

## 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:

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

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

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

Vous pouvez commander vos boissons à la carte (1 facture par groupe) ou opter pour notre forfait boissons.

☐ <b>Forfait boissons</b>	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*

- Le paiement s'effectue via votre réservation. Les suppléments commandés au restaurant sont à régler sur place (1 facture par groupe).
- *L'offre pour les groupes 2026-2027 sera disponible à partir du 1er juin 2026.*