



MENUS GROUPES

LE GOÛT DU PARTAGE AU FEU DE BOIS



www.restaurantmaximus.com



Restaurant Maximus

L'ESPRIT MAXIMUS

Depuis plus de 10 ans, Maximus réunit autour de la table ceux qui aiment la convivialité, le goût du fait maison et la chaleur du feu de bois.

Nos menus groupes sont conçus pour offrir le meilleur de notre cuisine, dans un esprit simple, efficace et festif.

POURQUOI CHOISIR MAXIMUS POUR VOS ÉVÉNEMENTS ?

- Grillades au feu de bois et plats faits maison
- Service rapide et attentionné
- Salles privatisables
- Parking facile sur chaque site
- Formules flexibles avec ou sans boissons
- Service traiteur « Chez vous ou chez nous »

NOS ADRESSES



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

NOS SALLES PRIVATISABLES

MAXIMUS MONS *Salle des Arènes*



Wifi
Projecteur &
écran

Privatisable
7/7





Parking facile

40 personnes
assises dans la
salle privative

Configuration
modulable



Possibilité de privatiser tout le restaurant: 150 personnes

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

MAXIMUS WATERLOO

Salle du Lion



Wifi
Projecteur &
écran

Privatisable
7/7





Parking facile

40 personnes
assises

Disposition
modulable



Possibilité de privatiser tout le restaurant: 120 personnes

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

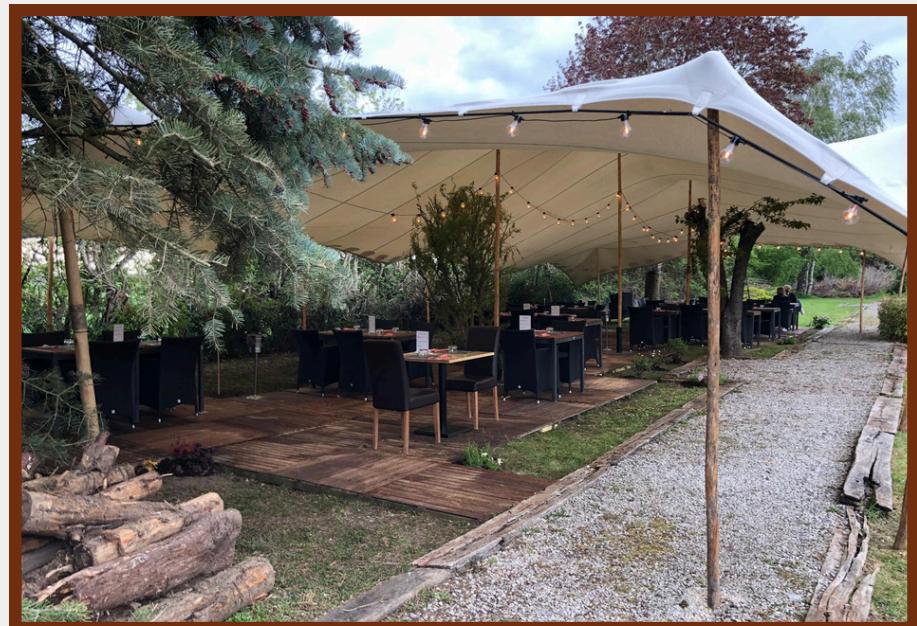
MAXIMUS WATERLOO

Jardin du Lion



Mariage,
communion,
baptême,
BBQ, etc.

Vue sur la
butte du lion





Demandez
nos formules

Grande capacité

Disposition
modulable

Privatisable 7/7



Route du Lion, 367 - 1410 Waterloo

waterloo@restauranaximus.com

02/384.98.84

MAXIMUS NIVELLES

Salle du Colisée



WIFI
Projecteur &
écran sur
demande

Privatisable
7/7





Parking facile

60 personnes
assises

Disposition
modulable

Privatisable 7/7



Possibilité de privatiser tout le restaurant: 150 personnes

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

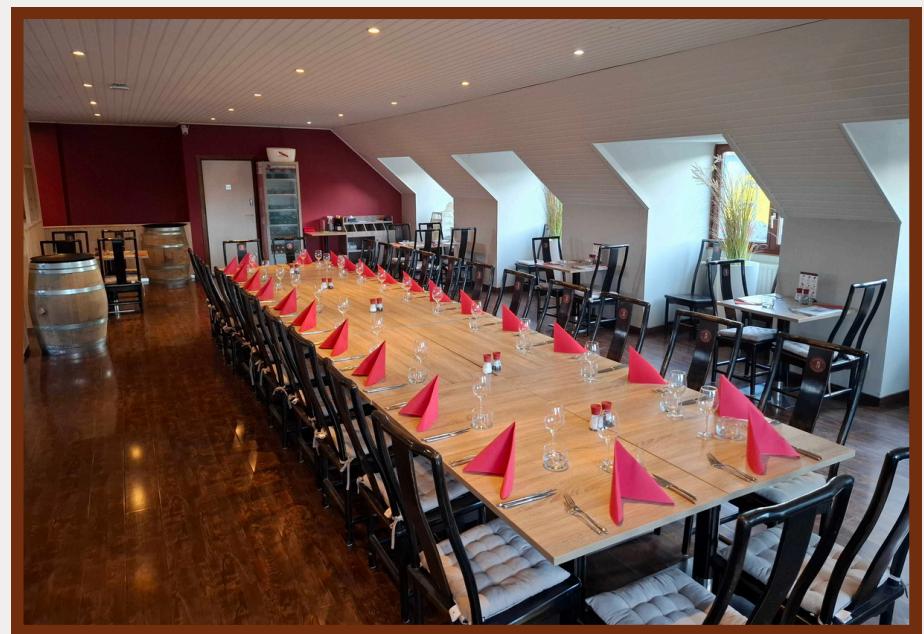
MAXIMUS HALLE

Salle du Forum



Wifi
Projecteur &
écran sur
demande

Privatisable
7/7



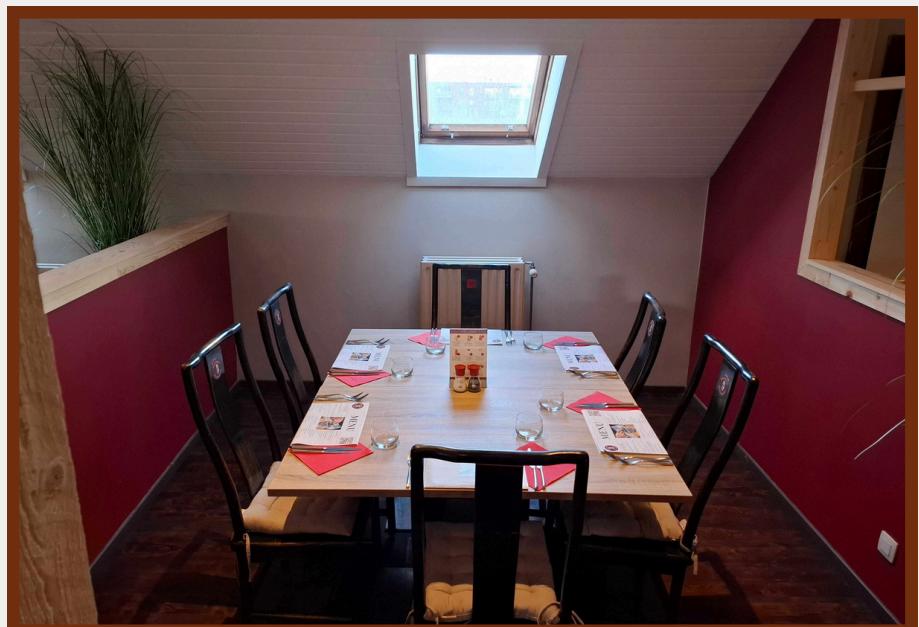


Parking facile

80 personnes
assises

Disposition
modulable

Privatisable 7/7



Possibilité de privatiser tout le restaurant: 150 personnes

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

MENU LÉGIONNAIRE - 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

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

Ou

Brochette de scampis, mayonnaise poivre, 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 CENTURION - 45,90€

Minimum 10 personnes

Duo de croquettes Grana Padano & chorizo/manchego

Ou

Carpaccio de boeuf Rossini

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

Brochette mixed grill, sauce Maximus, salade mixte, frites

Ou

*Duo de poissons (scampis & bar), beurre à l'ail,
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 Imperator - 53€

Minimum 10 personnes

Cassolette de scampis

beurre à l'ail

Ou

Duo de croquettes parmesan, truffe & raclette, viande de grison

Ou

Foie gras de canard au torchon

confit d'oignons, poire et Cognac - toast Brioché

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 bar, 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 Triomphe - 55€ (All-in)

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

Ou

Duo de croquettes Grana Padano & emmental/jambon

Bacon Burger, frites, mayonnaise

bacon, cheddar, salade, tomate, sauce bacon

Ou

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

Ou

Brochette de scampis, mayonnaise poivre, 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 Vesta - 35€ (Végétarien)

Menu à prendre en alternative des autres menus groupes

Duo de croquettes parmesan/truffe & Grana 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 Aquila - 14,90€

Cocktail sans alcool

1/2 litre d'eau

3 softs

café ou thé

Forfait Gladiateur - 19,90€

Coupe de cava (+5€ pour une repasse)

1/2 bouteille de vin maison

1/2 litre d'eau

café ou thé

Forfait Petit Gladiateur - 9,90€

Eau & softs

Pour l'apéritif

Bouteille de cava Pupitre Brut 33,90€

Bouteille de champagne Mumm 79,00€

Spritz 12,00€

Zakouskis à la demande

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 précédent 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 précédent 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 !



