

Offre pour les groupes 2026-2027

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 2026 au 28 février 2027 inclus

Entrée

Soupe de légumes de saison, accompagnée de pain au levain et de beurre

Plat principal – au choix : viande, poisson ou végétarien

Viande : Jambes de porc accompagnées d'un ragoût de céleri-rave et d'une salade de chicons à la vinaigrette de moutarde

Poisson : Lieu noir accompagné de champignons sautés, de panais, de purée de pommes de terre et d'une sauce au beurre et à la ciboulette

Végétarien : Céleri-rave pané et frit croustillant, accompagné d'une crème de potiron aux noix et d'une salade à la vinaigrette de moutarde

Dessert – au choix, glace ou pâtisserie

Glace : Dame blanche

Pâtisserie : Tarte aux fruits maison

Du 1er mars 2027 au 30 septembre 2027 inclus

Entrée

Soupe de légumes de saison, accompagnée de pain au levain et de beurre

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 : Bar cuit à la poêle, accompagné de caponata et de pâtes au pesto

Végétarien : Poivrons et tomates farcis au couscous méditerranéen, salsa verde

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

Glace pour enfants aux fruits frais

Prix par personne

Adultes:

☐ Option adulte 1	Plat principal (eau comprise)	30 €
☐ Option adulte 2	Plat principal + dessert (eau comprise)	37 €
☐ Option adulte 3	Entrée + plat principal + dessert (eau comprise)	45 €

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

☐ Option enfant 1	Plat principal (eau comprise)	12,5 €
☐ 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 meet@meisebotanic ou [groepsbezoek](https://www.groepsbezoek.be)
- Vous choisissez une des trois options possibles par groupe.

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

- Vous devez communiquer les informations suivantes au plus tard 10 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
- 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 2027-2028 sera disponible à partir du 1er août 2026.*