

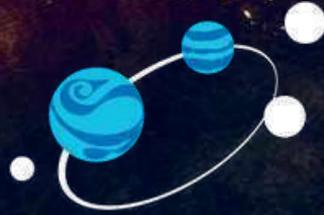
OBJECT 47-A OBJECT 26-G

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: 232

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 - 0420389246.953
UNIT 02 - 7853487304.346
UNIT 03 - 0396038467.426

21616-4684
3250-18324 0 0 0 0092- 1
00102058 11 018759 3045-
5558 26 10343454 1 2345-
7 1455 2462 2 2 2 3238-
35582254 7459 4847
82545882 1 0 1756-
76582245245 8047
234546 782 452 1
3858323456777 5685-2
26285482 88 8457
3155457 28958 4557-
7901010010



POUR L'ACCUEIL OU POUR UNE PAUSE

Café EXPRESS

4,15 €*

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

Café CLASSIQUE

7,80 €*

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

Café BREAKFAST

9,55 €*

- 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

15,55 €*

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

Apéritif VEGA

19,50 €*

- (2 verres par personne)
- Champagne, crème de cassis
- Bières: Jupiler, Capsule, Clochette
- Jus d'orange
- Eaux
- 2 zakouskis de saison par personne

Apéritif SIRIUS

21,20 €*

- (2 verres par personne)
- Champagne, crème de cassis
- Jus d'orange
- Eaux
- 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-2-2-1
 R-0-0-1-3-1
 L-1-B-2-2-1

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



SECTOR C OFF

SANDWICH LUNCH*

BASE :

1 wrap farci 1/2/4 1/4 de vin maison
 1 bagel sesame garni 2/4 1/2 d'eau
 1 chiabatta artisanale 3/5 Softs et café

ARTEMIS

14,50€*

(Sandwich et boissons)

3 GARNITURES AU CHOIX

POULET CHEDDAR

Poulet, 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 agrumes

(À partir de 30 personnes)

SKYWALKER

17,60€*

(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

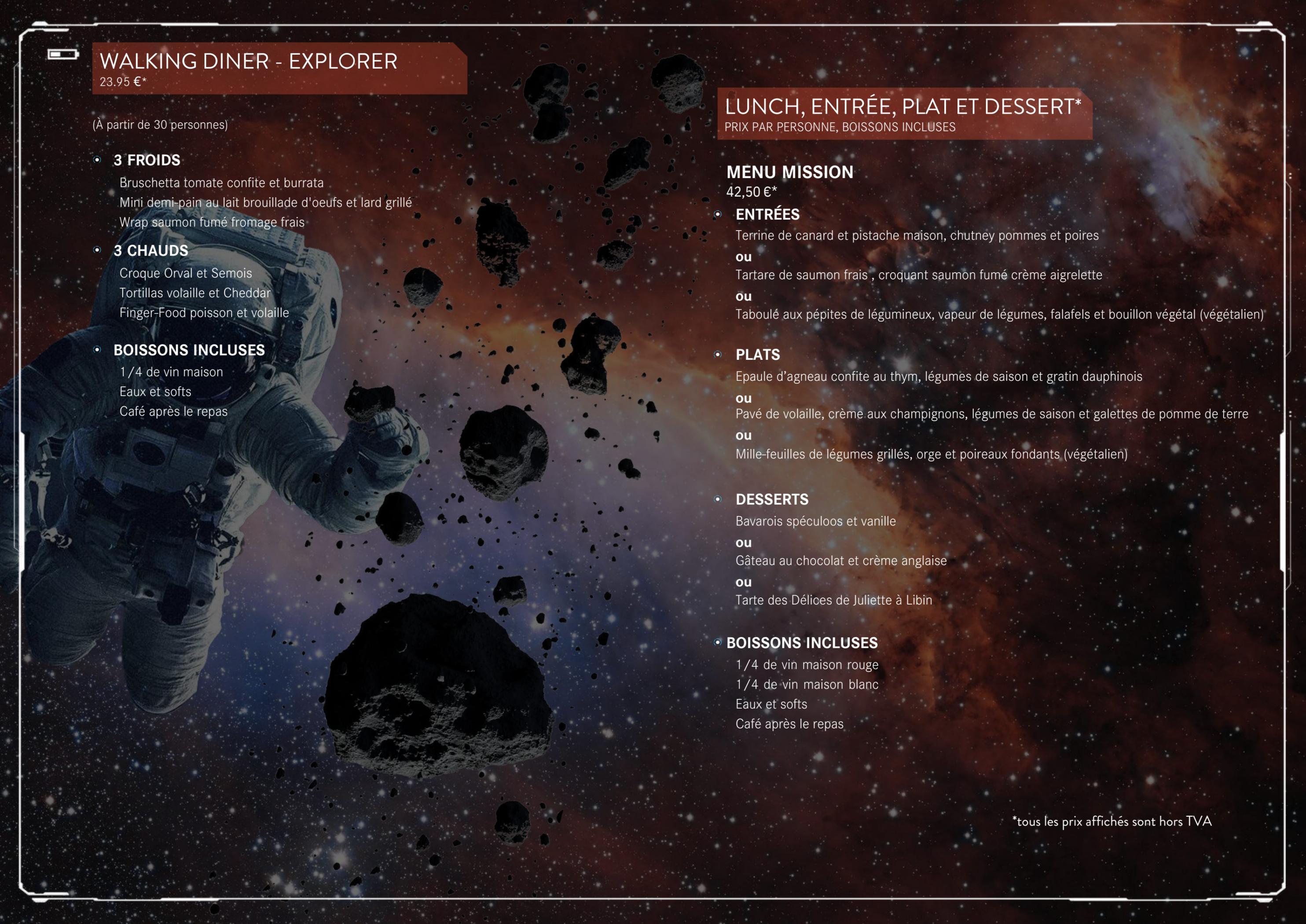
Saumon fumé, fromage frais, ciboulette, poivre rose

FARMER

Fromage frais, omelette, lard grillé

*tous les prix affichés sont hors TVA

WALKING DINER - EXPLORER

23.95 €*


(À partir de 30 personnes)

• 3 FROIDS

Bruschetta tomate confite et burrata

Mini demi-pain au lait brouillade d'oeufs et lard grillé

Wrap saumon fumé fromage frais

• 3 CHAUDS

Croque Orval et Semois

Tortillas volaille et Cheddar

Finger-Food poisson et volaille

• 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 MISSION

42,50 €*


• ENTRÉES

Terrine de canard et pistache maison, chutney pommes et poires

ou

Tartare de saumon frais , croquant saumon fumé crème aigrette

ou

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

• 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

Bavarois spéculoos et vanille

ou

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

*tous les prix affichés sont hors TVA

PASSAGE AU SELF-SERVICE

PRIX PAR PERSONNE, BOISSONS INCLUSES

FORMULE CONVIVIALE ET RAPIDE

• MENU VOYAGER FROID

17,00€*

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

• MENU VOYAGER CHAUD

21,25€*

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

• MENU VOYAGER MIXED GRILL

22,10€*

- 1 grillade proposé 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 TERROIR*

39.40 €*

(À partir de 50 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

*tous les prix affichés sont hors TVA

BUFFET TERRE & MER*

46.60 €*


(À partir de 50 personnes)

FROID

- Ardoise de charcuteries de nos Ardennes
- Mousse saumon fumé en verrine
- Pressée de canarde de pistache
- Pâté en croute
- Roastbeef aux herbes
- Jambon fumé et tomates confites
- Terrine de poissons et crustacés
- Volaille César et salade frisée
- Saumon en Belle Vue
- Œufs farcis mimosa
- Concombre mariné
- Salade de carottes à l'orange
- Salade de quinoa
- Céleri rémoulade
- Tomates et oignons rouges
- Mayonnaise, cocktail, tartare et vinaigrette
- Assortiment de pains

CHAUD

- Poularde braisée, crème de légumes, gratin Dauphinois
- Marmite du pêcheur, poissons et fruits de mer, riz

DESSERT

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

3 URANUS
RESTAURANT
L'ÉTOILE

BOISSONS INCLUSES

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

*tous les prix affichés sont hors TVA



BUFFET GASTRONAUTE*

60.90 €*

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

DESSERTS

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 ASTROGRILL**

45,15 €* BOISSONS INCLUSES

44,60 €* SANS LES GAMBAS, 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
- Tzatziki
- Mesclun de salade mixte
- Buffet de mini desserts (mousse au chocolat, tiramisu, bavarois aux fruits, mini pâtisseries,

BOISSONS INCLUSES

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

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



*tous les prix affichés sont hors TVA
**50 personnes minimum



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-89246.954
 CHANNEL H-16304.229

א109
 א242
 א2847
 א1892
 א2226
 א2901
 א1823
 א8716



VOYAGER
Cafe

CONTACT

Lucie Thomas

lucie.thomas@eurospacecenter.be

+32 (0) 496 55 56 56

+32 (0) 61 65 01 33

www.eurospacecenter.be

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