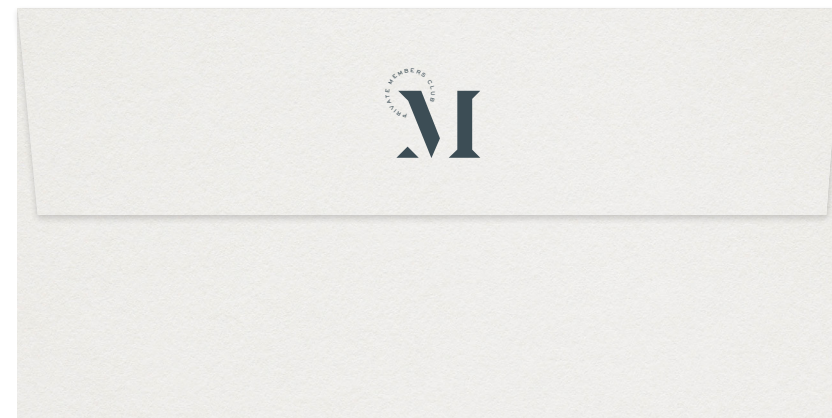




HOTEL
DE
MERODE

MAILING STANDARD

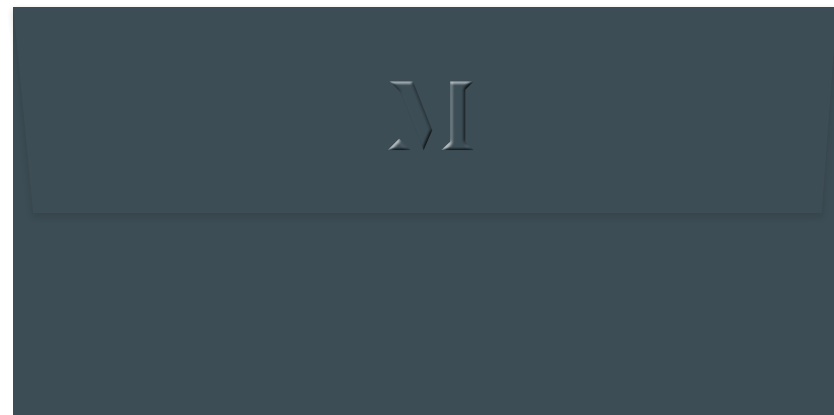


PAPIER LESSEBO WHITE 115G
IMPRESSION 1 PMS 5463

MAILING OBLIGATAIRES



PAPIER LESSEBO 115G
GAUFRAGE M
IMPRESSION I PMS 5463



PAPIER KEAYKOLOUR HOLLY & PMS
GAUFRAGE M
DOUBLURE 2PMS

CARTE STANDARD / OBLIGATAIRES



STANDARD GRAVURE

OBLIGATAIRE TROU & POCHETTE CUIR



MENU CARTON QR



MENU



Si les initiales JM sont celles de Jean-Michel Lorieri, elles symbolisent principalement la passion pour la qualité de toute une équipe. Fournisseur de la Cour, Jean-Michel Lorieri est l'artisan des tables et buffets les plus en vue. Couramment équilibré entre la simplicité des produits judicieusement sélectionnés, la révélation des saveurs et la créativité de mise en scène quotidiennement en évolution. De la conception au service en passant par la préparation des mets, JM atteint l'élégance à chaque étape. En tant que membre, vous avez eu l'occasion de goûter à la gastronomie de JM lors de vos dîners, conférences, petits-déjeuners, walking dinner. Et aujourd'hui, nous sommes fiers de vous présenter la carte de notre restaurant.

ENTRÉES

- LA CROQUETTE**
Aux Crevettes de Zeebrugge,
Persil Frit & Citron
8,50 (1 pièce) - 14,00 (2 pièces)
- LA SALADE**
Betteuse, Barilla & Jeunes Pousses 9,50
- LE SAUMON**
Fines Tranches de Saumon
& Saint-Jacques, Crème Perle 18,50
- LE CARPACCIO**
Tranches d'Holstein & Herbes Fraîches 8,00
- VÉGÉTARIENS**
- LE VELOUTE**
Saison et selon l'inspiration du Chef 14,00
- LE RISOTTO**
Petits Epinards, lentilles belges &
champignons des bois 20,50 / 25,50

POISSONS

- LE BAR DE LIGNE**
Rôti, Coquillages, Lentilles &
Fine Champagne 28,00
- LE SAUMON SAUVAGE**
Nobachi, Jeunes Pousses,
Bouillon de Dashi & Gingembre 27,50
- LES SOULETTES**
Joli, Choux & Vinaigrette de Miel 27,50
- VIANDES**
- LE BOEUF**
En Tartare, Cornichon, Oignon & Herbes 24,00
- LE BOEUF HOLSTEIN**
Entrécôte maturée, 250 g,
Pickles de Légumes 29,00
- LA CANETTE**
Magret, Figs rôties & Gingembre 28,50

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites fraîches au blanc de bœuf - 5,00
Purée de rutte fumée au siphon - 6,00
Légumes de saison confits et rôtis - 7,00
Choux fleur, pitaches
& crème de sésame - 7,50
Collection de courges,
pickles & crumble - 8,50
Salade de merchon
et jeunes pousses - 5,00

SAUCES 'MAISON'

- 3,00 / pâte
béarnaise, choron, poivree,
beurre maître d'hôtel,
émulsion d'herbes crues

DESSERTS

- LA FIGUE**
Rôti, Vanille & Amandes 9,50
- LA MOUSSE AU CHOCOLAT**
Légitimement tiède,
Croquants & Vanille 9,00
- LA POMME**
Tarte fine, Cramble &
Glace de Lait d'Amandes 8,50
- LE MILLEFEUILLE**
Croustillant de Filà,
Citron & Vanille 10,00



MENU



Si les initiales JML sont celles de Jean-Michel Loriers, elles symbolisent principalement la passion pour la qualité de toute une équipe. Fournisseur de la Cour, Jean-Michel Loriers est l'artisan des tables et buffets les plus en vue. Gourmand équilibre entre la simplicité des produits judicieusement sélectionnés, la révélation des saveurs et la créativité de mise en scène quotidiennement en évolution. De la conception au service en passant par la préparation des mets, JML atteint l'élégance à chaque étape. En tant que membre, vous avez eu l'occasion de goûter à la gastronomie de JML lors de vos déjeuners, conférences, petits-déjeuners, walking dinner. Et aujourd'hui, nous sommes fiers de vous présenter la carte de notre restaurant.

ENTRÉES

LA CROQUETTE

Aux Crevettes de Zeebrugge,
Persil Frit & Citron
8,50 (1 pièce) – 14,00 (2 pièces)

LA SALADE

Betterave, Burrata & Jeunes pousses 15,50

LE SAUMON

Fines Tranches de Saumon
& Saint-Jacques, Crème Perlée 18,50

LE CARPACCIO

Tranches d'Holstein & Herbes Fraîches 18,00

VÉGÉTARIENS

LE VELOUTÉ

Saison et selon l'inspiration du Chef 14,00

LE RISOTTO

Petits épeautres, lentilles beluga &
champignons des bois 20,50 / 25,50

POISSONS

LE BAR DE LIGNE

Rôti, Coquillages, Lentilles &
Fine Champagne 28,00

LE SAUMON SAUVAGE

Nobashi, Jeunes Pousses,
Bouillon de Dashi & Gingembre 27,50

LES SOLETTES

Iode, Choux & Vinaigrette de Matle 27,50

VIANDES

LE BOEUF

En Târtare, Cornichon, Oignon & Herbes 21,00

LE BOEUF HOLSTEIN

Entrecôte maturée, 250 g
Pickles de Légumes 29,00

LA CANETTE

Magret, Figues rôties & Gingembre 28,50

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches au blanc de bœuf – 5,00
Purée de ratte fumée au siphon – 6,00
Légumes de saison confits et rôtis – 7,00

Choux fleur, pistaches
& crème de sésame – 7,50
Collection de courges,
pickles & crumble – 6,50
Salade de mesclun
et jeunes pousses – 5,00

SAUCES 'MAISON'

3,00 / pièce
béarnaise, choron, poivre,
beurre maître d'hôtel,
émulsion d'herbes crues

DESSERTS

LA FIGUE

Rôti, Vanille & Amandes 9,50

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Légèrement tiède,
Crouquants & Vanille 9,00

LA POMME

Tarte fine, Crumble &
Glace de Lait d'Amandes 8,50

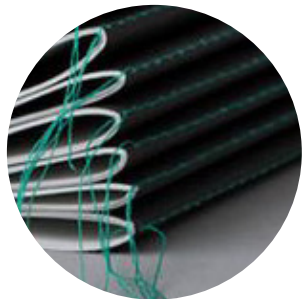
LE MILLEFEUILLE

Croustillant de Filo,
Citron & Vanille 10,00

DECK #01



BROCHURE PAYSAGE | 90X297MM
RELIURE SINGER COULEUR LICHEN
DÉCOUPE DU M
KEAYKOLOUR HOLLY 300G



DECK #01

IV

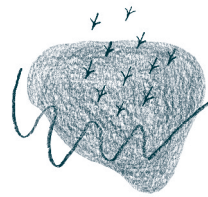
*what if brussels had a place for people that are fuelled by
opportunity, innovation, creativity and change?*

*a space for people that want to leave a positive impact,
where you come with an open mind and leave enriched.*

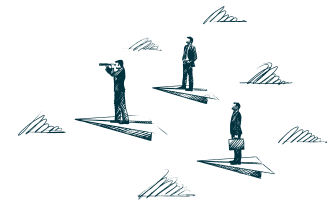
ECRITURE EN À CHAUD DORÉ

DECK #01

hotel de merode is a private & curated community; that stimulates the exchange of ideas and fuels inspirational discussions that leave a lasting footprint in our society.



our members are leaders, entrepreneurs, investors, founders, politicians, storytellers, creatives and mentors in all fields known and unexplored.



IMPRESSION | PMS SUR SUPPORT VERGÉ
ILLUSTRATION À FAIRE

DECK #02



ORGANIZER A5 EN CUIR

DECK #02



PINCE À SEC POUR
PERSONNALISER PAPIER



ORGANIZER A5 EN CUIR



CARNET DE NOTES
& QUELQUES INFOS

DECK #02



ORGANIZER A5 EN CUIR