



EVENTEMENTEN IN LA MAISON DU CYGNE

KLAAR OM OVER IETS
ANDERS TE DROMEN?



WWW.LAMAISONDUCYGNE.COM

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



BEELD U ZICH
ONVERGETELIJKE
EVENEMENTEN VOOR
IN HET ICONISCHE
"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 bokeh of lights.

DE ENIGE LOCATIE OP
DE ADEMBENEMENDE
GROTE MARKT VAN
BRUSSEL MET ZULKE
ELEGANTE LOUNGES.



**OMDAT ELKE KLANT
UNIEK IS, BIEDEN
WIJ EEN VOLLEDIG
GAMMA VAN OP MAAT
GEMAAKTE DIENSTEN
AAN OM UNIEKE
GEBEURTENISSEN TE
CREËREN.**

VAN DE FOTOGRAAF, VIDEOGRAAF,
LIVE MUZIEK, DJ, BLOEMENSTYLIST,
AV SYSTEMEN, ...



EEN PRESENTATIE VAN ONZE ZES ELEGANTE LOUNGES

MET EEN UNIEK UITZICHT OP DE GROTE MARKT EN HET STADHUIS.



LE BISTROT DU CYGNE



DE CLUB



HET LOUIS XIV SALON



HET KARL MARX SALON



DE JACQUES BREL SALON



DE BREUGHEL SALON

LE BISTROT DU CYGNE

VOLLEDIG IN HOUTWERK MET ZIJN PRACHTIGE BAR
AAN DE VOORZIJDEN KOMT U OP HET TERRAS MET EEN
VERBLUFFENDE UITZICHT.



DE BAR

GENIET VAN DE CREATIES VAN DE MAISON DU CYGNE
MIXOLOGIST IN EEN VERFIJND KADER.





HET TERRAS MET ZICHT OP EEN PRACHTIG DECOR

ONTSPAN MET EEN UNIEK UITZICHT OP DE GROTE
MARKT, WAAN U TERUG IN DE 17^e EEUW.





Cigala
Le Bistrot

Cigala
Le Bistrot



DE CLUB EEN GEcombineerde LOUNGE EN EETKAMER

LOUNGE, BAR EN EETKAMER OP DE 1e VERDIEPING
ELEGANTIE, VERFIJNING EN EXCLUSIVITEIT



Uitzicht op de Grote Markt



Uitzicht op de Grote Markt



Uitzicht op de Grote Markt

HET LOUIS XIV SALON

DE FRANSE TROEPEN VAN LODEWIJK XIV BOMBARDEERDEN DE GROTE MARKT IN 1695.



De Salon Lodewijk XIV heeft een balkon met zicht op de Grote Markt en een open haard.

Uitzicht op de Grote Markt



Uitzicht op de Grote Markt



Uitzicht op de Grote Markt

HET KARL MARX SALON

DE FILOSOOF KWAM VAAK IN LA MAISON DU CYGNE
TOEN HIJ IN BRUSSEL WOONDE.



Het Karl Marx Salon heeft een eigen bar
en is verbonden met het Lodewijk XIV Salon.

Zicht op de Grote Market en op het Stadhuis



Zicht op de Grote Market en op het Stadhuis

DE BREUGHEL SALON

BREUGHEL, DE BELANGRIJKSTE SCHILDER VAN DE NEDERLANDSE EN VLAAMSE RENAISSANCE, HIJ WAS AFKOMSTIG UIT BRABANT



Uitzicht op het Stadhuis

DE JACQUES BREL SALON

VERNOEMD NAAR DE BEROEMDE BELGISCHE ZANGER EN DICHTER.



Uitzicht op het Stadhuis



ZAALINDELING

| VERDIEPING & ZALEN | AANTAL GASTEN | | |
|--|----------------|-----------------|------------------------|
| | ZITTEND | COCKTAIL | CONFERENTIE |
| Gelijkvloers Bistrot + Bar Terras | 60 - | 90 40 | - - |
| 1^{ste.} verdieping De Club | 90 | 150 | 60 |
| Mezzanine (verdieping 1 & 2) Breughel | 10 | 15 | - |
| 2^{e.} verdieping Louis XIV + Balkon Karl Marx + Bar Louis XIV + Karl Marx | 60 20 80 | 90 30 120 | 60 20 - |
| Mezzanine (verdieping 2 & 3) Jacques Brel | 16 | 20 | - |
| Volledige bezetting | 280 | 400 | Niet gespecificeerd |

CATERINGDIENSTEN

3-gangenmenu aan 99 € incl drankje *(excl. BTW)*

Traiteurservice: La Maison du Cygne

4-gangenmenu aan 149 € incl drankjes *(excl. BTW)*

Traiteurservice: L'Ecailler du Palais Royal

5-gangenmenu aan 249 € incl drankjes *(excl. BTW)*

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 »

3 gangen menu

VOORGERECHTEN

Het "Label Rouge"-ei, groene asperges, erwten, lente-uitjes, kervel, emulsie van groentebouillon met Lautrec-knoflook.

Of

Zalm ceviche, mango, chili, koriandercondiment, passievrucht vinaigrette.

HOOFDGERECHTEN

Tataki "Simmenthal" van dunne lende, yuzu, soja, knapperige groenten mesclin met sesam.

Of

Borst van "Mechelse koekoek" geroosterd op de huid, Méli Melo van jonge lentegroenten, jus.

Of

Zeebaarsfilet, Bouillabaisse-emulsie met pastis, jong gekonfijte venkel en Chantenay-wortels.

Of

Stoofpotje van wortelgroenten, dubbele groenteconsommé met lavas.

DESSERT

Ananas- en venkeltartaar, ijsthee, limoensorbet.

Of

Donkere chocoladecrème, gekonfijte zure kers en vanille slagroom.



« 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 »

4 gangen menu

VOORGERECHTEN

Fijn gesneden zeebaars, komkommer, vodka, lavas, kaviaar
Of
Hart van gerookte zalm, avruga, wortel,
sinaasappel- en gemberdressing

WARM VOORGERECHTEN

Geroosterde Sint-Jacobs nootjes, jonge prei,
wit botter met schil van Menton citroen
Of
Raviolis van Kreeft, lichte curry-emulsie

HOOFDGERECHTEN

Zee tongfilet plat gekookt, Oostendste wijze
Of
Zonnevis filet, sinaasappel- en rozemarijnboter,
gekonfijte venkel

DESSERT

Donkere chocolade- en hazelnootvinger
Of
Ananas gemarineerd met hibiscus, romige 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 »

5 gangen menu

Ervaar de beste keuken in een spectaculaire omgeving.

Het Prestige-menu is een elegant 5-gangenmenu zorgvuldig samengesteld door ons gepassioneerde team, in overeenstemming met uw wensen.

Het menu bevat de meest verfijnde producten, vergezeld van prestigieuze wijnen en champagnes.

Een onvergetelijke culinaire reis om elk van uw speciale gebeurtenissen te vieren, met bijzondere aandacht voor alle details.



**ENTERTAINMENT EN ANDERE
BESCHIKBAAR OP AANVRAAG:**

- DJ
- FOTOGRAAF
- CAMERAMAN
- BLOEMENSTYLIST
- AV-SYSTEEM
- FLIPOVER
- MUZIEK EN VERLICHTING
- MUZIKANTEN
- GOOCHELAAR
- BEVEILIGING
- GASTVROUW
- VALETPARKING
- EN ZOVEEL MEER ...



La Maison du
Cygne
SINCE 1959