

Théâtre
VARIA

PROPOSITIONS GOURMANDES

Adresse

78 rue du Sceptre
1050 Bruxelles.

Contact

Relations Publiques
Tél. : 02/642. 20. 51
relations.publiques@varia.be

Réservation:

+32 2 640 82 58
reservation@varia.be
www.varia.be

Si d'aventure, vous désirez nourrir votre appétit autant que votre esprit, chaque soir de représentation, le Café Varia vous propose une carte colorée, tendance et slow food, aux prix minimalistes. Jugez plutôt...

78 RUE DU SCEPTRE,
1050 BRUXELLES,
BELGIQUE

TEL +32 2 640 35 50
FAX +32 2 640 88 35
www.varia.be

CONTACT:
FREDERIQUE LUBANSU
+32 2 640 20 51
relations.publiques@ varia.be

SOIRÉES SPECTACLES & FORMULES GOURMANDES

En partenariat avec le traiteur *Nomade 2.0*, le Théâtre Varia vous propose un choix de formules allant du simple verre apéritif avec amuses bouches au dîner complet. Toutes sont adaptables selon vos désirs et vos besoins. Bref, un festival de saveurs vous attend, à déguster avant ou après spectacle dans la chaleureuse ambiance du CaféVaria, niché au cœur même du Théâtre.

Pour démocratiser nos offres et simplifier les réservations, le prix de chaque menu proposé inclut le prix de la place.



A TABLE, AUTOUR D'UN SPECTACLE...

LES PRIX INCLUENT LE REPAS ET L'ENTREE AU SPECTACLE
Réservation obligatoire



Un verre d'accueil vous sera offert, dès votre arrivée et cela quelle que soit la formule choisie :

Une coupe de cava, de vin ou de jus de fruit.

2 FORMULES AU CHOIX A DEGUSTER

De 18h à 19h30 ou après spectacle

Réservez jusqu'à 48h au préalable

LES COCOTTES A 26 € (ENTREE SPECTACLE INCLUSE)

A déguster à table, de 10 à 20 personnes.



Pour le souvenir retrouvez la chaleur rassurante des cuisines de grand-mère : des petits plats mijotés en portion individuelle, à choisir parmi six petites cocottes.

Tajine de légumes confits.

La véritable blanquette de veau mijotée.

Poulet lardé et figues parfumées au thé noir, chou pak-choy.

Poêlée de scampis au beurre d'escargots, chorizo, légumes de saison.

Pavé de saumon grillé, crème de tomate au vin blanc et à l'estragon, fenouil confit et épinard

Les cocottes peuvent varier selon la carte du moment et la saison.

LE « BAR A PINTXOS » A 35 € (ENTREE SPECTACLE INCLUSE)

A déguster debout, de 10 à 30 personnes.



Pour favoriser le contact, déambuler librement dans l'espace réservé : un assortiment de « **pintxos** » ou **bouchées basques**, servis sur des plateaux gourmands. Un compromis rapide et convivial, avec un service boissons au bar, immédiatement accessible.

Piperade et chorizo

Poivrons confits, tortillas

Sardinade et salade d'herbes

Pesto, mortadelle, tomates confites

Saumon fumé crème aigre à l'aneth

Tapenade, artichauts et pancetta grillés

Confit d'oignons, boudin noir et roquette

Bar à salades

Salade verte

Salade de pommes grenailles et Serrano

Taboulé libanais aux herbes fraîches.

3 FORMULES AU CHOIX
De 18h à 19h30 ou après spectacle
Réservation jusqu'à 48h au préalable



LE BUFFET FROID VARIA A 35 € (ENTREE SPECTACLE INCLUSE)
A déguster à table, de 15 à 100 personnes.

Pour le plus grand plaisir de vos papilles,
Un ensemble de mets délicats aux saveurs d'été :

- Carpaccio de Bœuf à l'huile d'olive extra vierge, tomates marinées, cébettes et pignons de pins
- Pilons de poulet au hoisin, dressing yaourt aux piments doux et herbes fraîches
- Wraps de thon, concombre mariné et roquette
- Salade de pommes de terre aux herbes
- Taboulé Libanais à la coriandre
- Salade de tomates « olivette », jeunes oignons et balsamique
- Salade d'Halloumi grillé, fraises et parme
- Verrine de crème de choux-fleurs et queue d'écrevisse.

Les desserts :

- Assortiments de pâtisseries
- Panna cota au coulis de mangue
- Corbeille de fruits.

LE BUFFET CHAUD VARIA A 40 € (ENTREE SPECTACLE INCLUSE)

A déguster à table, de 15 à 100 personnes.

L'éventail de tonalités « belges » :

Soupe du jour
Filet de volaille à l'estragon, petits légumes sautés
Lasagne chèvre et épinards
Légumes de saison et pommes grenailles confites
Waterzooï de poisson au safran et spaghettis de légumes.

Les desserts :

Assortiments de pâtisseries
Panna cotta au coulis de mangue
Mousse de fraise et confiture de rhubarbe.

L'offre peut varier selon la carte du moment et la saison.

LE « HORS-PISTE » A 60 € (ENTREE SPECTACLE INCLUSE)

A déguster à table, de 20 à 40 personnes.

Une formule « horaire », avec boissons, adaptée à vos attentes :

Le verre d'accueil et quelques mises en bouche pour patienter ...

Un buffet chaud, froid et de douceurs à déguster durant 1h30.

+

Un ballotin de cinq macarons, délicatement emballés, façon "bonbon",
à offrir lors du départ de vos convives.

EN OPTION :

Les boissons à 8 € :

Uniquement pour groupe complet et repas à table.

Softs à volonté, grandes bouteilles sur table / Coca-cola regular et light / Sprite,
Fanta, Duo d'eaux.

"Alcool" à volonté: 12 € :

Uniquement pour groupe complet durant le repas à table.

Softs en grandes bouteilles
Vins en pichet
Bière type pils, à la demande.

Ballotin de 5 macarons à 5 €

Délicatement emballés, façon "bonbon", à emporter à la maison

+

Possibilité de profiter d'un service à table ou au bar, suivant la carte des boissons
et les attentes du client.

Carte de vins possible.

CONTACTS :

Du mardi au vendredi de 13h à 18h
relations.publiques@varia.be
Tél. : 02/ 642 20 51

Théâtre VARIA
78, Rue du Sceptre
1050 Bruxelles
Site : www.varia.be
Blog : www.blog.varia.be

Le Théâtre Varia en collaboration avec le traiteur:



www.nomade2point0.be