



Menus Groupes



Maximus Nivelles

Chaussée de Bruxelles, 290 - 1401 Baulers
067/49.31.49
nivelles@restaurantmaximus.com



Maximus Waterloo

Route du Lion, 367 - 1410 Waterloo
02/384.98.84
waterloo@restaurantmaximus.com



Maximus Mons

Chaussée de Binche, 34 - 7000 Mons
065/31.34.74
mons@restaurantmaximus.com



Maximus Halle

Bergensesteenweg, 103 - 1500 Halle
02/539.29.20
halle@restaurantmaximus.com



Menu à 28,90€

Uniquement en semaine le midi
Minimum 10 personnes

Croquette faite maison du jour

Ou

Carpaccio de bœuf classique

Parmesan, roquette, tomates séchées, basilic, huile d'olive, grissini

Suprême de volaille, sauce Paris-Porto, salade mixte, frites

Ou

Brochette de scampis, mayonnaise basilic, pomme au four

Duo de desserts

Nous demandons de recevoir les choix minimum 48h à l'avance
Valable uniquement sur réservation
En cas de désistement non informé, le menu vous sera facturé

Menu à 45,90€

Minimum 10 personnes

Duo de croquettes Grana Padano & chorizo/manchego

Ou

Tartare de saumon

guacamole, huile de noix, aneth, pommes, toast

Brochette mixed grill, sauce Maximus, salade mixte, frites

Ou

*Duo de poissons (scampis & dorade), mayonnaise basilic,
salade mixte, pomme au four*

Trilogie de desserts

Nous demandons de recevoir les choix minimum 48h à l'avance

Valable uniquement sur réservation

En cas de désistement non informé, le menu vous sera facturé

Menu à 53€

Minimum 10 personnes

Tartare de thon

guacamole, huile de noix, aneth, pommes, toast

Ou

Duo de croquettes parmesan, truffe & scampis, curry vert et lait de coco

Ou

Carpaccio de boeuf Rossini

Huile de truffe, roquette, copeaux de foie gras, tomates séchées, pignons de pin, grissini

*Brochette d'agneau cuit à basse température mariné à l'ail et romarin,
croquettes de pommes de terre, salade mixte, sauce Maximus*

Ou

Filet de dorade, légumes grillés, beurre à l'ail, pomme au four

Ou

Pluma de cochon ibérique, sauce spicy Maximus, salade mixte, frites

Trilogie de desserts

Nous demandons de recevoir les choix minimum 48h à l'avance

Valable uniquement sur réservation

En cas de désistement non informé, le menu vous sera facturé

Menu à All-In à 55€

Minimum 10 personnes

Boissons:

Une coupe de cava, 1/4 de bouteille de vin ou 3 pils, 1/4 L d'eau, café

Ou

Un apéritif sans alcool, 1/4 L d'eau, 3 softs, café

Carpaccio de boeuf classique

Parmesan, roquette, tomates séchées, basilic, huile d'olive, grissini

Ou

Duo de croquettes Grana Padano & chorizo/manchego

Tartare de bœuf à l'italienne, mayonnaise truffe, frites

Ou

Brochette de magret de canard et suprême de volaille, croquettes de pommes de terre, salade mixte, sauce Maximus

Ou

Brochette de scampis, mayonnaise basilic, pomme au four

Duo de desserts

Nous demandons de recevoir les choix minimum 48h à l'avance

Valable uniquement sur réservation

En cas de désistement non informé, le menu vous sera facturé

Menu Végétarien à 35€

Menu à prendre en alternative des autres menus groupes

Duo de croquettes parmesan/truffe & Granda Padano

Burger Green

Double burger 100% végétal, relish de tomates, salade, mayonnaise vegane, pomme au four

Duo de desserts

Nous demandons de recevoir les choix minimum 48h à l'avance

Valable uniquement sur réservation

En cas de désistement non informé, le menu vous sera facturé

Gâteaux



Fruits rouges ou chocolat

La part: 9,50€

En remplacement du dessert dans les menus: +3,50€

Nous demandons de recevoir les choix minimum 48h à l'avance

Valable uniquement sur réservation

En cas de désistement non informé, le menu vous sera facturé



Privatisation

Nous disposons d'espaces que vous avez la possibilité de privatiser pour vos réunions de famille, banquets, séminaires, communions, etc.

L'ensemble du restaurant est également privatisable.

Organiser un événement ?

Vous désirez recevoir une offre personnalisée ?

BBQ, buffet, walking dinner, diner assis... tout est envisageable !

Chez nous ou chez vous !

Nous pouvons organiser vos événements dans nos restaurants mais également en traiteur à domicile !



Forfaits boissons

Nos forfaits boissons doivent être pris par table entière



www.restaurantmaximus.com



Restaurant Maximus

Forfait "sans alcool" à 16,90€

*Cocktail sans alcool
1/2 litre d'eau
3 softs
café ou thé*

Forfait "alcool" à 22,90€

*Coupe de cava (+5€ pour une repasse)
1/2 bouteille de vin maison
1/2 litre d'eau
café ou thé*

Forfait "enfants" à 9,90€

Eau & softs

Pour l'apéritif

<i>Bouteille de cava Pupitre Brut</i>	<i>33,90€</i>
<i>Bouteille de champagne Mumm</i>	<i>89,00€</i>
<i>Spritz</i>	<i>12,00€</i>
<i>Zakouskis (3 pièces) + chips + légumes</i>	<i>8,50€</i>

D'autres forfaits boissons peuvent vous être proposés en fonction de vos désirs !

Conditions générales

Choix du menu

Afin d'être le plus efficace possible, nous vous demandons de nous communiquer les choix de chacun minimum 48 heures précédant votre venue. Les menus groupes sont disponibles pour les tables comprenant un minimum de 10 personnes.

A partir de 30 personnes, le choix d'entrée ou plat sera limité à deux possibilités.

A partir de 50 personnes, nous vous demanderons de choisir un menu unique pour l'ensemble de la table.

Nombre de participants

Le nombre de personnes doit être confirmé 48 heures avant l'événement. S'il devait y avoir une augmentation de dernière minute, nous mettrons tout en oeuvre pour satisfaire votre demande mais nous serons en aucun responsable si cela n'est pas faisable.

Prix

Les prix s'entendent TVA comprise

Annulation

Annulation partielle (diminution du nombre de participants)

Toute annulation de participants au-delà des 48 heures précédant votre événement, sera assujetti, de plein droit à un montant forfaitaire de 25€/personne.

En cas de désistement non informé, le menu vous sera facturé dans son intégralité.

Annulation totale

Jusqu'à 15 jours calendriers avant la date de réservation prévue, l'acompte vous sera restitué dans son intégralité

Jusqu'à 7 jours calendriers avant la date de réservation prévue, 50% de l'acompte vous sera restitué.

Au-delà de cette période, l'acompte est perdu à 100%.

Paiement & acompte

Pour les groupes de plus de 20 personnes, un acompte de 20% du montant total des menus vous sera demandé lors de votre réservation.

La réservation ne sera effective qu'une fois réception de cet acompte.

L'acompte sera à effectuer par virement bancaire sur le compte: BE38 6717 4014 8972 avec comme communication, le lieu de la réservation, le nom de la réservation, la date de l'événement ainsi que le nombre de personnes.

Le restaurant se réserve le droit d'annuler la réservation si aucun acompte n'a été versé minimum 7 jours calendriers avant votre événement.

Les moyens de paiements sont: Cash, MasterCard, Visa, Bancontact.

Nous n'acceptons pas les paiements individuels pour les groupes.

Merci pour votre compréhension !



