



Nous voulons faire de votre événement un souvenir inoubliable

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez au Crabe Fantôme. Depuis plus de 30 ans, nous organisons avec succès des banquets et réceptions pour des clients qui recherchent un lieu convivial au cœur d'un quartier sympathique et verdoyant de Bruxelles.

Selon la formule choisie, nos salles permettent d'accueillir de 20 à 100 convives dans des décors différents.

Dans ce dossier ci-joint, vous découvrirez :

- *Les salles de réceptions*
- *Les formules de menus*
- *Les buffets*
- *Les séminaires*
- *Les différentes propositions de cocktails*
- *Les « échoppes » du Crabe Fantôme*
- *Les walking dinners*
- *Les soirées dansantes*

Nous réalisons également nos formules en traiteur extérieur, à votre domicile ou dans le lieu de votre choix.

Nous pouvons bien sûr personnaliser votre événement selon vos désirs par une décoration, une animation ou un menu spécifiques.

Le charme de l'endroit, la qualité de notre cuisine et la gentillesse et l'efficacité de notre personnel contribueront, nous en sommes convaincus, à faire de votre événement un souvenir inoubliable.

Nous nous tenons à votre entière disposition pour vous faire visiter les lieux et discuter de votre projet.

N'hésitez pas à nous contacter à votre meilleure convenance, nous répondrons avec grand plaisir à toutes vos questions au 02/660 81 45

Dans l'attente de vous rencontrer, nous vous prions d'accepter nos salutations les plus distinguées.

Le restaurant Le Crabe Fantôme



Les cocktails

Nos prix comprennent le personnel, la location de la salle et sont basés sur un minimum de 10 personnes

1. Les boissons

<i>Notre formule comprend les boissons sur base d'une durée de 1 heure</i>	6,50 €p/p
<i>Le blanc de blanc(nature ou cassis) Le vin rouge et le vin blanc, les jus de fruits, les softs drinks.</i>	

2. Les dégustations

<i>6 dégustations en cuillères froides par personne ou L'assortiment de zakouski chauds et froids</i>	4,00 €p/p
---	------------------



Les Menus

1. Le Menu du capitaine (Ce menu est renouvelé chaque mois)

<i>Le Menu (entrée, plat, dessert)</i>	34,50 €
<i>Le Menu et 1/2 bouteille de vin maison</i>	39,50 €
<i>Le Menu et 1/2 bouteille de vin maison et d'eau</i>	41,00 €
<i>L'apéritif, le Menu et 1/2 bouteille de vin maison et d'eau et le café</i>	48,00 €

(La coupe nature ou cassis)

&

*Le mi-cuit de saumon grillé, salade aux deux betteraves
Le tartare d'avocat, poire, légumes du moment et petites grises
Les spaghetti de légumes à l'italienne, chips de bresaola
Le carpaccio de thon poêlé, caviar de tomates et huile de truffes*

&

*Les rougets farcis à la tapenade et enrobés de lard maigre, fondu de poireaux
Le carré de cochon de lait grillé, sauce à l'orange et confit de fruits
Les Saint-Jacques poêlées sur ravioli au vert, réduction de jus de légumes, roquette et
parmesan
Le filet de volaille poêlé, assortiment de légumes rôtis façon provençale
Le véritable steak de bœuf argentin grillé, béarnaise aux fines herbes
(supplément de 1.50 euros)*

&

*Les profiteroles glacées au chocolat chaud maison
Le carpaccio de fraises, quenelle de mascarpone aux fruits rouges,
coulis de menthe
La pêche marinée, glace aux amandes
La tarte tatin*

&

Le café

AOUT 2011



Le Crabe Fantôme

2. Le Menu Thaïlandais

<i>Le Menu (entrée, plat, dessert)</i>	<i>33,50 €</i>
<i>Le Menu et une 1/2 bouteille de vin maison et d'eau</i>	<i>38,50 €</i>
<i>Le menu et une 1/2 bouteille de vin et d'eau et le café</i>	<i>40,00 €</i>
<i>L'apéritif, le menu, 1/2 bt de vin et d'eau, le café</i>	<i>45,00 €</i>

Kir

&

Assortiment d'entrée thaï

&

*Le bœuf aux légumes croquants
L'émincé de volaille au basilic thaï
Les scampi au curry jaune et asperges vertes
L'émincé de canard au curry rouge*

&

Dessert

(Idem menu du mois)

&

le café et les mignardises



3. Le Menu du Moussaillon

<i>Le menu (entrée, plat, dessert)</i>	39,00 €
<i>Le menu et 1/2 bouteille de vin maison et d'eau</i>	47,00 €
<i>L'apéritif, le menu, 1/2 bouteille de vin maison, d'eau et le café</i>	51,00 €

Le kir vin blanc

*

*Le tartare de bœuf à l'italienne coupé minute sur timbale de roquette et parmesan
ou*

Le croustillant de scampis aux fruits de saison

*

Le filet de bar de ligne poêlée, compotée de chicons caramélisés

ou

Les noisettes d'agneau moutardière, bouquet de légumes de saison et gratin dauphinois

*

*Le moelleux au chocolat et
sa crème anglaise*

*

Le café et les mignardises



Le Crabe Fantôme

4. Le Menu du Matelot

<i>Le menu (les entrées, le plat, le dessert)</i>	43,00 €
<i>Le menu, 1/2 bouteille de vin et d'eau</i>	50,50 €
<i>L'apéritif, le menu, 1/2 bouteille de vin, d'eau et le café</i>	54,00 €

Le blanc de blanc nature ou cassis

*

Le carpaccio de magret fumé, jets d'orange et mozzarella

Ou

La marinade de scampis aux légumes croquants et huile d'olives à la coriandre et citron

*

La croustade de Saint-Jacques

ou

Le cannelloni aux épinards et ricotta, beurre de poivron doux

*

Le magret de canard sauvage aux framboises

ou

Le pavé de cabillaud rôti sur lit de fenouil, mousseline à la bière blanche

ou

Le côtelettes d'agneau et le tien de légumes

*

Les profiteroles glacées, chocolat chaud maison

*

Le café et les mignardises

Le brûlot du bois de la cambre sprl

Avenue du bois de la cambre 17c – 1170 Bruxelles Tél. : 02/660 81 45 – Fax : 02/674 20 40

RCB 459.572-TVA 425 719 538 – Fortis 210-0284070 09



Le Crabe Fantôme

5. Le Menu de l'Amiral

<i>Le menu (les entrées, le plat, le dessert)</i>	48,00 €
<i>Le menu, 1/2 bouteille de vin et d'eau</i>	55,00 €
<i>L'apéritif, le menu, 1/2 bouteille de vin, d'eau et le café</i>	59,00 €

La coupe Blanc de Blanc extra brut nature ou cassis

*

Le duo de foie d'oie poêlé et la chantilly de foie gras au coulis de pain d'épices

ou

Le coffre de tourteau farci à la chair de crabe

*

Les raviolis de homard et coulis aux petites grises

ou

Les Saint-Jacques meunière et biscuits de légumes

*

Les noisettes d'autruche, flan de champignons sauvages, jus de cuisson au Marsala

ou

Le tournedos de thon rouge grillé, mée de légumes, jus de soja et sésame

*

L'assiette gourmande

*

(Le café et les mignardises)

Le brûlot du bois de la cambre sprl

Avenue du bois de la cambre 17c – 1170 Bruxelles Tél. : 02/660 81 45 – Fax : 02/674 20 40

RCB 459.572-TVA 425 719 538 – Fortis 210-0284070 09



Le Crabe Fantôme

Sur demande

<i>Le gâteau d'anniversaire</i> <i>Javanais, Matadi, Bavarois, etc...</i>	<i>3,00 €p/p</i>
<i>La pièce montée de circonstance</i> <i>Vacherin glacé vanille meringuée, framboises ou fraise ou chocolat, etc...</i>	<i>4,50 €p/p</i>
<i>L'entre deux</i> <i>Le consommé »Ambassadeur » ou la bisque de langoustines</i>	<i>5,00 €p/p</i>
<i>Le trou Normand</i> <i>Le sorbet citron au naturel ou le sorbet au champagne</i>	<i>4,00 €p/p</i>
<i>Le fromage</i> <i>L'assiette de fromage ou La poêlée de chèvre au romarin</i>	<i>5,00 €p/p</i>
<i>La coupe de champagne</i> <i>Le champagne brut extra</i>	<i>6,00 €p/p</i>

Le brûlot du bois de la cambre sprl

Avenue du bois de la cambre 17c – 1170 Bruxelles Tél. :02/660 81 45 –Fax : 02/674 20 40

RCB 459.572-TVA 425 719 538 –Fortis 210-0284070 09



Le Crabe Fantôme

Les Buffets

1. Le buffet Thaï

Formule proposée pour un minimum de 20 personnes

L'apéritif, 1/2 bouteille de vin maison, d'eau et le café

45 €/p

L'apéritif

Le cocktail Maï Thaï

Le blanc de blanc

Les softs drinks

Les kroupouks

*

La salade de volaille aux herbes thaïes

Les rouleaux de printemps

L'émincé de bœuf aux légumes croquants

Les scampi au curry jaune

Le canard laqué au curry rouge adouci au lait de coco

L'émincé de poulet au basilic thaï

Le riz blanc en accompagnement

*

La salade de fruits

Le fondant au chocolat et sa crème anglaise

*

Le café

Le brûlot du bois de la cambre sprl

Avenue du bois de la cambre 17c – 1170 Bruxelles Tél. :02/660 81 45 –Fax : 02/674 20 40

RCB 459.572-TVA 425 719 538 –Fortis 210-0284070 09



Le Crabe Fantôme

2. Le buffet du Capitaine

Formule proposée pour un minimum de 25 personnes

<i>Le buffet</i>	<i>29,50 € p/p</i>
<i>Le buffet et 1/2 bouteille de vin maison</i>	<i>34,50 € p/p</i>
<i>Le buffet et 1/2 bouteille de vin maison et d'eau</i>	<i>36,00 € p/p</i>
<i>L'apéritif, le buffet, 1/2 bouteille de vin maison et d'eau et le café</i>	<i>41,00 € p/p</i>

(Kir vin blanc)

&

La tomate mozzarella

Le carpaccio de bœuf

La terrine campagnarde au jambon persillé

L'assortiment de charcuterie

La mousse de saumon

Les pêches au thon

La salade de riz

La salade de pommes de terre

La salade coleslow

La salade de tomates

La salade de concombre

L'assortiment de sauces : mayonnaise, cocktail et tartare

Les petits pains

&

Le dessert de saison

&

(Le café et les mignardises)



Le Crabe Fantôme

3. Le buffet « Terre et Mer »

Formule proposée pour un minimum de 20 personnes

<i>Forfait par personne comprenant 1/2 bouteille de vin maison, 1/2 bouteille d'eau et le café</i>	55,00 €
<i>Formule avec un second plat chaud avec supplément</i>	5,00 €

L'apéritif

*

*La bourriche d'huîtres
Le saumon gravé lax
Le tartare de poisson au citron vert
L'elbot fumé
Le pamplemousse au crabe
Les tomates aux petites grises
Le bœuf tranché au gros poivre
Le melon jambon de parme au calvados
La salade de pâtes aux légumes
Les salades mixtes
La salade de tomate*

*L'assortiment de sauce et condiments
Les paniers de pain et beurre*

*

En plat chaud

*Le waterzooi de Coucou de Malines
Le saumon au gros sel*

*

Buffet dessert

(mousse au chocolat, bavarois, salade de fruits, tartes artisanales, ...)

*

*Le café
Les mignardises*



Le Crabe Fantôme

Le Walking Dinner

Formule proposée pour un minimum de 50 personnes

Forfait par personne	Trois échoppes à sélectionner parmi les six choix proposés Avec 1/2 bouteille de vin maison et d'eau	55,50 €
-----------------------------	---	----------------

Apéritif

*Le vin rouge et blanc
Le blanc de blanc brut extra (nature ou cassis)
Les softs drinks, les eaux, la bière
Les dégustations froides et chaudes (cuillères, assortiment thaï...)
(4 pièces par personne)*

Les échoppes

(choisir 3 échoppes parmi les 6 proposées ci-dessous)

Thaïlandaise

*La salade de volaille aux herbes thaïes
Les rouleaux de printemps
L'émincé de volaille au curry rouge adouci au lait de coco
Le bar au curry jaune et légumes croquants
Le canard au chou chinois
Le riz blanc en accompagnement*

Italienne

*Le carpaccio de bœuf
La salade de roquette et parmesan
La lasagne d'aubergines et tomates confites gratinées à la mozzarella
La salade antipasti à la pancetta*

Français

*Le saumon rôti au gros sel et aux herbes
La salade de magret fumé, soja, haricots verts et huile de truffes
La mousse de caille au foie gras
Le navarin d'agneau*



Le Crabe Fantôme

Orientale

*Le taboulé
Le couscous de poulet
La tajine d'agneau au curry et noix de cajou
La salade marocaine aux légumes crus*

Suédoise

*Les blinis et saumon fumé
La salade de hareng au dill
La salade de betteraves et pommes
Les pommes de terre à la truite fumée et crème aigre
Les boulettes suédoises sauce poivre rose*

Belge

*Les tomates aux crevettes
La salade de moules
La salade de chicons aux dés de Maredsou et sirop de Liège
La terrine de lapereau à la bière de Ciney
Le waterzooï de volaille*

La farandole de desserts

*Assortiment de desserts
(En accord avec les échoppes choisies)*

Le café et les mignardises



Le Crabe Fantôme

La soirée dansante

Nos prix comprennent le personnel, la location de salle et sont basés sur un minimum de 50 personnes.

La formule soirée open bar

1. Formule sans alcool	
<i>Le vin rouge et blanc, le blanc de blanc, les eaux, la bière, les jus de fruits, le café.</i>	12,50 €/p

2. Formule avec alcool	
<i>Le vin rouge et blanc, le blanc de blanc, le whisky, le gin, la vodka, le campari, le porto, les softs drinks, les eaux, la bière, le café.</i>	16,00 €/p

Au delà des 3 heures, un forfait de 300,00 euros vous sera comptabilisé et les boissons seront facturées en régie au prix de :

Boisson (au verre)	
<i>Eaux et softs drinks</i>	2,00 €
<i>Vins, bières et blanc de blanc</i>	2,50 €
<i>Alcools</i>	4,00 €

Option sono	
<i>Location sono pour soirée dansante</i>	400,00 €
<i>Location sono avec DJ</i>	800,00 €



Le Crabe Fantôme

La journée séminaire 1

Cette formule est proposée pour un minimum de 10 personnes et pour une durée de 7 heures.

Matériel mis à disposition gratuitement : Flip-shart, rétroprojecteur et écran.

<i>Le budget de la journée</i>	50,00 €p/p
<p><u>L'accueil (le matin)</u></p> <p><i>Le café Le thé Le jus d'orange L'assortiment de cake et biscuits</i></p> <p><u>Le lunch</u></p> <p><i>L'entrée, le plat, le dessert Et le café (1/2 bouteille de vin et d'eau p/p)</i></p> <p><u>Les pauses</u></p> <p><i>Le matin vers 10h30- 11h00 L'après-midi, vers 15h30 – 16h00 Le café, le thé Les softs drinks L'assortiment de biscuits et cake</i></p>	
<i>En supplément :</i>	
<i>L'apéritif : Assortiment de 4 Zakouskis chauds et froids</i>	4,00 €pp
<i>Le drink de départ : Le blanc de blanc (nature ou cassis) Le vin rouge et le vin blanc, les jus de fruits, les softs drinks, la bière.</i>	5,00 €pp

Le brûlot du bois de la cambre sprl

Avenue du bois de la cambre 17c – 1170 Bruxelles Tél. :02/660 81 45 –Fax : 02/674 20 40

RCB 459.572-TVA 425 719 538 –Fortis 210-0284070 09



Le Crabe Fantôme

La journée séminaire 2

Cette formule est proposée pour un minimum de 10 personnes et pour une durée de 7 heures

Matériel mis à disposition gratuitement : Flip-shart et écran

Le budget de la journée	65,00 €pp
<p><u>L'accueil (le matin)</u></p> <p>Le café Le thé Le jus d'orange L'assortiment de pains au chocolat et croissants</p> <p><u>Le Menu du mois</u></p> <p>L'apéritif, l'entrée, le plat, le dessert Et le café (1/2 bouteille de vin et d'eau pp)</p> <p><u>Les pauses</u></p> <p>Le matin, vers 10h30-11h00 L'après-midi, vers 15h30-16h00 Le café, le thé, Les softs drinks L'assortiment de biscuits et cake</p>	
En supplément :	
L'apéritif : Assortiment de 4 zakouskis chauds et froids	4,00 € p/p
Le drink de départ : Le blanc de blanc(nature ou cassis) Le vin rouge le vin blanc, les jus de fruits, les softs drinks, la bière	5,00 € p/p



Le Crabe Fantôme

Options

1. Option vin

Le vin qui accompagne nos menus et cocktails dînatoire est un chapellet de Tutiac Côte de Blaye.

Sur demande, nous pouvons sélectionner d'autres vins parmi notre carte.

2. Option décoration

Une décoration florale et des décors personnalisés sont réalisables sur devis

3. Option animation

Nous pouvons vous présenter nos partenaires privilégiés en graphisme, animations artistiques et musicales



Itinéraire

Venant de l'avenue Louise

Prendre l'avenue Franklin Roosevelt, après l'Université Libre de Bruxelles (à votre gauche) tourner à gauche, au 2^{ème} feu. Traverser l'avenue du pesage(rails du tram), continuer tout droit, passer devant le Delhaize, continuer tout droit et vous êtes dans l'avenue du bois de la cambre.

Venant de la chaussée de la Hulpe

Prendre l'avenue Franklin Roosevelt, après la statue de Bolivar, tourner à droite sur l'avenue du Venezuela, traverser l'avenue du Pesage (Derby) rails du tram) et continuer tout droit dans l'avenue d'Italie, au bout de cette avenue (à main droite une ancienne église) tournez à droite, passer devant le Delhaize, continuer tout droit, vous êtes dans l'avenue du bois de la cambre.