

OBJECT **47-A** OBJECT **26-G**
POSITION: 766, 4, 84 POSITION: 23, 485, 11
ANGLE: 35, 23, 78 ANGLE: 59, 63, 11
DATA: ACTIVE DATA: ACTIVE
STATUS: LOCKED STATUS: UNLOCKED
TARGET: ENEMY TARGET: -
DISTANCE: 364,4 DISTANCE: -
ALTITUDE: 28,2 ALTITUDE: -



VOYAGER

Cafe

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

MENUS
POUR ENTREPRISES

BOISSONS

INTERGALACTIQUES

1 MOON
R-0-0-1-1
L-1-1-1-1
R-0-0-1-1
L-1-1-1-1

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

21616 - 4594
1859 - 1 2924 0 0 0
8092 - 80182058 11 018-59
4345 - 8356.2616343454 1
2216 - 11166 2162 2 2 2
5336 - 3536251753
4647 - 82546382 1 0
1168 - 7562545345
5247 - 216167122
4567 - 3886323456777
5686 - 2 3625462 26
4567 - 97823457 23256
4567 - 7501 0101 00 10



POUR L'ACCUEIL OU POUR UNE PAUSE

Café EXPRESS

3,90€ HTVA

- Café et thé, biscuits d'accompagnement
- Eaux (au choix)
- Sélection de softs au verre

Café CLASSIQUE

7,80€ HTVA

- Jus de pommes de nos régions ou jus d'orange pressé
- Café, thé, eaux
- Salade de fruits
- Cake aux pommes
- Yaourts maison

Café HEALTHY

9,50€ HTVA

- Jus de pommes de nos régions ou jus d'oranges pressées
- Café, thé, eaux
- Smoothies maisons
- Salade de fruits
- Barres de céréales
- Yaourts maison

Café BREAKFAST

9,10€ HTVA

- Jus de pommes de nos régions ou jus d'orange pressé
- Café, thé, eaux
- Assortiment de minis viennoiseries (pain au chocolat, croissant, couque suisse)
- Salade de fruits
- Yaourts aux fruits maison

APÉRITIFS

Apéritif ANTARES

14,80€ HTVA

(2 verres par personne)

- Cava, crème de cassis
- Jus d'orange
- Eaux
- 2 zakouskis de saison par personne

Apéritif VÉGA

21,70€ HTVA

(4 verres par personne)

- Cava, crème de cassis
- Jus d'orange
- Eaux
- 4 zakouskis de saison par personne

Apéritif SIRIUS

20,20€ HTVA

(2 verres par personne)

- Champagne, crème de cassis
- Jus d'orange
- Eaux
- 2 zakouskis de saison par personne

234
256
320
304
294
858
428
305
869
588
834
346
306
600
466
856

LUNCH

SPATIAL

2 MARS
L-10-23-23
L-10-23-23
L-10-23-23
L-10-23-23

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



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

SANDWICH LUNCH*

BASE:

1 wrap farci
1 bagel sesame garni
1 chiabatta artisanale

1/4 de vin maison
1/2 d'eau
Softs et café

SKYWALKER

16,00€ HTVA

(Sandwich et boissons)

3 GARNITURES AU CHOIX

SAVEUR DU SUD

Fêta, caviar de tomates séchées, poivrons grillés, salade, concombres

CÉSAR

Poulet, salade, sauce César, parmesan

ITALIEN

Jambon italien, mozzarella, roquette, tomates, huile, sel, poivre

SCANDINAVE

Saumon fumé, fromage frais, ciboulette, poivre rose

FARMER

Fromage frais, omelette, lard grillé

OPTION

4,30€ HTVA

Potage et dessert

ALL INCLUSIVE

18,50€ HTVA

(par personne)

EXPLORER

14,20€ HTVA

(Sandwich et boissons)

3 GARNITURES AU CHOIX

POULET CHEDDAR

Poulet, cheddar, mayonnaise, basilic, tomates

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 agrume

OPTION

4,30€ HTVA

Potage et dessert

ALL INCLUSIVE

20,30€ HTVA

(par personne)

* Servi assis dans le *Voyager Cafe*.
Choix de garnitures EXPLORER ou SKYWALKER, sélection identique pour tout le groupe.

LUNCH, PLAT ET DESSERT*

PRIX PAR PERSONNE, BOISSONS INCLUSES

• MENU 1

36,50€ HTVA

Pavé de saumon, sauce poireaux, épinards et écrasé de pommes de terre

ou

Demi-Coquelet fermier, crème à l'estragon, légumes confits et galettes de pommes de terre

Tarte aux fruits des Délices de Juliette à Libin

• MENU 2

36,50€ HTVA

Taboulé aux pépites de légumineux, vapeur de légumes, falafels et bouillon végétal (végétalien)

ou

Wok de légumes croquants, finger végétal et « yogounaise » aux herbes (végétarien)

Salade de fruits frais

• MENU 3

36,50€ HTVA

Filet de bar cuit en fouillis d'herbes, risotto au parmesan

ou

Pavé de volaille fermière, crème aux champignons, gratin dauphinois

Gâteau au chocolat et crème anglaise

BOISSONS INCLUSES

1/4 de vin maison

Eaux et softs

Café après le repas

LUNCH, ENTRÉE, PLAT ET DESSERT*

PRIX PAR PERSONNE, BOISSONS INCLUSES

• MENU 4

40,70€ HTVA

ENTRÉES

Terrine de canard et pistache maison, chutney pommes et poires

ou

Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan

ou

Tarte de courgettes et wrap aux légumes (végétarien)

PLATS

Epaule d'agneau confite au thym, légumes de saison et gratin dauphinois

ou

Pavé de volaille, crème aux champignons, légumes de saison et galettes de pomme de terre

ou

Mille-feuilles de légumes grillés, orge et poireaux fondants (végétalien)

DESSERTS

Gâteau au chocolat et crème anglaise

ou

Tarte des Délices de Juliette à Libin

BOISSONS INCLUSES

1/4 de vin maison rouge

1/4 de vin maison blanc

Eaux et softs

Café après le repas

* Servi assis dans le *Voyager Cafe*.
Choix unique pour le groupe, les menus ne peuvent pas être combinés.

* Servi assis dans le *Voyager Cafe*.
Choix unique pour le groupe.

PASSAGE AU SELF-SERVICE

PRIX PAR PERSONNE, BOISSONS INCLUSES

Formule conviviale et rapide

• MENU 1

14,00€ HTVA

- 1 plat froid proposé au self-service
- 1 petit salad bar proposé au self-service
- 1 dessert proposé au self-service

• MENU 2

16,00€ HTVA

- 1 plat chaud ou froid proposé au self-service
- 1 dessert proposé au self-service

• MENU 3

19,00€ HTVA

- 1 petit salad bar proposé au self-service
- 1 plat chaud ou froid proposé au self-service
- 1 dessert proposé au self-service

BOISSONS INCLUSES

- 1/4 de vin maison
- Eaux et softs
- Café après le repas



BUFFET

COSMIQUE

3 URANUS

ENGINE 1 - 8426.95
ENGINE 2 - 7854.34
ENGINE 3 - 0397.42
ENGINE 4 - 9843.53

BUFFET TERROIR*

32,00€ HTVA PAR PERSONNE, BOISSONS INCLUSES

(À partir de 20 personnes)

- Ardoise de charcuteries de nos Ardennes
- Rôti de cochon de lait et moutarde
- Terrine de canard à la pistache
- Pâté en croute
- Roastbeef aux herbes
- Jambon fumé et tomates confites
- Saucisson gaumais
- Volaille César et salade frisée
- Boudin noir et blanc
- Œufs farcis mimosa
- Concombre farci de salade de jambon
- Salade de pommes de terre
- Salade frisée aux lardons
- Salade de carottes à l'orange
- Salade de quinoa
- Céleri rémoulade
- Tomates et oignons rouges
- Mayonnaise, cocktail, tartare et vinaigrette
- Assortiment de pains
- Buffet de mini desserts (mousse au chocolat, tiramisu, bavaois aux fruits, mini pâtisseries, salade de fruits...)

BOISSONS INCLUSES

1/4 de vin maison rouge

1/4 de vin maison blanc

Eaux et softs

Café après le repas

234
255
220
204
234
255
429
305
255
553
210
248
305
600
456
856



SHIELDS 100%

WEAPONS 50%

BUFFET GASTRONAUTE*

58,00€ HTVA PAR PERSONNE, BOISSONS INCLUSES

MER

Crabe et mangue en verrine
Terrine de poisson sur miroir
Dés de tomates et crevettes roses en verrine
Saumon en Bellevue
Sushis et makis

TERRE

Assortiment de charcuteries et salaisons Jambon fumé régional, boudin, coppa, pancetta
Terrine de canard et foie gras, confit d'oignons
Carpaccio de bœuf Boquillon, huile de truffe et parmesan
Salade ardennaise au lard confit, pommes charlottes en vinaigrette
Légumes grillés et fine tranche de volaille césar
Œufs farcis mimosa

PLATS CHAUDS

Pièce de bœuf saucé béarnaise à la découpe, gratin dauphinois
Poularde archiduc, haricots verts et gratin de pommes de terre
Cabillaud poché, sauce vin blanc, tombé de poireaux et riz

ACCOMPAGNEMENTS

Salade de pâtes, salade de quinoa, salade de tomates, coleslaw, céleri rémoulade
Mayonnaise, cocktail, tartare et vinaigrette
Assortiment de pains
Buffet de mini desserts (mousse au chocolat, tiramisu, bavarois aux fruits, mini pâtisseries, salade de fruits...)

BOISSONS INCLUSES

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

BUFFET GASTROGRILL*

43,00€ HTVA PAR PERSONNE, BOISSONS INCLUSES

- 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
- Salade de pâtes, tomates confites, olives, poivrons grillés et fêta
- Chou-fleur cuit, carottes râpées à l'orange, concombre aneth et menthe
- Céleri rémoulade et coleslaw
- Salade de tomates jaunes et rouges, vinaigrette échalotes et framboises
- Quinoa, taboulé oriental
- Tzatziki
- Mesclun de salade mixte
- Buffet de mini desserts (mousse au chocolat, tiramisu, bavarois aux fruits, mini pâtisseries, salade de fruits...)

BOISSONS INCLUSES

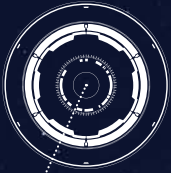
1/4 de vin maison rouge
1/4 de vin maison blanc
Eaux et softs
Café après le repas

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

*Servi assis dans notre restaurant *Voyager Cafe*.



*Servi assis dans notre restaurant *Voyager Cafe*.



CHANNEL A	- 89246 733
CHANNEL B	- 81004 936
CHANNEL C	- 89246 733
CHANNEL D	- 89246 552
CHANNEL E	- 81004 936
CHANNEL F	- 89246 746
CHANNEL G	- 89246 554
CHANNEL H	- 75204 933

A1	100
A2	842
A3	847
A4	852
A5	855
A6	821
A7	820
A8	715



VOYAGER

Cafe

CONTACT

Frédéric Martin
frédéric.martin@eurospacecenter.be
+32 (0) 484 58 33 52
+32 (0) 61 65 57 47

www.eurospacecenter.be

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