

HOTEL INDIGO BRUSSELS CITY

Brochure de restauration pour réunions et événements



HOTEL
INDIGO

AN **ihg**® HOTEL

BRUSSELS - CITY

SOMMAIRE

Brochure réunions et événements

Nos espaces[page 3](#)

Formules boissons..... [page 4](#)

Forfaits open bar.....[page 5](#)

Canapés chauds et froids..... [page 6](#)

Business lunch.....[page 7](#)

Menus de groupe.....[page 8](#)

Buffet[page 9](#)

Cocktail dinatoire.....[page 10](#)

Salles de réunion [page 11](#)

Forfait réunion Garden Kitchen..... [page 12](#)

Forfait réunion Urban Picnic[page 13](#)

Buffet sandwich et bol concept.....[page 14](#)

Éléments “à la carte”[page 15](#)

Contactez-nous ![page 16](#)

Cliquez pour accéder aux pages ! 





NOS ESPACES

Restaurant Garden Kitchen

150m²

Capacité maximale : 120 personnes assises

3 espaces

Bar - 25 personnes



Partie haute - 55 personnes



Partie basse - 40 personnes



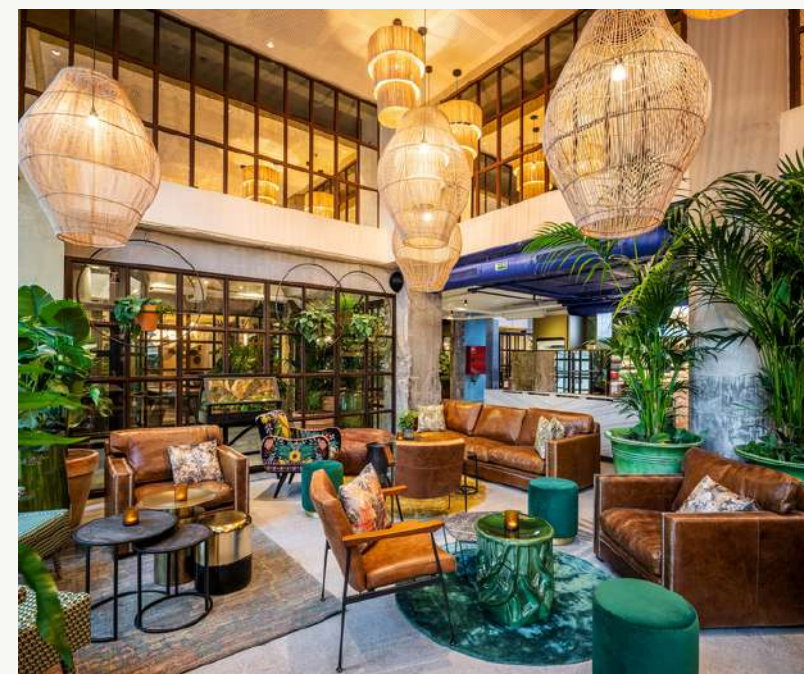
Restaurant Urban Picnic

300m²

Capacité maximale : 200 personnes

4 espaces

Bar - 35 personnes



Urban Picnic 2 - 30 personnes



Urban Picnic 1 - 25 personnes



Urban Picnic 3 - 40 personnes





FORMULES BOISSONS

JETONS COCKTAIL & APÉRITIF

Formule A - 4 euros

- Eau & soft

Formule B - 8 euros

- Bière 33cl (Stella, Leffe, Duvel 666)
ou vin (blanc, rouge, rosé)

Formule C - 9 euros

- Vin mousseux

Formule D - 12 euros

- Champagne, Aperol Spritz
ou Gin Tonic

Prix par jeton / verre



FORFAITS DÉJEUNER & DINER

Package 1 - 6 euros

- Eau à table, thé & café

Package 2 - 12 euros

- Eau à table, thé & café
- 1 soft

Package 3 - 19 euros

- Eau à table, thé & café
- 2 verres de vin / bière / soft

Package 4 - 29 euros

- Eau à table, thé & café
- 2 verres de vin premium / bière / soft

Prix par personne



FORFAIT OPEN BAR

FORMULES

Formule Herbale

- Softs
- Bière (Stella, Leffe, Duvel 666)
- Wine (red, white, rosé)

Formule Tropicale

- Softs
- Bière (Stella, Leffe, Duvel 666)
- Vin (rouge, blanc, rosé)
- Vin mousseux
- 1 cocktail ou mocktail (choix du barman)

Formule Florale

Verre d'accueil : Champagne

- Softs
- Bière (Stella, Leffe, Duvel 666)
- Vin (rouge, blanc, rosé)
- Vin mousseux
- 1 cocktail ou mocktail (choix du barman)



PRIX

	1 h	1.5 h	2 h	2.5 h	3 h
Herbale	20€	28€	35€	40€	48€
Tropicale	26€	30€	38€	45€	53€
Florale	33€	45€	55€	60€	68€

Prix par personne



CANAPÉS

FORMULES

Formule Herbale

2 chauds + 2 froids

12€ par personne

Formule Tropicale

3 chauds + 3 froids

18€ par personne

Formule Florale

4 chauds + 4 froids

24€ par personne



EXEMPLES DE CANAPÉS

Canapés froids

Houmous & pain sarde

Madeleine olives & fromage Maredsous

Madeleine au pesto

Brochette tomate-mozzarella

Canapés chauds

Mini burger végétarien

Scampi torpedo

Poulet karaage japonais

Croquette au fromage

Arancini

Falafel & tzatziki

Canapés sucrés

Verrine mascarpone & speculoos

Gaufres liégeoises & crème au chocolat



Les canapés sont choisis par le chef



Business Lunch

34€ par personne ; menu 2 services

Un menu unique, renouvelé tous les deux jours, élaboré par notre Chef avec des produits de saison.

* Service uniquement le midi

EXEMPLES DE BUSINESS LUNCH

Entrée : Poireau rôti, sauce Gribiche et Yuzu

Plat : Potiron braisé, feta, morilles, noisette & œuf parfait

Accompagnement : Magret de canard basse température, sauce hoisin & topinambour

Entrée : Courgette au miso, patate douce & coco yuzu

Plat : Chou pointu braisé, tahini et graines laquées

Accompagnement : Ballotine de poulet, griotte et poivre



Group Menu

47€ par personne ; menu 3 services

Un menu unique préparé par notre chef avec des produits de saison. Un seul choix de menu par groupe, choix individuel de la protéine.

MENU 1

- Entrée: Assortiment de pain et beurre
Croquette de Vieux Bruges, céleri, truffe & citron vert
- Plat : Raviolis ricotta, épinard, pesto & tomates marinées
- Accompagnement : Mi-cuit de saumon , beurre blanc & huile de céleri
OU Falafels & tzatziki
- Dessert : Vacherin à la fraise, coulis de fruits rouges

MENU 2

- Entrée: Assortiment de pain et beurre
Gyozas végétariens (3 pièces), chutney tomate, citron vert & mayo sushisu
- Plat : Risotto crémeux d'asperges & petits pois (végan & sans gluten)
- Accompagnement : Kefta d'agneau, labné & épices zaatar
OU Falafels & tzatziki
- Dessert : Mi-cuit au chocolat (sans gluten) & glace vanille

* Exemples indicatifs - le menu change selon les produits de saison



Buffet Dîner

50€ par personne

Sélection d'entrées froides

Sélection de plats chauds

Sélection de desserts

EXEMPLE DE BUFFET

- Houmous & pain sarde
- Concombre & tahini
- Salade César à la truffe
- Aubergine laquée
- Salade mixte
- Suprême de poulet aux champignons
- Gratin de pommes de terre
- Saumon au citron vert
- Salade de fruits frais
- Parfait glacé au chocolat
- Tiramisu

* Exemple indicatif - au choix du chef, en fonction des produits de saison



Cocktail dinatoire

50€ par personne

2 bols froids salés

3 bols chauds salés

2 bols sucrés

EXEMPLE DE PLAT DU COCKTAIL DINATOIRE

- Gyozas végétariennes (3p) – chutney de tomate – citron vert – Mayo sushi su
- Œuf 65° – céleri truffe – comté
- Croquette de Vieux Bruges, céleri, truffe & citron vert
- Mini burger végétarien, pickles de carottes & thym
- Risotto crémeux d'asperges vertes & petits pois
- Cèpe laqué, crème de pomme de terre à la truffe, sauce bordelaise
- Raviolis ricotta, épinard, pesto & tomates marinées
- Vacherin à la fraise, coulis de fruits rouges
- Mi-cuit au chocolat (sans gluten), boule de glace vanille

* Menu indicatif basé sur des produits de saison.

Pour les groupes de plus de 60 personnes, le service se fait sous forme de buffet.





NOS SALLES DE RÉUNION

Salle FERN

44m²

14 pax en format U
30 pax en format théâtre



Salle SUNDEW

78m²

26 pax en format U
60 pax en format théâtre





FORFAIT RÉUNION : GARDEN KITCHEN

95€ par personne *

minimum 10 pax

Institutions locales, classiques et incontournables du quartier, ce menu met en avant les ingrédients et les lieux qui attirent le plus de monde en ce moment. Enrichies par l'histoire de notre quartier, certaines de ces collaborations en matière de nourriture et de boissons sont exclusives à notre hôtel.

SALLE & ÉQUIPEMENT

- Location de salle
- Wi-Fi illimité et gratuit
- Écran TV avec connexion HDMI (câble ou sans fil)
- 1 paperboard

Caméra et micro disponibles moyennant un coût supplémentaire



PAUSE CAFÉ

- Pause-café de bienvenue, comprenant :
 - Mini-pâtisseries (croissant et pain au chocolat)
 - Boissons (voir ci-dessous)
- Pause-café du matin, comprenant :
 - Pâtisseries sucrées (option sans gluten)
 - Yaourt (option végan disponible)
 - Granola
 - Boissons (voir ci-dessous)
- Pause café de l'après-midi, comprenant :
 - Des en-cas sucrés et salés
 - Fruits secs
 - Boissons (voir ci-dessous)

BOISSONS

- Café Nespresso et sélection de thés
- Jus de fruits et eau aromatisée maison
- Fruits frais entiers

*tarif sujet à la disponibilité et la saison

LUNCH - À SERRA GARDEN KITCHEN

- Business Lunch - menu 2-services incluant :
 - Entrée végétarienne de saison
 - Plat végétarien de saison
 - Accompagnement protéiné du jour
- Eau à table
- Thé & café





FORFAIT RÉUNION : URBAN PICNIC

85€ par personne *

minimum 10 pax

Institutions locales, classiques et incontournables du quartier, ce menu met en avant les ingrédients et les lieux qui attirent le plus de monde en ce moment. Enrichies par l'histoire de notre quartier, certaines de ces collaborations en matière de nourriture et de boissons sont exclusives à notre hôtel.

SALLE & ÉQUIPEMENT

- Location de salle
- Wi-Fi illimité et gratuit
- Écran TV avec connexion HDMI (câble ou sans fil)
- 1 paperboard

Caméra et micro disponibles moyennant un coût supplémentaire



PAUSE CAFÉ

- Pause-café de bienvenue, comprenant :
 - Mini-pâtisseries (croissant et pain au chocolat)
 - Boissons (voir ci-dessous)
- Pause-café du matin, comprenant :
 - Pâtisseries sucrées (option sans gluten)
 - Yaourt (option végétal disponible)
 - Granola
 - Boissons (voir ci-dessous)
- Pause café de l'après-midi, comprenant :
 - Des en-cas sucrés et salés
 - Fruits secs
 - Boissons (voir ci-dessous)

BOISSONS

- Café Nespresso et sélection de thés
- Jus de fruits et eau aromatisée maison
- Fruits frais entiers

*tarif sujet à la disponibilité et la saison

LUNCH - À SERRA URBAN PICNIC

- Buffet de sandwichs OU Bol concept
- Eau sur table
- Thé & café

Plus de détails sur la page suivante →





BUFFET SANDWICH

- Une sélection de salades - au choix du chef, exemples ci-dessous
 - Salade verte
 - Salade de pommes de terre
 - Salade de lentilles et de feta
- Une sélection de sandwiches frais (au choix du chef)
- Une sélection de desserts - au choix du chef, exemple ci-dessous :
 - Mousse au chocolat
 - Salade de fruits
 - Tiramisu
- Eau sur la table
- Thé et café



BOL CONCEPT

maximum 15 pax

- 2 choix de bols froids et sains - par exemple :
 - Salade verte
 - Salade de pommes de terre
- 2 choix de garnitures chaudes - par exemple :
 - Crevettes au citron et à l'ail
 - Poulet
- Une sélection de desserts - choix du chef, par exemple :
 - Mousse au chocolat
 - Salade de fruits
 - Tiramisu
- Eau sur la table
- Thé et café



MEETING ITEMS 'À LA CARTE'

Institutions locales, classiques et incontournables du quartier, ce menu met en avant les ingrédients et les lieux qui attirent le plus de monde en ce moment. Enrichies par l'histoire de notre quartier, certaines de ces collaborations en matière de nourriture et de boissons sont exclusives à notre hôtel et constituent notre cadeau spécial d'initié local pour vous.

Sur demande

SALLE & ÉQUIPEMENT

- Location de salle
- Wi-Fi illimité et gratuit
- Écran TV avec connexion HDMI (câble ou sans fil)
- 1 paperboard

Available items for additional fees : camera, microphone.



10€ par personne

COFFEE BREAK

- Pause-café de bienvenue, comprenant :
 - Mini-pâtisseries (croissant et pain au chocolat)
 - Boissons (voir ci-dessous)
- Pause-café du matin, comprenant :
 - Pâtisseries sucrées (option sans gluten)
 - Yaourt (option végan disponible)
 - Granola
 - Boissons (voir ci-dessous)
- Pause café de l'après-midi, comprenant :
 - des en-cas sucrés et salés
 - Fruits secs
 - Boissons (voir ci-dessous)

BEVERAGES

- Café Nespresso et sélection de thés
- Jus de fruits et eau aromatisée maison
- Fruits frais entiers

*tarif sujet à la disponibilité et la saison

40€ par personne

LUNCH - À SERRA GARDEN KITCHEN

- Business Lunch - menu 2-services incluant :
 - Entrée végétarienne de saison
 - Plat végétarien de saison
 - Accompagnement protéiné du jour
- Eau à table
- Thé & café

35€ par personne

LUNCH - À SERRA URBAN PICNIC

- Buffet de sandwiches OU Bol concept
- Eau sur table
- Thé & café

CONTACTEZ-NOUS !
Equipe Meeting & Events
groups@indigo.brussels

HOTEL
INDIGO[®]

AN IHG[®] HOTEL
BRUSSELS - CITY

