



Menu de Noël

ENTRÉE FROIDE

Gravlax de saumon - salade d'herbes -
pickles de graines de moutarde

*Version végété: betterave façon gravlax

ENTRÉE CHAUDE

Ravioles au butternut - beurre sauge - éclats
de noisettes

PLAT

Ballotine de volaille au foie gras - purée de
pomme de terre truffée - haricots verts

*Version végété: risotto aux champignons des
bois, céleri-rave et truffe - tuile de parmesan

DESSERT

Tiramisu à la crème de marron et spéculoos

Menu 3 services: 52 eur/pp

Menu 4 services (avec entrée chaude): 60 eur/pp



Cocktails

Epatez vos invités sans prise de tête

ESPRESSO MARTINI *(crémeux & énergisant)*

- Vodka - Khailua - Sirop de sucre - Espresso
- A shaker avec des glaçons (si pas de shaker pas de panique, un bocal fera l'affaire!)
- Se conserve 3-5 jours au frigo

NEGRONI *(amer & sophistiqué)*

- Gin - Campari - Vermouth rouge
- Servir sur des glaçons avec une tranche d'orange
- Se conserve 2 semaines au frigo

PUNCH DE NOËL *(corsé & gourmand)*

- Cognac - Cointreau - pomme - gingembre
- A servir sur des glaçons ou chauffer !
- Se conserve 3 à 4 jours au frigo

SPRITZ D'HIVER *(fruité & rafraîchissant)*

- Martini Fiero - gin - orange - (prosecco)
- Reste plus qu'à ajouter des bulles!
- Se conserve 3 semaines au frigo

Prébatch de 1L (avec la bouteille en verre à bouchon mécanique incluse): 30 euros
Chaque Bouteille sert entre 10 et 12 portions



Sels aromatisés

un cadeau parfait pour des amateurs de cuisine

SEL FOU FUMÉ

Sel blanc - paprika fumé - coriandre - thym - romarin

Parfait pour des marinades de viandes, du bouillon ou du poisson.

SEL AU CITRON & ROMARIN

Sel fin rose d'Himalaya - poudre de citron - romarin
S'associe parfaitement avec du poisson ou des fruits de mer.

SEL AUX HERBES

Sel fin rose d'Himalaya - thym - romarin - origan - basilic
S'utilise dans toutes vos préparations.

GOMASIO

Sésame blanc - sésame noir - sel blanc fin
La touche finale parfaite à toutes vos assiettes à saveurs asiatiques.

1 bocal (250ml): 6,50 euros
Le pack de 4: 25 euros

banzai



Formulaire de commande

Je souhaite commander (tous les prix sont TTC):

Dans chaque case, indiquez la quantité désirée

☐

Menus de Noël 3 services (52€ pp)

☐

Entrées Poisson

☐

Plats Volaille

☐

Entrées Betterave

☐

Plats Végé

☐

Menus de Noël 4 services (60€ pp)

☐

Entrées Poisson

☐

Plats Volaille

☐

Entrées Betterave

☐

Plats Végé

☐

Cocktails Prébatchés (30€ par bouteille de 1L)

☐

Espresso Martini

☐

Punch Noël

☐

Negroni

☐

Spritz

☐

Option cadeau (+1€ par bouteille)



☐ *Sels aromatisés (6,50€ le bocal ou 25€ les 4)*

☐ *Sel fou fumé*

☐ *Sel aux herbes*

☐ *Sel au citron*

☐ *Gomasio*

☐ *Pack de 4*

☐ *Option cadeau
(+ 1€)*

**L'option cadeau inclut un bel emballage pour qu'il soit directement prêt à offrir à un proche.*

Je souhaite venir chercher ma commande:
(Boulevard Louis Schmidt 2B - 1040 Etterbeek)

Cochez la bonne case

☐ *Le 24 Décembre entre 16 et 18h*

☐ *Le 25 Décembre entre 16 et 18h*

☐ *Le 26 Décembre entre 16 et 18h*

**Les menus et cocktails sont préparés le jour-même du retrait.
Les menus se conservent 36h au frigo après retrait.*



Nom + Prénom:

Adresse mail:

Numéro de téléphone:

Ce formulaire de commande est à renvoyer rempli
à l'adresse mail suivante:
banzai.brussels@gmail.com

Un récapitulatif vous sera envoyé par mail. Un
acompte de 50% vous est demandé pour confirmer
votre commande. Le solde peut être payé au
moment du retrait par Payconiq ou cash.

Deadline pour passer commande:
17 Décembre 2025

Merci!!

banzai