

La cuisine de Gambrinus

La Belgique, tout le monde le sait, est le pays de la bière. Mais la cuisine à la bière, d'où vient-elle ? Et quel rôle notre pays y a-t-il joué ? Répondons à toutes ces questions autour d'un succulent menu historique tout à la bière ...





Menu bière

Cool Tankard

Cocktail anglais, XIX^e siècle

Soupe à la bière blanche

France, XVIII^e siècle

Kolodnik

Hors-d'œuvre froid à base de poisson, Russie,
XIX^e siècle

~

Truite à la polonaise

France, XVIII^e siècle

~

Cailles à la kriek

Belgique, XX^e siècle

~

Crêpe Suzette

France, XIX^e siècle

TARIF TOUTES TAXES COMPRISES	MENU « BIÈRE »
<p>Pour toute information et demande de devis, contacter : Le Petit Lancelot, Pierre Leclercq 0486 90 14 55 info@lepetitlancelot.com</p>	<p>Cocktail – hors-d'œuvre Entrée Plat Dessert</p>
Prix de base par convive	45 €
Conférence apéritive par l'historien de l'alimentation Pierre Leclercq	250 €
Personnel de salle (10-20 convives)	200 €
Personnel de salle (20-40 convives)	400 €
Personnel de salle (40-60 convives)	600 €
Couverts ordinaires par convive	10 €
Couverts prestige par convive	25 €
Simple nappage par 20 convives	75 €
Double nappage par 20 convives	125 €
Frais de déplacement	1 ou 2 véhicules à 0,4259€/km à partir d'Amay

TARIF HORS TVA	MENU « BIÈRE »
<p>Pour toute information et demande de devis, contacter : Le Petit Lancelot, Pierre Leclercq 0486 90 14 55 info@lepetitlancelot.com</p>	<p>Cocktail – hors-d'œuvre Entrée Plat Dessert</p>
Prix de base par convive	40,17 €
Conférence apéritive par l'historien de l'alimentation Pierre Leclercq	206,61 €
Personnel de salle (10-20 convives)	165,28 €
Personnel de salle (20-40 convives)	330,57 €
Personnel de salle (40-60 convives)	495,86 €
Couverts ordinaires par convive	8,26 €
Couverts prestige par convive	20,66 €
Simple nappage par 20 convives	61,98 €
Double nappage par 20 convives	103,30 €
Frais de déplacement	1 ou 2 véhicules à 0,4259€/km à partir d'Amay