



ÉVÉNEMENTS À LA MAISON DU CYGNE

PRÊTS À ALLER AU-DELÀ
DE VOS RÊVES ?



WWW.LAMAISONDUCYGNE.COM

GRAND PLACE 9 - 1000 BRUXELLES | GROTE MARKT 9 - 1000 BRUSSEL



**IMAGINEZ DES
ÉVÉNEMENTS
INOUBLIABLES
À L'EMBLÉMATIQUE
"MAISON DU CYGNE".**

A photograph of three cocktails on a wooden bar counter. The cocktails are garnished with citrus slices, strawberries, and herbs. The background is a blurred interior of a restaurant or bar.

**LE SEUL LIEU DOTÉ
DE SALONS AUSSI
ÉLÉGANTS SUR LA
SUPERBE GRAND PLACE
DE BRUXELLES.**



**PARCE QUE CHAQUE
CLIENT EST UNIQUE
NOUS OFFRONS DES
SERVICES COMPLETS
POUR CRÉER DES
HAPPENINGS SUR MESURE.**

CELA VA DU PHOTOGRAPHE,
VIDÉASTE, MUSIQUE LIVE, DJ,
STYLISTE FLORAL, SYSTÈMES AV, ...



UNE PRÉSENTATION DE NOS SIX MAGNIFIQUES SALONS

AVEC VUE UNIQUE SUR LA GRAND PLACE ET L'HÔTEL DE VILLE.



LE BISTROT DU CYGNE



LE CLUB



LE SALON LOUIS XIV



LE SALON KARL MARX



LE SALON JACQUES BREL



LE SALON BREUGHEL

LE BISTROT DU CYGNE

TOUT EN BOISERIES, AVEC SON BAR CHALEUREUX. EN FACE, VOUS ACCÉDEZ À LA TERRASSE QUI OFFRE UNE VUE IMPRENABLE.



LE BAR

DÉCOUVREZ LES CRÉATIONS DU MIXOLOGUE DE LA MAISON DU CYGNE DANS UNE AMBIANCE RAFFINÉE.





LA TERRASSE DANS UN CADRE EXCEPTIONNEL

DÉTENDEZ-VOUS AVEC UNE VUE UNIQUE SUR
LA GRAND PLACE, UN RETOUR AU 17ÈME SIÈCLE.





Cigale
Le Bistrot

Cigale
Le Bistrot



LE CLUB

SITUÉ AU 1^{ER} ÉTAGE, LE CLUB COMBINE SALON,
SALLE À MANGER ET BAR.
ÉLÉGANCE, RAFFINEMENT ET EXCLUSIVITÉ



Vue sur la Grand Place



Vue sur la Grand Place



Vue sur la Grand Place

LE SALON LOUIS XIV

LES TROUPES FRANÇAISES SOUS LOUIS XIV BOMBARDÈRENT LA GRAND PLACE EN 1695.



Le Salon Louis XIV dispose d'un balcon donnant sur la Grand Place et d'une cheminée

Vue sur la Grand Place



Vue sur la Grand Place



Vue sur la Grand Place

LE SALON KARL MARX

LE PHILOSOPHE A VÉCU À BRUXELLES ET VENAIT SOUVENT
À LA MAISON DU CYGNE



Le Salon Karl Marx possède son propre bar et peut être relié au Salon Louis XIV.

Vue sur la Grand Place et l'Hôtel de Ville



Vue sur la Grand Place et l'Hôtel de Ville



LE SALON BREUGHEL

L'ARTISTE LE PLUS IMPORTANT DE LA PEINTURE DE LA
RENAISSANCE NÉERLANDAISE ET FLAMANDE ÉTAIT
ORIGINAIRE DU BRABANT



Vue sur l'Hôtel de Ville

LE SALON JACQUES BREL

NOMMÉ D'APRÈS LE CÉLÈBRE CHANTEUR ET POÈTE BELGE.



Vue sur l'Hôtel de Ville

AGENCEMENT DES SALONS

NOMBRE D'INVITÉS

<i>ÉTAGE & SALONS</i>	<i>ASSIS</i>	<i>COCKTAIL</i>	<i>CONFÉRENCE</i>
Rez-de-chaussée Bistrot + Bar Terrasse	60 -	90 40	- -
1^{er} étage Le Club	90	150	60
Entresol 1/2 Breughel	10	15	-
2^{ème} étage Louis XIV + Balcon Karl Marx + Bar Louis XIV + Karl Marx	60 20 80	90 30 120	60 20 -
Entresol 2/3 Jacques Brel	16	20	-
Maison complète	280	400	Non spécifié

SERVICE TRAITEUR

Menu 3 services à 99 € boissons comprises

(hors TVA)

Service Traiteur : La Maison du Cygne

Menu 4 services à 149 € boissons comprises

(hors TVA)

Service Traiteur : L'Écailler du Palais Royal

Menu 5 services à 249 € boissons comprises

(hors TVA)

Menu Prestige





« La Maison du Cygne » MENU

3 Courses Menu

STARTERS

The "Label Rouge" Egg, Green Asparagus, peas, Spring Onions, Chervil, Emulsion of Vegetable broth with Lautrec garlic.

Or

Sliced Ceviche-style Salmon, Mango, chili, coriander condiment, Passion fruit vinaigrette

MAIN DISHES

"Simmenthal" Beef Striploin like a Tataki, Yuzu, Soya Crunchy Vegetable Mesclun with Sesame

Or

Breast of poultry "Coucou de Malines" roasted on Skin, Méli Melo of young spring vegetables, Full-bodied juice

Or

Sea Bass Fillet, Bouillabaisse Emulsion with Pastis, Young Candied Fennel and Chantenay Carrots

Or

Root Vegetable Pot au Feu, Double Vegetable Consommé with Lovage

DESSERTS

Pineapple and fennel tartare, iced black tea, lime sorbet

Or

Dark chocolate cream, candied morello cherry and Madagascan Vanilla Chantilly Cream

MENU « La Maison du Cygne »

Menu 3 Services

ENTRÉES

L'Oeuf " Label Rouge", Asperges Vertes, petits pois, Cébettes, Cerfeuil, Emulsion d'un bouillon de Légumes corsé à l'ail de Lautrec.

Ou

Emincé de Saumon façon Ceviche, Condiment mangue, chili, coriandre, Vinaigrette passion

PLATS

Contrefilet de Bœuf « Simmenthal » comme un Tataki, Yuzu, Soja, Mesclun de Légumes croquants au Sésame

Ou

Poitrine de Coucou de Malines Rôtie sur Peau, Méli Melo de jeunes légumes printaniers, Jus corsé

Ou

Filet de Bar, Emulsion d'une bouillabaisse shootée au Pastis, Jeune Fenouil confit et Carottes Chantenay

Ou

Pot au feu de Légumes Racines, Double Consommé de légumes corsé à la livèche

DESSERTS

Tartare d'ananas et fenouil, thé noir glacé, sorbet citron vert

Ou

Crèmeux au Chocolat noir, griotte confite et Crème Chantilly à la Vanille de Madagascar



« L'Ecailler du Palais Royal » MENU

4 Courses Menu

COLD STARTERS

Sliced sea bass, Cucumber, Vodka, lovage, Caviar
Or
Heart of Smoked Salmon, Avruga, Carrot,
Orange and Ginger Vinaigrette

HOT STARTERS

Roasted scallops, tender leeks,
Beurre Blanc with Menton lemon peel
Or
Lobster Ravioli, Light Curry Emulsion

MAIN DISHES

Fillet of Sole Cooked Flat, Oostendaise Style
Or
John Dory fillet, orange and rosemary white butter,
candied fennel

DESSERTS

Dark chocolate and hazelnut finger
Or
Pineapple marinated with hibiscus, Creamy Samba

MENU « L'Ecailler du Palais Royal »

Menu 4 Services

ENTRÉES FROIDES

Emincé de bar, Concombre, Vodka, livèche, Caviar
Ou
Coeur de Saumon fumé, Avruga,
Vinaigrette Carotte, Orange et gingembre

ENTRÉES CHAUDES

Saint Jacques rôties, tombée de poireaux,
Beurre Blanc aux écorces de Citron de Menton
Ou
Raviolis de Homard, Emulsion au Curry léger

PLATS

Filet de Sole Cuite à Plat, façon Oostendaise
Ou
Filet de Saint Pierre, Beurre Blanc à l'orange et Romarin,
Fenouil Confit

DESSERTS

Finger Chocolat noir et noisette
Ou
Ananas mariné à l'hibiscus, Crémeux Samba



« Prestige » MENU

5 Courses Menu

Experience the finest cuisine in a spectacular setting.

The Prestige menu is an elegant 5 courses menu carefully imagined by our passionate team in accordance with your desires, featuring the most exquisite products accompanied with prestigious wines and champagnes.

An unforgettable culinary journey to celebrate any of your special event with a particular attention to all details.

MENU « Prestige »

Menu 5 Services

Savourez une cuisine raffinée dans un cadre spectaculaire.

Le menu Prestige est un menu élégant en 5 services soigneusement imaginé par notre équipe passionnée selon vos envies, mettant en vedette les produits les plus exquis accompagnés de vins et champagnes prestigieux.

Un voyage culinaire inoubliable pour célébrer vos événements spéciaux avec une attention particulière portée à tous les détails.



. DIVERTISSEMENTS ET AUTRES DISPONIBLES SUR DEMANDE

DJ
PHOTOGRAPHE
CAMERAMAN
STYLISTE FLORALE
SYSTÈME AUDIOVISUEL
TABLEAU À FEUILLES
MUSIQUE ET ÉCLAIRAGE
MUSICIENS
MAGICIEN
SÉCURITÉ
HÔTESSES
SERVICE DE VOITURIER
ET PLUS ...



La Maison du
Cygne
SINCE 1959