

LE RIVESIDE

VILLA EVENTS

Le RiveSide, un espace unique pour l'organisation de vos événements. Dans un cadre verdoyant, situé sur les rives d'un étang paisible à proximité du lac de Genval, "Le RiveSide" vous accueille pour célébrer tout vos 'Events'!

Lorsque vous réservez le RiveSide, vous profitez de son cadre idyllique au bord de l'eau avec jardin et terrasses pour partager d'agréables moments de détente entre amis, collègues et famille, sans location de salle.

Sur réservation uniquement à partir de 15 personnes, vos envies n'ont pas de limites... Un événement privé ou professionnel: Mariage, baptême, communion, anniversaire, petit-déjeuner, enterrement de vie de garçon, enterrement de vie de jeune fille, réception de famille, réception après des obsèques, dîner d'entreprise, séminaire, cocktail, garden-party, concert, ... Vous avez une idée, contactez nous et nous organiserons votre événement ensemble!

Le RiveSide est équipé d'une télévision grand écran et d'un système sono.

Nous avons plusieurs formules à vous proposer pour vos événements. Celles-ci peuvent être adaptées selon vos propres envies - Des menus 2/3 services, des pierrades, des barbecues viande & poisson (en saison), des tournes-broches, des grillades, des buffets en tout genre (pizza, tapas, chaud & froid), des menus gibier (en saison).

A vous de moduler votre événement selon vos envies. Un minimum de deux services est imposé (Entrée/plat - Plat/dessert - Entrée/plat/dessert).

*Contactez nous pour toutes demandes d'informations - +32 (0) 2 653 54 91 - Rue de Limal Sart 24, 1330 Rixensart -
www.riveside.be - info@riveside.be / dominique@riveside.be*

L'apéro

Démarrez votre événement avec un petit verre...

Formule apéritif au cava ou bière ou vin ou soft, zakouskis chaud/froid et chips	€9
Formule apéritif maison ou bière ou vin ou soft, zakouskis chaud/froid et chips	€11
Formule apéritif au champagne, zakouskis chaud/froid et chips	€14
Formule apéritif enfant - soft, zakouskis chaud/froid et chips	€7,5

Les Vins

En rouge

Merlot Gérard Bertrand Réserve Spécial	€24
Les Cléfs de Terre Dieu Syrah Pays d'Oc	€24

En Blanc

Les Cléfs de Terre Dieu Chardonnay Pays d'Oc	€24
Beauvignac Chardonnay - Les costières de Pomerols	€24
Viognier - Domaine de Montmarin	€24

En Rosé

Beauvignac Grenache - Les costières de Pomerols	€24
---	-----

Forfait vin (1/2 bouteille) et eau (1/4 L) €15

Découvrez également nos vins de prestige - Carte sur demande

Les entrées à la carte

<i>Salade de Tomates et Mozzarella</i>	€12
<i>Salade d'écrevisses</i>	€10
<i>Fondus au fromage maison, persil frit et citron</i>	€13
<i>Croquettes mixtes (fromage & crevettes) maison, persil frit et citron</i>	€14
<i>Croquettes aux crevettes grises maison, persil frit et citron</i>	€15
<i>Scampis diaboliques</i>	€14
<i>Scampis à l'ail</i>	€14
<i>Scampis mangues et gingembre</i>	€14
<i>Carpaccio de saumon à l'aneth, roquette, poivre rose et citron</i>	€14
<i>Carpaccio de boeuf, parmesan, roquette et tomates confites</i>	€14
<i>Carpaccio de St Jacques et saumon fumé</i>	€16
<i>Bisque de Homard</i>	€10
<i>Assiette de saumon fumé d'écosse servi avec ses toast et citron</i>	€14
<i>Tartare de saumon frais servi avec ses toast et citron</i>	€15
<i>St Jacques aux poireaux sauce orange</i>	€18
<i>Fricassé de homard et St Jacques, sauce safrané</i>	€20
<i>Les asperges à la flamandes (en saison)</i>	€17

Buffet Entrée

Buffet chaud et froid de tapas - scampis frités, calamars frités, brochettes de poulet, dips de poulet maison, olives, chorizo, anchois, poivron rouge farci au fromage, frais, poivrons jaune farci au chèvre frais

€12

Plats - Les Grillades à la carte

Côtes à l'os Angus beef (2 couverts) - servi avec frites, salade mixte & 2 sauces aux choix	€62
L'entrecôte Angus beef - servi avec frites, salade mixte & sauce au choix	€25
Brochette de boeuf - servi avec frites, salade mixte & sauce au choix	€25
Brochette de volaille - servi avec frites, salade mixte & sauce au choix	€18
Brochettes de Gambas sauvages grillé - servi avec riz basmati et citron	€24

Les sauces maison: Archiduc, poivre, béarnaise, choron, mayonnaise, cocktail & tartare

Les bambinos

Spaghetti Bolognaise - dessert	€14
Steak haché, frites, salade - dessert	€14
Dips de poulet maison, frites, mayonnaise & ketchup - dessert	€14
Boulettes de viande, sauce tomate et pâtes - dessert	€14
Blanc de poulet, compote & croquettes - dessert	

Dessert: Boule de glace (vanille ou chocolat) ou boule de sorbet du jour

Il est aussi possible que les enfants mangent le même buffet que les adultes.

Les Barbecues - en saison - Minimum 20 personnes

<u>BBQ viande standard</u> - Brochettes de boeuf, brochettes de poulet, saucisses (campagne, chipolata & merguez) sauces maisons (archiduc & poivre), frites & salade mixte	€25
<u>BBQ viande & scampis standard</u> - Brochettes de boeuf, brochettes de poulet, saucisses (campagne, chipolata & merguez), brochettes de scampis, sauces maisons (archiduc, poivre, cocktail et tartare), frites & salade mixte	€26
<u>BBQ Poisson standard</u> - Brochettes de scampis, St Jacques et calamars sauces maisons (cocktail et tartare), riz & salade mixte	€28
<u>BBQ mixte viande et Poisson standard</u> - Brochettes de boeuf, brochettes de poulet, saucisses (campagne, chipolata & merguez), brochettes de scampis, St Jacques, calamars, sauces maisons (archiduc, poivre, cocktail & tartare), frites, riz & salade mixte	€28
<u>BBQ viande élaboré</u> - Brochettes de boeuf, brochette de poulet, saucisses (campagne, chipolata & merguez) sauces maisons (archiduc & poivre), frites & pomme de terre, tomates mozzarella, salade mixte & salade de pâtes, champignons farci, roulades de légumes et chicons	€30
<u>BBQ viande & scampis élaboré</u> - Brochettes de boeuf, brochette de poulet, saucisses (campagne, chipolata & merguez), brochettes de scampis, sauces maisons (archiduc, poivre, cocktail & tartare), frites & pomme de terre, tomates mozzarella, salade mixte & salade de pâtes, champignons farci, roulades de légumes et chicons	€31

BBQ Poissons élaboré - Brochettes de scampis, St Jacques et calamars sauces maisons (cocktail et tartare), riz, tomates mozzarella, salade mixte & salade de pâtes, champignons farci, roulades de légumes et chicons €33

BBQ mixte viande et Poisson élaboré- Brochettes de boeuf, brochettes de poulet, saucisses (campagne, chipolata & merguez), brochettes de scampis, St Jacques, calamars, sauces maisons (archiduc, poivre, cocktail & tartare), frites, riz, tomates mozzarella, salade mixte & salade de pâtes, champignons farci, roulades de légumes et chicons €33

Les Tourne-Broches - Minimum 20 personnes

Tourne-broche Poulet Fermier - accompagné d'une piperade de légumes & salade, frites & croquettes, jus de cuisson & sauce maison (archiduc & poivre). Maximum 25 personnes €28

Tourne-broche Rosbif - accompagné d'une piperade de légumes & salade, frites & croquettes, jus de cuisson & sauce maison (archiduc & poivre). Maximum 40 personnes €30

Tourne-broche Rôti de Porc - accompagné d'une piperade de légumes & salade, frites & croquettes, jus de cuisson & sauce maison (archiduc & poivre). Maximum 40 personnes €28

Tourne-broche Gigot d'agneau - accompagné d'une piperade de légumes & salade, frites & croquettes, jus de cuisson & sauce maison (archiduc & poivre). Maximum 40 personnes €30

Les Buffets

<u>Buffet Pizza</u> - 4 sortes de pizza différentes (Jambon, Chorizo, Thon, Parma, Reine, Hawaïi)	€17
<u>Buffet campagnard</u> - un assortiment de fromages belges, français et italiens, ainsi que des charcuteries sont accompagnés de pains de fantaisie et de fruits sec	€24
<u>Buffet cheese party</u> - un assortiment de fromages belges, français et italiens sont accompagnés de pains de fantaisie et de fruits secs et frais	€24
<u>Buffet sandwich fantaisie</u> - 4 mini sandwich par personne avec des garnitures variées: saumon fumé, thon mayonnaise, jambon-fromage, oeufs mayonnaise, surimi (Réservé aux groupes avec location de salle)	€10
<u>Buffet sandwich fantaisie & buffet tarte</u> - 4 mini sandwich par personne avec des garnitures variées: saumon fumé, thon mayonnaise, jambon-fromage, oeufs mayonnaise, surimi - buffet tarte - thé & café	€20
<u>Buffet wraps</u> - 3 wraps avec garnitures variées: Carpaccio de boeuf huile d'olive roquette & parmesan, scampi à l'ail, poulet sauce ciboulette crudité, saumon fromage frais, végétarien	€22
<u>Buffet tapas</u> - scampis frités, calamars frités, brochettes de poulet, dips de poulet maison, rouleaux de printemps, champignons farci, olives, chorizo, anchois, poivron rouge farci au fromage frais, poivrons jaune farci au chèvre frais, verrine de salade de pâtes, tomates mozzarella, crêpe au saumon et fromage frais	€25

Buffet froid italien - Vitello tonato, crêpe farcie au saumon et fromage frais, scampì sauce tartare, saumon grillé avec tomates confites et citron, carpaccio de boeuf parmesan roquette et tomates confites, assortiment de charcuteries fines (prosciutto, mortadelle, pancetta, coppa, ...), frittata de pâtes au jambon Serrano aubergines, poivrons et courgettes grillés à la parmesane, salade de tomates à la mozzarella & basilic frais salade de roquette au Parmesan, salade avec des artichauts, sauces assorties, pain & Beurre €32

Buffet méditerranéen - Crêpes au four farci aux champignons, courgettes gratinées à la feta, salade de poulet padovana (poulet, pignons de pin, raisin sec, salade verte), aubergines farcis avec légumes (oignons, ail, poivrons, persil), fettucine sicilienne (scampis, basilic, tomates cerises et parmesan), parmentier méditerranéen (haché de viande, aubergines, tomates, purée de pomme de terre), escalope de veau à la Sardegnna (veau, aubergine, jambon cru et fromage pecorino) €32

Buffet entrée (Froid) et plat (chaud) - Demandez les options par téléphone ou email. Prix entre €40 et €50/personne

Les Pierrades

Pierrade viande & scampì - Poulet, magret de canard, dinde, boeuf, porc et scampis, gratin dauphinois ou frites, sauces maison (poivre & archiduc), salade mixte. 35 personnes maximum €26

Pierrade poisson - Coquilles St Jacques, rondelles de calamar, scampis, gratin dauphinois ou frites, sauce maison (tartare & cocktail), salade mixte. 35 personnes maximum €28

Il est possible de faire un mix viande et poisson par groupe

Les Desserts à la carte

<i>Dame Christiane (glace moka, chocolat noir)</i>	€8
<i>Dame blanche au chocolat noir</i>	€8
<i>Dame blanche Riveside</i>	€9
<i>Moka glacé</i>	€8
<i>Fondant au chocolat avec sa boule de vanille</i>	€9
<i>Fraises façon du chef (en saison)</i>	€9
<i>Fraises melba (en saison)</i>	€9
<i>Crème brûlé à la fleur de vanille</i>	€9
<i>Assortiment de sorbets variés du jour avec son coulis de framboise</i>	€8

Le buffet dessert

<i>Buffet tartes/gâteaux variées</i>	€10
<i>Un assortiment de dessert: mini pâtisseries / macarons / mousses</i>	€13

Les gâteaux

<i>Gâteau glacé - Vacherin vanille & sorbet framboises</i>	€9
<i>Nougat glacé aux fruits rouges</i>	€9
<i>Gâteau fondant au chocolat avec sa boule de vanille</i>	€9
<i>Gâteau macaron framboise</i>	€9
<i>Gâteau opéra (chocolat et café)</i>	€9
<i>Charlotte aux fruits rouges</i>	€9

Les Menus

Menu plat-déjeuner €25/personne

Tartare italien avec ses frites et salade

ou

Brochette de poulet et scampis, sauce orientale, riz

ou

Escalope milanaise, sauce tomate et linguine

ou

Salade de chèvre au lard et miel

ou

Wok de légumes forestier et chinois

Sorbet variés

ou

Dame blanche avec son chocolat noir

Menu plat-déjeuner €30/personne

Tartare italien avec ses frites et salade

ou

Pavé de boeuf irlandais, salade et frites avec sauce au choix

ou

Saumon grillé béarnaise ou choron, légumes de saison, frites

ou

Salade de poulet & ananas

ou

Wok de légumes forestier et chinois

Sorbet variés

ou

Dame blanche avec son chocolat noir

Menu entrée-plat-déSSERT €30/personne

Une Croquette de crevettes grises maison

ou

Salade d'écrevisses

ou

Un Fondu fromage maison

Rôti de porc thym miel, légumes de saison, croquettes

ou

Saumon grillé béarnaise ou choron, légumes de saison, frites

ou

Vol au vent de poulet maison avec riz basmati

ou

Wok de légumes forestier et chinois

Dame blanche

Menu entrée-plat €35/personne

Croquettes mixtes maison - crevettes et fromage

ou

La tomate aux crevettes grises, jeune laitue, mayonnaise maison

ou

Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan & tomates confites

ou

Chèvre chaud au miel et lard servi avec ses toasts et sa petite salade

Pavé de boeuf irlandais salade et frites, sauce au choix

ou

Escalope milanaise, sauce tomate et linguine

ou

Brochette de poulet & scampis sauce oriental & riz

ou

Lasagne végétarienne

Menu entrée-plat-dessert €40/personne

Croquettes mixtes maison - crevettes et fromage

ou

scampis à l'ail

ou

La tomate aux crevettes grises, jeune laitue, mayonnaise maison

ou

Chèvre chaud au miel et lard servi avec ses toasts et sa petite salade

Pavé de boeuf irlandais salade et frites, sauce au choix

ou

Mousseline de bintjes & crevettes grises façon Riveside

ou

Filet de pintadeau au cidre, pommes, raisins & amandes caramélisées

ou

Lasagne végétarienne

Crème brûlée à la vanille

ou

Dame blanche au chocolat noir

ou

Assortiment de sorbets variés

Menu entrée-plat-dessert €45/personne

Scampis mangue et gingembre

ou

Carpaccio de saumon à l'aneth, roquette et citron

ou

Carpaccio de boeuf, huile d'olive, parmesan et roquette

ou

Fondues fromage maison

Filet de dorade sur lit de chicons, sauce vin blanc et pommes de terre duchesse

ou

Pavé de boeuf irlandais, frites, salade, sauce au choix

ou

La surprise de la mer servi avec une salade gourmande

ou

Pennes végétariennes, dés de tomates, mozzarella, huile d'olive, basilic

Fondant au chocolat maison avec sa boule de vanille

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Assortiment de sorbets variés

Menu entrée-plat-dessert €50/personne

Tartare de saumon avec toast

ou

Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan et tomates confites

ou

St Jacques aux poireaux sauce orange

ou

Chèvre chaud au miel et lard servi avec ses toasts et sa petite salade

Les fines pâtes fraîches aux coquilles St Jacques et scampi, crème au curry rouge

ou

Filet de bar avec sauce safranée, légumes du sud et croquettes

ou

Filet pur de boeuf irlandais grillé, frites, salade, sauce aux choix

ou

Tagliatelles aux champignons des bois et huile de truffes

Fondant au chocolat maison avec sa boule de vanille

ou

Dame blanche Riveside

ou

Poires au vin avec boule de glace vanille

Menu entrée-plat-dessert (Spécial Gibier en saison) €50/personne

Croquettes de gibier

ou

Consommé de canard

Filet de biche rossini avec poire au vin rouge, croquettes et confitures

ou

Parmentier du chasseur avec pleurotes

ou

Roti de marcassin, salade tiède de pleurotes, tomates séchées et croquettes

Dame blanche avec son chocolat noire

ou

Apple Streudel chaud avec sa boule de vanille





Nos Conditions

- ♦ Il n'y a pas de location de salle pour tout groupe de plus de 15 personnes pendant les heures de restauration . La plage horaire dépend de la taille du groupe. Si vous êtes moins de 15 personnes, il est possible de réserver au Riveside avec une location de salle. Contactez-nous pour plus d'informations
- ♦ Les formules enfants sont jusqu'à 12 ans
- ♦ 1 addition par groupe
- ♦ La TVA est comprise dans les prix affichés.
- ♦ Un acompte de 30% est demandé pour toute réservation, à verser au moment de la confirmation
- ♦ Le solde se fait le jour même par carte bancaire (Bancontact, Visa ou Mastercard) ou en espèce
- ♦ Nappage standard (chemin de table) inclus - Nappage blanc classique €50 pour toute la salle
- ♦ Les BBQ, tourne-broches, buffets, pierrades & gâteaux sont uniques pour tous le groupe
- ♦ Pour les menus, un choix de menu par groupe
- ♦ Le choix d'entrée, plat et dessert à la carte (ou dans les menus) varient en fonction de la taille du groupe. Voir ci-dessous le nombre de choix que vous pouvez faire. Par exemple si vous êtes un groupe de 20-30 personnes, vous pouvez proposer 2 choix d'entrées, plats et desserts à vos invités
- ♦ Le choix des menus et formules doit être communiqué 7 jours avant l'événement

Nombre de personnes	Choix d'entrée	Choix de plat	Choix de dessert
15-20	3	3	3
20-40	2	2	2
+40	1	1	1