

OBJECT 47-A OBJECT 26-G

POSITION: 788, 4, 84  
ANGLE: 35, 29, 75  
DATA: ACTIVE  
STATUS: LOCKED

POSITION: 29, 405, 11  
ANGLE: 55, 68, 11  
DATA: ACTIVE  
STATUS: UNLOCKED

TARGET: ENEMY  
DISTANCE: 3214  
ALTITUDE: 282

TARGET: -  
DISTANCE: -  
ALTITUDE: -



**VOYAGER**  
*Cafe*



**MENUS**  
**POUR ENTREPRISES**

200  
190  
180  
170  
160  
150  
140  
130  
120  
110  
100  
90  
80  
70  
60  
50  
40  
30  
20  
10  
0

# BOISSONS

## INTERGALACTIQUES

1 MOON  
R-0-0-1-3-1  
L-1-0-2-2-1  
R-0-0-1-3-1  
L-1-0-2-2-1

UNIT 01 - 8420389246.953  
UNIT 02 - 7853487304.346  
UNIT 03 - 0396038467.426

21616-4684  
1253-18924 0 0 0 2692- 1  
00102058 11 018753 3345-  
8256 26 16343454 1 2345-  
7 1456 2462 2 2 2 3238-  
3558828547355 4847  
82548982 1 0 1756-  
76598248245 18047  
234546789 4567  
3856323456777 6685-2  
26285482 88 4567  
9782457 88966 4567-  
79010101010



POUR L'ACCUEIL OU POUR UNE PAUSE

### CAFÉS

#### Café EXPRESS

5,25 €\*

- Café et thé
- Eaux (plate/pétillante)
- Biscuits d'accompagnement

#### Café CLASSIQUE

8,80 €\*

- Jus de fruit (selon la saison)
- Café, thé
- Eaux (plate/pétillante)
- Fruits
- Cake aux pommes

#### Café BREAKFAST

11,10€\*

- Jus de fruit (selon la saison)
- Café, thé
- Eaux (plate/pétillante)
- Fruits
- Assortiment de minis viennoiseries (pain au chocolat, croissant, couque suisse)

#### Café CONTINENTAL

14,30€\*

- Formule café BREAKFAST
- Oeufs brouillés, lard grillé, saucisse rôtie, pancake, rösti

### APÉRITIFS

(2 verres par personne)

#### Apéritif ANTARES

15,90€\*

- Cava, crème de cassis
- Jus d'orange
- Eaux (plate/pétillante)
- 2 zakouskis de saison par personne

#### Apéritif VEGA

19.50€\*

- Cava, crème de cassis
- Bières: Jupiler, Capsule, Oster Vienna
- Jus d'orange
- Eaux (plate/pétillante)
- 2 zakouskis de saison par personne

#### Apéritif SIRIUS

24.55 €\*

- Champagne, crème de cassis
- Jus d'orange
- Eaux (plate/pétillante)
- 2 zakouskis de saison par personne

\*tous les prix affichés sont hors TVA

TURBINE R14  
STATUS: ON  
POWER: 29  
TEMPERATURE: 332  
PRESSURE: 32  
LOCK 1: ON  
LOCK 2: ON

# LUNCH

## SPATIAL

2 MARS  
R-0-0-1-3-1  
L-1-B-E-1

UNIT 01 - 8420389246.953  
UNIT 02 - 7853487304.346  
UNIT 03 - 0396038467.426



### SANDWICH LUNCH

**BOISSONS INCLUSES :**  
1 / 4 de vin maison (vin rouge/vin blanc)  
Eaux et softs  
Café après le repas

**ARTEMIS**  
15,90€\*  
(Sandwich et boissons)

**5 GARNITURES**

**POULET CHEDDAR**  
Poulet, mayonnaise, basilic, tomates, cheddar

**VÉGÉTARIEN**  
Légumes grillés, salade, pesto et concombres marinés

**THON MAYONNAISE**  
Thon, roquette, tomates

**USA**  
Américain pur bœuf, œufs, cornichons, oignons au vinaigre

**CREVETTES ROSES**  
Cocktail de crevettes roses, frisée fine et agrumes

(À partir de 30 personnes)

**SKYWALKER**  
18,90€\*  
(Sandwich et boissons)

**5 GARNITURES**

**ROYAL**  
Pain empereur rôti de bœuf

**RUSTIQUE**  
Pain solène, brie, miel et noix

**ITALIEN**  
Bruschetta tomate, jambon Serrano, roquette

**SCANDINAVE**  
Wrap au saumon fumé, fromage frais, ciboulette, poivre rose

**CAMPAGNARD**  
Toast aux oeufs et lard grillé

\*tous les prix affichés sont hors TVA

## WALKING DINER - EXPLORER

25.30 €\*  
*(service de 6 délices et mini bouchées)*

(À partir de 30 personnes)

### • 3 FROIDS

Pain solène, rôti de bœuf et mayonnaise à la truffe  
Toast aux oeufs et lard grillé  
Pain empereur, rôti de porc et légumes marinés

### • 3 CHAUDS

Croque au fromage d'Orval et jambon fumé  
Feuilleté de viande, tomate et poivron confit  
Croquants de poisson et volaille

### • BOISSONS INCLUSES

1/4 de vin maison (vin rouge/vin blanc)  
Eaux et softs  
Café après le repas

## LUNCH, ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

CHOIX UNIQUE POUR LE GROUPE

### MENU MISSION

43,45 €\* (menu 3 services)

34,85 €\* (menu 2 services - entrée/plat ou plat/dessert)

### • ENTRÉES

Croquettes aux crevettes grises, salade d'herbes et citron  
ou

Carpaccio de bœuf, salade de champignon et roquette, copeaux de parmesan

ou

Salade d'artichaut mariné et chèvre frais, mousseline de potiron, herbes fraîches

### • PLATS

Poulet cuisiné à la Basquaise, risotto parmesan

ou

Tagliata de bœuf, blette et edamame, béarnaise et gratin dauphinois

ou

Curry de légumes, finger de champignon et soja

### • DESSERTS

Gâteau au chocolat et crème anglaise

ou

Bavarois au spéculoos et crème tiramisu

### • BOISSONS INCLUSES

1/4 de vin maison (vin rouge/vin blanc)

Eaux et softs

Café après le repas

\*tous les prix affichés sont hors TVA

## PASSAGE AU SELF-SERVICE

PRIX PAR PERSONNE, BOISSONS INCLUSES

FORMULE CONVIVIALE ET RAPIDE

### • MENU VOYAGER FROID

19,50€\*

- 1 plat froid proposé au self-service
- 1 petite salade proposée au self-service
- 1 dessert proposé au self-service

### • MENU VOYAGER CHAUD

23,60€\*

- 1 plat chaud proposé au self-service
- 1 petite salade proposée au self-service
- 1 dessert proposé au self-service

### • MENU VOYAGER MIXED GRILL

25,20€\*

- 1 grillade proposée au self-service
- 1 petite salade proposée au self-service
- 1 dessert proposé au self-service

### • BOISSONS INCLUSES

Verre de vin maison

**ou**

Bière

**ou**

Soft/eau



**BLOCK-A**

[37]

[25]

\*tous les prix affichés sont hors TVA

# BUFFET

## COSMIQUE

3 URANUS

### BUFFET CLASSIQUE "LES ARDENNES"

43.30 €\*

(À partir de 50 personnes)

#### • FROID

- Terrine de canard confit d'oignons
- Ardoise de charcuteries de nos Ardennes
- Rôti de cochon de lait et moutarde
- Terrine de campagne, canapé gourmand
- Pâté en croûte
- Roastbeef aux herbes
- Jambon fumé et tomates confites
- Frisée aux lardons et œufs
- Volaille césar et salade sucrine
- Boudin noir et blanc
- Œufs farcis mimosa
- Bavarois de tomate et chèvre au miel
- Salade de pommes de terre
- Salade frisée aux lardons
- Salade de carottes à l'orange
- Salade de quinoa
- Céleri rémoulade
- Tomates oignons rouges
- Mayonnaise, cocktail, tartare et vinaigrette
- Assortiment de pains

#### • DESSERT

Buffet de mini desserts (mousse au chocolat, tiramisu, bavarois aux fruits, mini pâtisseries, salade de fruits...)

#### • BOISSONS INCLUSES

1/4 de vin maison (vin rouge/vin blanc)  
Eaux et softs  
Café après le repas

\*tous les prix affichés sont hors TVA

## BUFFET TERRE & MER

51.20 €\*  


(À partir de 50 personnes)

### • ENTRÉES FROIDES

- Ardoise de charcuteries de nos Ardennés
- Mousse saumon fumé en verrine
- Pressée de canard et pistache
- Pâté en croute
- Carpaccio de bœuf, truffe et roquette
- Jambon fumé et tomates confites
- Terrine de poissons et crustacés
- Volaille César et salade frisée
- Saumon en Belle Vue
- Œufs farcis mimosa
- Concombre farci de salade de jambon

### • ACCOMPAGNEMENTS FROIDS

- Salade de carottes à l'orange
- Salade de quinoa
- Céleri rémoulade
- Tomates oignons rouges
- Concombre mariné
- Mayonnaise, cocktail, tartare et vinaigrette
- Assortiment de pains

### • PLATS CHAUDS

- Poularde braisée, crème de légumes, gratin Dauphinois
- Filet de bar sauce mousseline, pêlée de légumes et riz

### • DESSERT

Buffet de mini desserts (mousse au chocolat, tiramisu, bavarois aux fruits, mini pâtisseries, salade de fruits...)

### • BOISSONS INCLUSES

- 1/4 de vin maison (vin rouge/vin blanc)
- Eaux et softs
- Café après le repas

**3** URANUS  
L-1-B-2-E-1-D  
M-1-B-1-E-1-T  
L-1-B-2-E-1-D



\*tous les prix affichés sont hors TVA

## BUFFET GASTRONAUTE

66.90 €\*

(À partir de 50 personnes)

### • ENTRÉES FROIDES

- Tourteau et crevette en mariage
- Mousse de saumon, mayonnaise d'avocat
- Pressée de canard et foie gras
- Tomate Roma et crevettes grises
- Carpaccio de bœuf truffe et roquette
- Jambon cuit aux herbes, pickels de légumes
- Terrine de poissons et crustacés
- Volaille César et salade frisée
- Saumon en Belle Vue
- Œufs farcis mimosa
- Crevettes bouquet en cocktail

### • ACCOMPAGNEMENTS FROIDS

- Salade de carottes à l'orange
- Salade de quinoa
- Céleri rémoulade
- Tomates oignons rouges
- Concombre mariné
- Mayonnaise, cocktail, tartare et vinaigrette
- Assortiment de pains

### • PLATS CHAUDS

- Côte de bœuf à la découpe, sauce béaraise, gratin dauphinois
- Pavé de poularde à l'estragon et tomate, pommes Darphin
- Filet de bar sauce mousseline, pôlée de légumes et riz

### • DESSERT

Buffet de mini desserts (mousse au chocolat, tiramisu, bavarois aux fruits, mini pâtisseries, salade de fruits...)



### • BOISSONS INCLUSES

- 1/4 de vin maison (vin rouge/vin blanc)
- Eaux et softs
- Café après le repas

## BUFFET ASTROGRILL

47,40 €\* BOISSONS INCLUSES

45,15 €\* SANS LES GAMBAS, BOISSONS INCLUSES

(À partir de 50 personnes)

### • PLATS CHAUDS

- Tranche de jambon au miel et à la moutarde
- Saucisse au fromage et à la tomate confite
- Gambas marinées à la Texane
- Tendron de volaille aux herbes

### • ACCOMPAGNEMENTS

- Salade de pâtes, tomates confites, olives, poivrons grillés et féta
- Chou-fleur cuit
- Carottes râpées à l'orange
- Concombre aneth et menthe
- Céleri rémoulade
- Coleslaw
- Quinoa
- Taboulé oriental
- Tzatziki
- Mesclun de salade mixte

### • DESSERT

Buffet de mini desserts (mousse au chocolat, tiramisu, bavarois aux fruits, mini pâtisseries, salade de fruits...)

LEVEL 7  
CLEARANCE AUTHORIZATION  
LOGIN:023954  
PASSWORD:\*\*\*\*\*

\*tous les prix affichés sont hors TVA

# ESPACES GOURMANDS

## ESPACES GOURMANDS

52.60 €\* BOISSONS INCLUSES

(À partir de 30 personnes)

Combinaison de plusieurs échoppes possible (1 échoppe/30 personnes)

### BOISSONS INCLUSES :

1 /4 de vin maison (vin rouge/vin blanc)

1/2 d'eaux (plate/pétillante)

Softs et café après le repas

### • ESPACE GALILEO GALILEI (ITALIENNE)

- Croustillant de tomate, burrata et jambon Serrano
- Carpaccio de bœuf saveur du sud
- Vitello Tonnato
- Penne 4 fromages
- Cannelloni ricotta épinard

### • ESPACE JEAN DOMINIQUE CASSINI (FRANCE)

- Verrine de crevette rose, guacamole et parmesan
- Verrine de saumon fumé mousse et salade de tourteau
- Jambon cuit à l'os, œufs mayonnaise aux herbes
- Coquelet au vin, garniture grand-mère
- Blanquette de veau à l'ancienne

### • ESPACE TRINH XUAN (ASIATIQUE)

- Assortiment de sushis (thon, saumon, crevettes)
- Salade de nouilles et rouleaux de printemps
- Potage poulet, bambou et gingembre
- Brochette de porc sauce cacahuète
- Nem de légumes et poulet

### • ESPACE CHRISTIAN HUYGENS (GRECQUE)

- Feuille de vigne farcie, sauce tzatziki
- Verrine de feta, thon et poivron grillé
- Salade de riz à la grecque
- Gyros et aubergines gratinées
- Souvlaki de poulet, orzo crémeux

### • ESPACE SUCRÉ

(À partir de 60 personnes)

- Délices aux chocolats blanc et noir
- Tiramisu spéculoos
- Mousse de fruit rouge et panna cotta vanille
- Mini pâtisserie gourmande
- Macarons de Paris

### • ESPACE NICOLAS COPERNIC (BELGIQUE)

- Assortiment de jambon et charcuterie Ardennaise
- Terrine de canard et pickels de légumes aux herbes
- Effiloché de porc aux épices, pommes de terres au romarin
- Volaille à la Rochefort, gratin Dauphinois

### • ESPACE VÉGÉTAL

- Artichaut, guacamole et roquette
- Poivron confit, tofu
- Croquette de pois chiches au curcuma
- Nouille de riz, chou bok choy et oignon nouveau



\*tous les prix affichés sont hors TVA



CHANNEL A-89246.733  
 CHANNEL B-16304.338  
 CHANNEL C-89467.846  
 CHANNEL D-89246.236  
 CHANNEL E-16304.786  
 CHANNEL F-89467.188  
 CHANNEL G-89246.964  
 CHANNEL H-16304.229

א109  
 א242  
 א247  
 א192  
 א226  
 א201  
 א193  
 א176



# VOYAGER

*Cafe*

## CONTACT

Lucie Thomas

[lucie.thomas@eurospacecenter.be](mailto:lucie.thomas@eurospacecenter.be)

+32 (0) 496 55 56 56

+32 (0) 61 65 01 33

[www.eurospacecenter.be](http://www.eurospacecenter.be)

200  
190  
180  
170  
160  
150  
140  
130  
120  
110  
100  
90  
80  
70  
60  
50  
40  
30  
20  
10  
0