
OBJECT 47-A
POSITION:768, 4, 84
ANGLE:35, 23, 78
DATA:ACTIVE
STATUS:LOCKED
TARGET:ENEMY
DISTANCE:364.4
ALTITUDE:28.2
OBJECT 26-G
POSITION:23, 405, 11
ANGLE:69, 63, 11
DATA:ACTIVE
STATUS:UNLOCKED
TARGET: -
DISTANCE: -
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



POUR L'ACCUEIL OU POUR UNE PAUSE

CAFÉS

(sous forme de buffet self-service)

Accueil-Café
8.50 €*

- Café (machine à grains) et coffret de thés
- Eaux plates et pétillantes
- Rochers, financiers et minis-muffins
- Jus de pommes de nos régions ou jus d'oranges pressées

Accueil-Café BREAKFAST
11,50€*

- Jus de pommes de nos régions ou jus d'oranges pressées
- Café (machine à grains) et coffret de thés
- Eaux plates et pétillantes
- Salade de fruits fraiche
- Assortiment de mini viennoiseries (pain au chocolat, croissant, couque suisse)

–

- **Option American-breakfast - 3.00€***
  Œufs, lard, saucisses et galettes de pomme de terre

Pause-Café
7,50 €*

- Jus de pommes de nos régions et eau arômatisée
- Café (machine à grains) et coffret de thés
- Eaux plates et pétillantes
- Corbeille de fruits
- Cake aux pommes et cookies

APÉRITIFS

(2 verres par personne)

Apéritif ANTARES
17,50€*

- Cava, crème de cassis
- Sélection de softs au verre
- Eaux plates et pétillantes
- Chips, biscuits salés et 2 zakouskis par personne (1 froid et 1 chaud)

Apéritif VEGA
18.50€*

- Bières : Jupiler, Capsule, Oster Vienna
- Cava, crème de cassis
- Sélection de softs au verre
- Eaux plates et pétillantes
- Chips, biscuits salés et 2 zakouskis par personne (1 froid et 1 chaud)

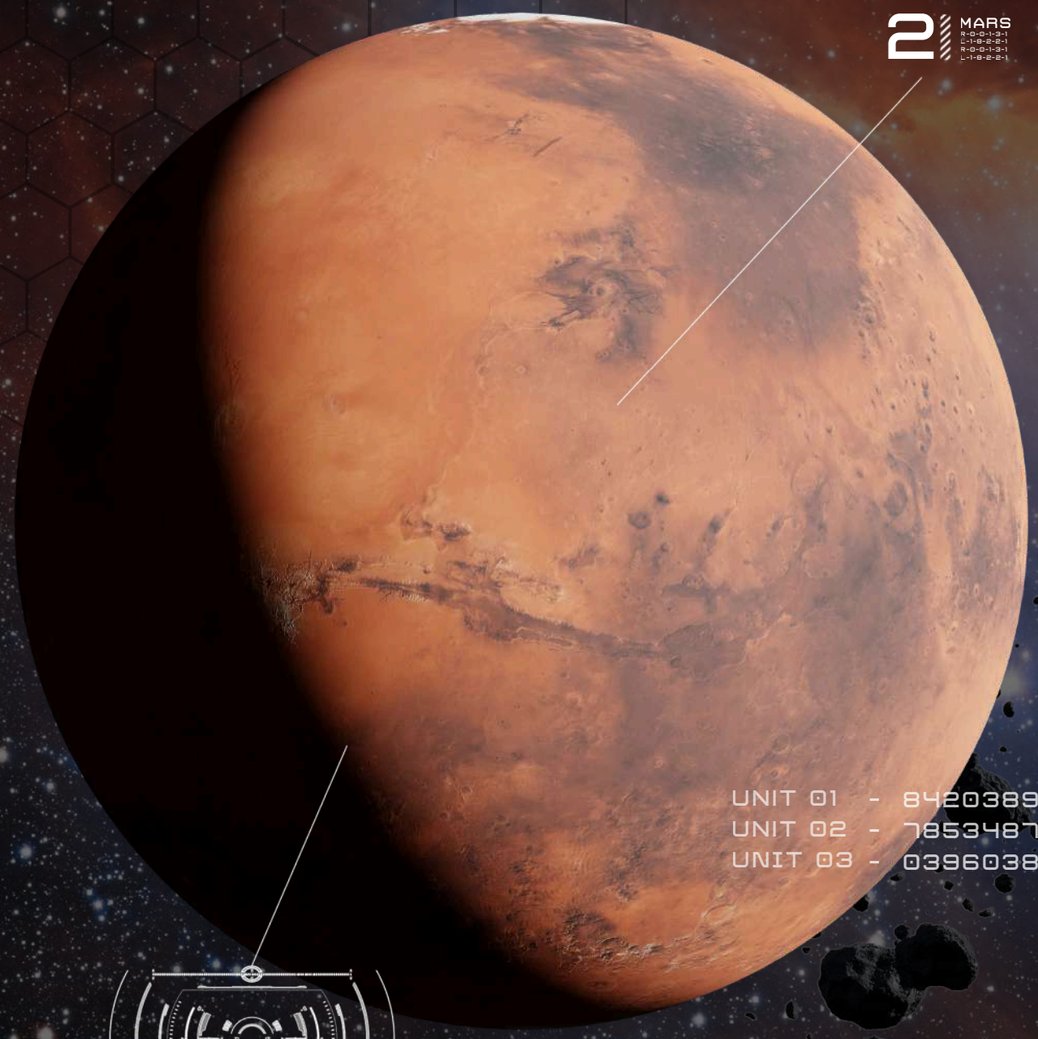
Apéritif SIRIUS
24.50 €*

- Champagne, crème de cassis
- Sélection de softs au verre
- Eaux plates et pétillantes
- Chips, biscuits salés et 2 zakouskis par personne (1 froid et 1 chaud)

*tous les prix affichés sont hors TVA

LUNCH

SPATIAL



2 MARS

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

SECTOR C OFF

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

SANDWICH LUNCH

BOISSONS INCLUSES :

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

ARTEMIS

18,50€*

(Sandwichs et boissons)

6 GARNITURES

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

FROMAGER
Tranche de brie, miel et noix

CREVETTES ROSES
Cocktail de crevettes roses, frisée fine et agrumes

(À partir de 30 personnes)

SKYWALKER

21,50€*

(Sandwichs et boissons)

Base : 1 wrap farci, 1 pain Solène, 1 pain Empereur, 1 pain naan, 1 bruschetta

5 GARNITURES

SAVEUR DU SUD
Feta, caviar de tomates séchées, paprika grillé, salade, concombre

CÉSAR
Poulet, salade, sauce César, parmesan

ITALIEN
Jambon fumé, mozzarella, roquette, tomate, huile d'olive, sel, poivre

SCANDINAVE
Saumon fumé, fromage frais, ciboulette, poivre rose

FERMIER
Fromage frais, omelette, bacon grillé

*tous les prix affichés sont hors TVA

WALKING DINNER

WALKING DINNER - EXPLORER

24.90€*

(service de 6 délices et mini-bouchées)

(À partir de 30 personnes)

- **3 FROIDS**

  Bruschetta tomate confite et burrata

  Pain Solène, rôti de porc et légumes grillés, crème moutarde à l'ancienne

  Demi-pain Empereur, rôti de bœuf, mayonnaise à la truffe

- **3 CHAUDS**

  Croque Orval et Semois

  Feuilleté de canard, ail des ours et sauce barbecue

  Finger de poisson, sauce tartare et croquant de volaille, sauce aigre-douce

- **BOISSONS INCLUSES**

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

  Eaux et softs

  Café après le repas



WALKING DINNER - STARWALKER

35.80€ (6 assiettes au choix) - 41,50€ (9 assiettes au choix)*

(À partir de 30 personnes)

- **EN FROID**

  Servi avec un vin blanc – mini-portions et verrines

  - Carpaccio de bœuf belge, foie gras et mayonnaise à la truffe
  - Royale de tomate confite, chèvre du Bois des Mûres et miel
  - Mousse de saumon fumé et tartare de légumes grillés

- **EN CHAUD**

  Servi avec un vin rouge – assiettes de dégustation

  - Brochette de mignon de porcelet, sirop de Liège et quinoa à la cacahuète
  - Ecrasée de pomme de terre et livèche, volaille jaune à la Rochefort
  - Filet de bar, risotto parmesan et pesto d'herbes

- **DESSERT**

  Bouchées et verrines sucrées

  - Crème brûlée à la vanille et mousse pralinée
  - Panna cotta à la fraise et mousse au chocolat blanc
  - Tartare de fruits frais, espuma à la violette

- **BOISSONS INCLUSES**

  Vin rouge et vin blanc maison

  Eaux et softs

  Café après le repas

*tous les prix affichés sont hors TVA

MENU MISSION

44,00 €* (menu 3 services)
38,00 €* (menu 2 services - entrée/plat ou plat/dessert)

ENTRÉES

Pressée de canard et foie gras, chutney de pommes et oignon rouge, brioche toastée

ou

Cannelloni de saumon, croquant de légumes fumés, crème aigrelette au citron vert

ou

Tartare de petits pois et haricots verts, avocats et crème végétale aux herbes (végétarien)

PLATS

Filet de bar cuit en fouillis d'herbes, risotto au parmesan et monochrome de légumes verts

ou

Filet de porcelet laqué aux épices, poêlée de légumes et gratin truffé, jus simple à la sauge

ou

Feuilleté de champignons de Paris et pleurotes, pois chiches verts façon blanquette végétale (végétarien)

DESSERTS

Longueur aux trois chocolats et crème anglaise

ou

Tarte Tatin, glace au spéculoos

ou

Bavarois framboise et crème à la vanille

BOISSONS INCLUSES

1/2 de vin maison (vin rouge/vin blanc)
Eaux et softs
Café après le repas



[37]
[25]

*tous les prix affichés sont hors TVA

BUFFET
COSMIQUE

3 URANUS

BUFFET GALAXIE GOURMANDE
45.50 €*

(Assortiment de verrines et de piques)

(À partir de 50 personnes)

- **VERRINES « GALAXIE CRISTALLINE »**
  Sélection raffinée de verrines fraîches et colorées
  - Crabe, avocat et crème citron
  - Crevettes, céleri et mascarpone aux herbes
  - Truite fumée, houmous et semoule orientale
  - Canard fumé, taboulé et confit d'oignon
  - Saumon cuit, fines frisées et mimosa
  - Betterave, chèvre frais et citron vert
  - Poivrons confits, feta et olives en tapenade

- **PIQUES « GALAXIE »**
  Assortiment de bouchées salées
  - Aiguillette de canard et pickles
  - Aiguillette de cochonnaille et fromage
  - Aiguillette de rôti de bœuf et foie gras
  - Aiguillette de poulet aux épices et œuf de caille
  - Aiguillette de poisson et crustacés
  - Aiguillette de feta et pastèque
  - Aiguillette de tomate cerise, mozzarella et pesto basilic
  - Aiguillette de concombre et thon mariné au sésame

- **ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES**
  - Mayonnaise, sauce cocktail, sauce tartare et vinaigrette
  - Assortiment de pains

- **DESSERT**
  Sélection de mini-desserts (mousse au chocolat, tiramisu, bavarois aux fruits, mini-pâtisseries, salade de fruits, ...)

- **BOISSONS INCLUSES**
  Vin rouge et vin blanc maison
  Eaux et softs
  Café après le repas

*tous les prix affichés sont hors TVA

BUFFET TERRE & MER

53.80 €*

(À partir de 50 personnes)

ENTRÉES FROIDES

- Ardoise de charcuteries de nos Ardennes
- Mousse de saumon fumé en verrine
- Pressée de canard et pistache
- Pâté en croûte
- Carpaccio de bœuf à la truffe et roquette
- Jambon fumé et tomates confites
- Terrine de poissons et crustacés
- Volaille césar et salade frisée
- Saumon en belle-vue
- Œufs mimosa farcis
- Concombre farci à la salade de jambon

ACCOMPAGNEMENTS FROIDS

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

PLATS CHAUDS

- Côte de bœuf, poêlée de légumes et gratin dauphinois
- Filet de bar, sauce mousseline, poêlée de légumes et riz

DESSERT

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

BOISSONS INCLUSES

Vin rouge et vin blanc maison
Eaux et softs
Café après le repas

*tous les prix affichés sont hors TVA

BUFFET BARBECUE ASTROGRILL

47.40 €*

(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 ou filet de bar en papillotte
- Tendron de volaille aux herbes

ACCOMPAGNEMENTS

- Salade de pâtes, tomates confites, olives, poivrons grillés et feta
- Chou-fleur cuit, cocktail de crevettes
- Carottes râpées à l'orange
- Concombre à l'aneth et à la menthe
- Céleri rémoulade au fromage frais
- Coleslaw
- Quinoa aux légumes grillés
- Taboulé oriental
- Tzatziki
- Mesclun de salade mixte

DESSERT

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

BOISSONS INCLUSES

Vin rouge et vin blanc maison
Eaux et softs
Café après le repas



*tous les prix affichés sont hors TVA

ECHOPPES COSMIQUES

ECHOPPES COSMIQUES
52.60 €* BOISSONS INCLUSES

(À partir de 25 personnes)
Combinaison de plusieurs échoppes possible (1 échoppe par 25 personnes)

BOISSONS INCLUSES :

Vin rouge et vin blanc maison
Eaux et softs
Café après le repas

ECHOPPE GALILEO GALILEI (ITALIENNE)

EN FROID
- Croustillant de tomate, burrata et jambon Serrano
- Carpaccio de bœuf, saveurs du sud
- Vitello tonnato

EN CHAUD
- Penne aux quatre fromages
- Cannelloni ricotta-épinards

ECHOPPE TRINH XUAN (ASIATIQUE)

EN FROID
- Assortiment de sushis (thon, saumon, crevettes)
- Salade de nouilles et rouleaux de printemps

EN CHAUD
- Potage de poulet, bambou et gingembre
- Brochette de porc sauce cacahuète
- Nem de légumes et poulet

ECHOPPE NICOLAS COPERNIC (BELGIQUE)

EN FROID
- Assortiment de jambons et charcuteries ardennaises
- Terrine de canard et pickles de légumes aux herbes

EN CHAUD
- Effiloché de porc aux épices, pommes de terres au romarin
- Volaille à la Rochefort, gratin dauphinois

ECHOPPE JEAN DOMINIQUE CASSINI (FRANCE)

EN FROID
- Verrine de crevettes roses, guacamole et parmesan
- Verrine de saumon fumé, mousse et salade de tourteau
- Jambon cuit a l'os, œufs mayonnaise aux herbes

EN CHAUD
- Coquelet au vin, garniture grand-mère
- Blanquette de veau à l'ancienne

ECHOPPE CHRISTIAN HUYGENS (GRECQUE)

EN FROID
- Feuille de vigne farcies, sauce tzatziki
- Verrine de feta, thon et poivrons grillés
- Salade de riz à la grecque

EN CHAUD
- Gyros et aubergines gratinées
- Souvlaki de poulet, orzo crèmeux

ECHOPPE VÉGÉTALE

EN FROID
- Artichaut, guacamole et roquette
- Poivron confit, tofu

EN CHAUD
- Croquette de pois chiches au curcuma
- Nouille de riz, chou bok choy et oignons nouveaux

ECHOPPE NOTES GOURMANDES
(À partir de 50 personnes)

- Délices aux chocolats blanc et noir
- Tiramisu spéculoos
- Mousse de fruits rouges et panna cotta vanille
- Mini-pâtisseries gourmandes
- Macarons de Paris

*tous les prix affichés sont hors TVA



VOYAGER Cafe

CONTACT

Lucie Thomas
lucie.thomas@eurospacecenter.be
+32 (0) 496 55 56 56
+32 (0) 61 65 01 33

www.eurospacecenter.be