

Offre pour les groupes 2025-2026

Un délicieux lunch fera de votre visite de groupe une journée inoubliable !

Le restaurant Pachthof cuisine avec des ingrédients frais, issus de préférence de l'agriculture biologique et toujours dans le respect de la nature. Nos fournisseurs locaux partagent notre passion pour le métier, et cela se ressent dans les saveurs pures qui suivent le rythme des saisons.

Menu de groupe – à partir de 15 adultes

Du 1er octobre 2025 au 28 février 2026 inclus

Entrée

Soupe de légumes de saison du Jardin botanique, accompagnée de pain au levain et de beurre

Plat principal – au choix : viande, poisson ou végétarien

Filet de porc et boudin noir, mijoté de légumes d'hiver, croquettes "pommes pin" et sauce à la gueuze

Poisson : Saumon cuit à la poêle, accompagné de chicons braisés, de purée de céleri-rave et de sauce au vin blanc

Végétarien : Carottes rôties au four et chou pointu, sauce onctueuse aux champignons et croquettes

Dessert – au choix, glace ou pâtisserie

Glace : Dame blanche

Pâtisserie : Tarte aux pommes chaude, sirop d'érable, noix de pécan et glace à la vanille

Du 1er mars 2026 au 30 septembre 2026 inclus

Entrée

*Soupe de légumes de saison du Jardin botanique, accompagnée de pain au levain et de beurre**

**Les jours de grande chaleur, des soupes froides sont servies : gazpacho, bortsch froid, etc.*

Plat principal – au choix : viande, poisson ou végétarien

Viande : Poulet fermier accompagné de légumes verts et de pommes de terre grenailles rôties au romarin

Poisson : Dorade royale, couscous et sauce au paprika fumé

Végétarien : Courgettes grillées farcies de pâtes grecques et de feta, compote d'aubergines et sauce tomate

Savourez des saveurs authentiques, dans le respect des saisons et de la nature

Dessert – au choix, glace ou pâtisserie

Glace : Dame blanche

Pâtisserie : Tarte aux fruits maison

Menu enfant – pour les enfants jusqu'à 12 ans

Entrée

Soupe - portion enfant

Plat principal – au choix : viande ou végétarien

Viande : Poulet, compote de pommes et frites fraîches

Végétarien : pâtes accompagnées d'une délicieuse sauce tomate fraîche et de fromage râpé

Dessert

Bâtonnet glacé au chocolat au lait et fruits

Prix par personne

Adultes:

☐	Option adulte 1	Plat principal (eau comprise)	30 €
☐	Option adulte 2	Plat principal + dessert (eau comprise)	35 €
☐	Option adulte 3	Entrée + plat principal + dessert (eau comprise)	43 €

S'il y a des enfants (< 12 ans) dans le groupe, menu enfant :

☐	Option enfant 1	Plat principal (eau comprise)	12 €
☐	Option enfant 2	Plat principal + dessert (eau comprise)	19 €
☐	Option enfant 3	Entrée + plat principal + dessert (eau comprise)	24 €

Vous pouvez commander vos boissons à la carte (une seule addition par groupe, à régler uniquement sur place) **ou** opter pour notre forfait boissons.

☐	Forfait boissons	Trois boissons au choix <i>soda, bières (hors gueuze), verre de vin de la maison, boissons chaudes</i>	16 €
---	-------------------------	---	------

Informations complémentaires

- Offre valable à partir de 15 adultes, sur réservation préalable via [groepsbezoek](https://www.groepsbezoek.be) ou [meet@meisebotanic](mailto:meet@meisebotanic.be)
- Vous choisissez une des trois options possibles par groupe.
- Vous devez communiquer les informations suivantes au plus tard 7 jours à l'avance :
 - 🍌 Plat principal : nombre de plats viande / poisson / végétarien, ou viande / végétarien pour les enfants
 - 🍌 Dessert : nombre de portions de glace/gâteaux (si le dessert est compris dans votre choix)
 - 🍌 besoins particuliers : allergènes, intolérances, repas végétalien

Savourez des saveurs authentiques, dans le respect des saisons et de la nature



**Plantentuin
Meise**

PACHTHOF
restaurant

- Le paiement du menu de groupe s'effectue via la réservation. Les boissons et les plats à la carte (co)commandés sur place au restaurant sont à régler directement sur place (1 seule facture par groupe).
- *L'offre pour les groupes 2026-2027 sera disponible à partir du 1er juin 2026.*