



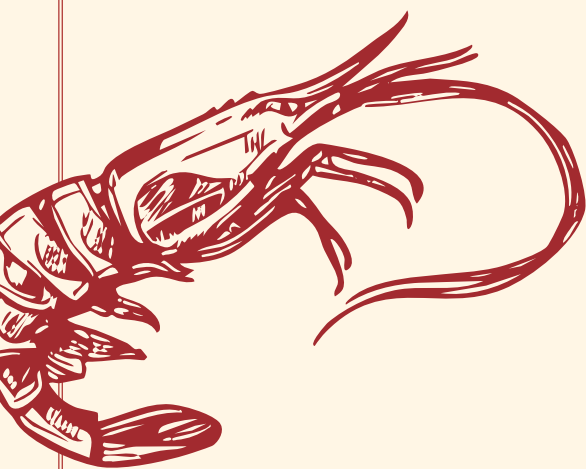
Institution bruxelloise depuis 1986, Les Brasseries Georges offrent un cadre parisien élégant et un service à la française au cœur de Bruxelles.

Les banquets sont organisés à partir de 10 personnes.

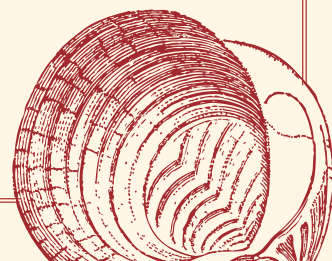
Ouvert du lundi au dimanche, de 12h à 23h.

La formule banquet est proposée dès 10 personnes, avec la possibilité de personnaliser un menu en sélectionnant 3 entrées, 3 plats et 3 desserts pour l'ensemble du groupe. Vous trouverez deux formules pour combler vos choix.

Service voiturier et parking privé à disposition.



Member of
ART BLANC
UNIQUE VENUES





Menu

60,00€ P.P. HORS BOISSONS

Entrées

Cassiolette de Scampis à l'ail et persil

Ou

Fondus au vieux Bruges et sirop de liège (2pièces)

Plats

Le volauvent, pommes frites et sauce mousseline

Ou

Pain de viande, jus de Veau corsé, effiloché de choux verts, purée au beurre

Ou

Linguine aux scampis, herbes fraîches

Desserts

Mousse au chocolat

Ou

Dame Blanche

Parce que nous souhaitons satisfaire toutes les envies, nous vous proposons une option végétarienne sur demande pour savourer nos plats selon vos préférences ! N'hésitez pas à nous revenir pour toute demande supplémentaire.



Menu

65,00€ P.P. HORS BOISSONS

Entrées

Duo de Croquettes aux crevettes grises et fondus

Ou

Carpaccio de Boeuf, copeaux de Parmesan, roquette, tomates confites

Ou

Tartare de Saumon, tapenade d'aubergine, coulis d'agrumes et coriandre

Plats

Risotto de Saint-Jacques, jeunes pousses d'épinard, tuile au Comté

Ou

Solettes Rôties, Beurre blanc citronné, purée aux légumes

Ou

Pavé de Boeuf Grillé 250gr. (Black Angus), frites et sauce au choix

Desserts

Crème brûlée

Ou

Tarte Tatin avec une boule de glace et vanille

Parce que nous souhaitons satisfaire toutes les envies, nous vous proposons une option végétarienne sur demande pour savourer nos plats selon vos préférences ! N'hésitez pas à nous revenir pour toute demande supplémentaire.



Menu

75,00€ P.P. HORS BOISSONS

Entrées

Croquettes aux Crevettes grises (2 pièces)

**Made by Fernand Duarte, élues meilleures de Bruxelles en 2022 et 2023*

Ou

Saumon fumé extra doux, pain brioche toasté

Ou

Terrine de foie gras, chutney d'oignons rouges, gelée au Porto

Plats

Entrecôte 300gr. (Black Angus), frites et sauce aux choix

Ou

Dos de Cabillaud, sauce Vierge, Tapenade d'olives, poireaux frits, purée à l'huile d'olive

Ou

Souris d'agneau, miel thym et citron, légumes de saison et purée au vert

Desserts

Crème brûlée

Ou

Tarte Tatin avec une boule de glace et vanille

Parce que nous souhaitons satisfaire toutes les envies, nous vous proposons une option végétarienne sur demande pour savourer nos plats selon vos préférences ! N'hésitez pas à nous revenir pour toute demande supplémentaire.