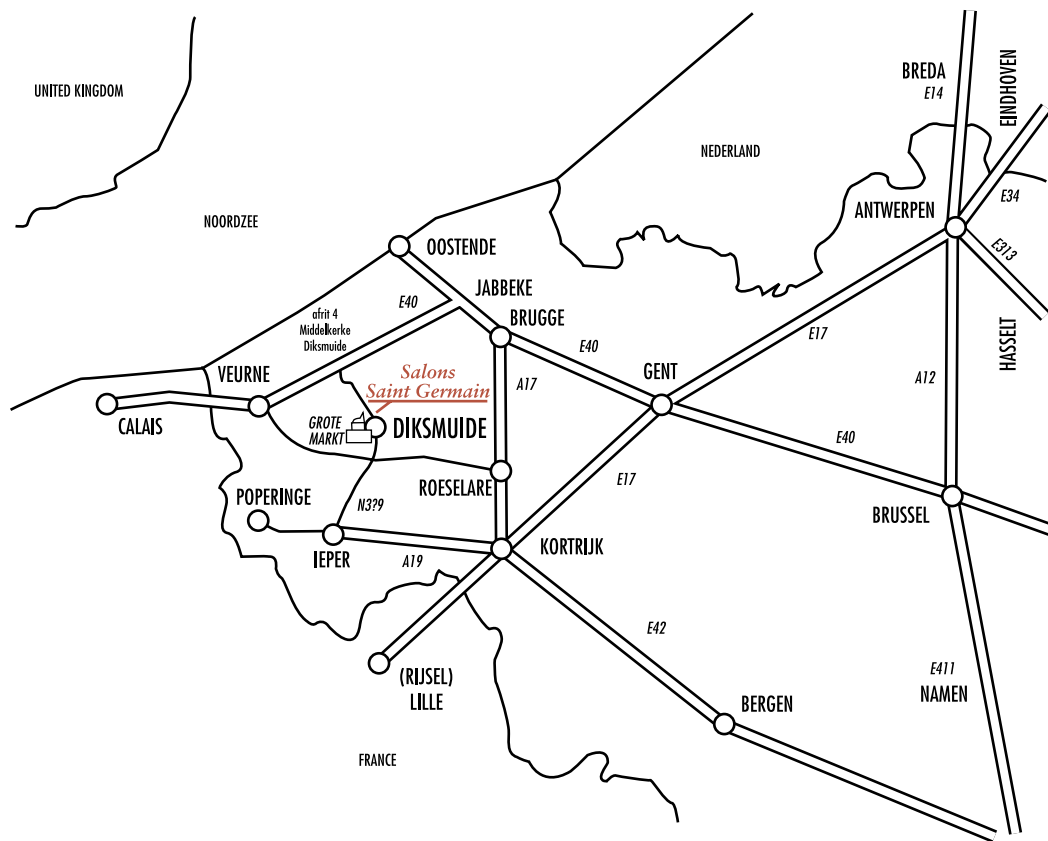
wandelend dineren - new style	€ 63,50/persoon
wijnen bij 2 gerechten	€ 14,50/persoon

Dansfeest

forfait dranken tijdens dansfeest	€ 15,50/persoon
-----------------------------------	-----------------



— SALONS SAINT GERMAIN —



Elke verjaardag is een feest!

1 jaar.....	katoen	13 jaar.....	kant
2 jaar.....	glas	14 jaar.....	ivoor
3 jaar.....	was	15 jaar.....	kristal
4 jaar.....	leder	20 jaar.....	porselein
5 jaar.....	hout	25 jaar.....	zilver
6 jaar.....	ijzer	30 jaar.....	parelmoer
7 jaar.....	koper	35 jaar.....	robijn
8 jaar.....	brons	40 jaar.....	smaragd
9 jaar.....	aardewerk	45 jaar.....	vermeil
10 jaar.....	tin	50 jaar.....	goud
11 jaar.....	koraal	60 jaar.....	diamant
12 jaar.....	zijde	65 jaar.....	briljant



S
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