



ROYAL INTERNATIONAL CLUB
CHÂTEAU SAINTE-ANNE



ACCUEIL & PAUSE CAFÉ

MIN 20 PERSONNES

CLASSIC

Eaux minérales, jus de fruits, café & thé,
biscuits sablés

Durée

30 min

€

5

DELUXE

Eaux minérales, jus de fruits, café & thé,
assortiment de mini viennoiseries

30 min

7,5

OPTIONS :

Healthy (jus frais)

+ 3,5

Salade de fruits de saison

+ 4,5

Panier de fruits | 20 pers

+ 40

Service à convenir selon l'événement
(min 5h à 35€/h par serveur)
Tous nos prix s'entendent HTVA et par personne

CONTACT

 catering@chateau-sainte-anne.be

2022-2023 VOS ÉVÉNEMENTS

 **CHOUX de BRUXELLES**



COCKTAIL

MIN 30 PERSONNES

BOISSONS DE BASE

Eaux minérales, softs, jus de fruits, café & thé

Durée	€
30 min	5,5
60 min	6
120 min	6,5
180 min	7

BULLES & VINS «ORIGINE»

Boissons de base, bulles, vin blanc & vin rouge

30 min	7
60 min	11,5
120 min	15,5
180 min	19

CHAMPAGNE & VINS «EPICURE»

Boissons de base, champagne, vin blanc & vin rouge

30 min	8
60 min	12,5
120 min	16,5
180 min	20

CHAMPAGNE & VINS «PASSION»

Boissons de base, champagne, vin blanc & vin rouge

30 min	10
60 min	18
120 min	22,5
180 min	26

ZAKOUSKIS

3pcs/pers
5pcs/pers
9pcs/pers

30 min	6
60 min	9,5
120 min	17

OPTIONS :

Plateau amusette "classic" | 10 pers
Plateau amusette "healthy" | 10 pers

+20
+25

Chef & service à convenir selon l'événement
(min 5h à 35€/h par serveur/chef)
Tous nos prix s'entendent HTVA et par personne



BOISSONS

COCKTAIL DINATOIRE - LUNCH
WALKING DINNER - DÉJEUNER
DINER

BOISSONS DE BASE

Eaux minérales, softs, jus de fruits, café & thé

Durée	€
60 min	6
120 min	6,5
180 min	7

VINS «ORIGINE»

Boissons de base, vin blanc & vin rouge

60 min	8,5
120 min	11,5
180 min	14

VINS «EPICURE»

Boissons de base, vin blanc & vin rouge

60 min	9,5
120 min	12,5
180 min	15

VINS «PASSION»

Boissons de base, vin blanc & vin rouge

60 min	15,5
120 min	17,5
180 min	20

Service à convenir selon l'événement
(min 5h à 35€/h par serveur)
Tous nos prix s'entendent HTVA et par personne

LUNCH

MIN 30 PERSONNES

COMPTOIR SANDWICHES

Détail des garnitures selon la saison
et choix du chef (4 pcs/pers)

Durée €

60 - 90 min 19

COMPTOIR SANDWICHES & SOUPE

Détail des garnitures selon la saison
et choix du chef (4 pcs/pers)

60 - 90 min 22

COMPTOIR DESSERTS

Assortiment de mini tartelettes (2 pcs/pers)
ou salade de fruits

60 - 90 min 6,5

OPTION Pain sans gluten, bio

+ 1,8

DÉJEUNER - DINER

MIN 50 PERSONNES

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

Durée €

90 - 180 min 41

ENTRÉE - PLAT

60 - 180 min 35

PLAT - DESSERT

60 - 180 min 30

Choix unique pour tous les invités

Service à convenir selon l'événement
(min 5h à 35€/h par serveur)
Tous nos prix s'entendent HTVA et par personne

Pour le déjeuner/dîner, en dessous de 50 couverts,
le chef vous sera facturé minimum 5h à 35€

COCKTAIL DINATOIRE

MIN 50 PERSONNES

VERRINES

4 verrines froides + 2 sucrées

Durée €

90 - 120 min 29

BOLS GOURMANDS

2 froids + 2 chauds + 2 sucrés

120 min 40,5

WALKING DINNER

MIN 50 PERSONNES

Durée €

COMPTOIR À THÈME

Saison, italien, belgo-belge, asiatique...

60 - 180 min 41

COMPTOIR SUR-MESURE

60 - 180 min àpd 48

BARBECUE DU CHÂTEAU

Longe de bœuf, saucisse, merguez, pilons de
volaille marinés, brochette de bœuf, saumon...

60 - 180 min 36

BARBECUE DU SAINTE-ANNE

Côtes d'agneau, entrecôte Black Angus,
Gambas grillées, secreto ibérique, bar grillé...

60 - 180 min 41

COMPTOIR DOUCEURS

Tartes 2 pcs/pers

Verrines sucrées 2 pcs/pers

Gourmandises - assortiment de desserts

Inclus 6,5
Inclus 8
Inclus 9

Service à convenir selon l'événement
(min 5h à 35€/h par serveur)
Tous nos prix s'entendent HTVA et par personne

Pour le walking diner & le cocktail dinatoire, en dessous de 50 couverts,
le chef vous sera facturé minimum 5h à 35€