



La Paix

— GROUPS 2026 —

In deze kaart kan u verschillende formules terugvinden voor groepen.
We stellen alles in het werk om de maaltijd tot in de puntjes te verzorgen.

APERITIEF

Fles Cava

€ 26

Fles huisbereide picon vin blanc

€ 45

De gastheer/vrouw beslist wanneer het aperitief stopt, u betaalt per fles.

APERITIEF FORMULE

Wij staan klaar met aperitief, huisbereide Picon, cava, martini of porto.

€ 7,5 p.p. voor 1 glas

€ 14,5 p.p. voor 2 glazen

Alocholvrije aperitief formule

€ 7,5 p.p. voor 1 glas

€ 14,5 p.p. voor 2 glazen

Frisdranken, bieren en andere dranken die hier niet opgenomen staan, zitten in de meerprijs.

DRANKEN TIJDENS DE MAALTijd

Alle dranken kunnen genomen worden tijdens de maaltijd, u betaalt per consumptie.

Indien gewenst, kunt u opteren voor volgende formules:

1 glas huiswijn met bijschenken:

€ 6 p.p.

2 glazen huiswijn met bijschenken:

€ 10 p.p.

Plat-en spuitwater op tafel:

€ 5,5 p.p.

VOORGERECHTEN

Mag het een tikkeltje meer zijn en wenst u graag een koud of warm voorgerechtje i.p.v. soep? Dan is dat zeker mogelijk!

Hier kan u de verschillende voorgerechten terugvinden.

De prijzen naast de gerechten moeten opgeteld worden bij de formuleprijs. Formule 1 & 2 kunnen niet gecombineerd worden met deze voorgerechten.

Op vel gebakken zeebaars - prei - puree - beurre blanc	€ 18
Gebakken coquilles - prei - puree - beurre blanc	€ 22
Gebakken scampi in huisbereide lookboter - brood en boter	€ 13
Gravad Lax van zalm	€ 13
Carpaccio van Wit-Blauw - grana padano - zongedroogde tomaat - kapper - rucola	€ 13
Gegrild en traag gegaard buikspek met seizoensgarnituren	€ 13
Terrine van foie gras - brioche - seizoensgarnituren	€ 20

Suggesties of aanpassingen?

We bespreken graag de mogelijkheden.

HOOFDGERECHT

Hieronder vindt u onze verschillende formules. Indien u gekozen heeft voor een voorgerecht i.p.v. soep, moet u deze prijs bij de formuleprijs optellen. Soep wordt dan niet geserveerd.

Indien u graag een aanpassing wenst of liever een andere dessert? We bespreken graag de mogelijkheden.

FORMULE 1

€ 30 p.p.

Broodjesmaaltijd 'Luxe'

Soep naar keuze, meerdere malen bediend.

5 broodjes per persoon met gerookte zalm, krabsalade, grijze garnalensalade aangevuld met hesp, kaas, préparé en salami.

Grote flessen plat-en spuitwater op tafel.
Koffie meermaals bediend.

FORMULE 2

€ 43 p.p.

Soep naar keuze, meerdere malen bediend.

Kalkoenrollade met champignonsaus,
warme seizoensgroentjes en kroketjes.

Als dessert heeft u keuze uit een dame blanche, warme appeltaart, crème brûlée, chocolademousse, biscuittaart (+ € 5) of suggestiedessert (+ € 3).

Koffie meermaals bediend.

FORMULE 3

*€ 43 p.p.
exclusief dranken*

Soep naar keuze, meerdere malen bediend.

Stoverij van varkenswangen in Sint-Bernardus Prior,
warme seizoensgroentjes en kroketjes.

Als dessert heeft u keuze uit een dame blanche, warme
appeltaart, crème brûlée, chocolademousse,
biscuittaart (+ € 5) of suggestiedessert (+ € 3).

Koffie meermaals bediend.

FORMULE 4

*€ 46 p.p.
exclusief dranken*

Soep naar keuze, meerdere malen bediend.

Gebraden rosbeef, warme seizoensgroentjes,
portosaus en kroketjes.

Als dessert heeft u keuze uit een dame blanche, warme
appeltaart, crème brûlée, chocolademousse,
biscuittaart (+ € 5) of suggestiedessert (+ € 3).

Koffie meermaals bediend.

FORMULE 5

*€ 39 p.p.
exclusief dranken*

Soep naar keuze, meerdere malen bediend.

Op vel gebakken zalmfilet - preistoemp met
Sint-Bernardus Witbier - beurre blanc - mosterdsla.

Als dessert heeft u keuze uit een dame blanche, warme
appeltaart, crème brûlée, chocolademousse,
biscuittaart (+ € 5) of suggestiedessert (+ € 3).

Koffie meermaals bediend.

FORMULE 6

*€ 48 p.p.
exclusief dranken*

Soep naar keuze, meerdere malen bediend.

Gebakken kabeljauw met seizoensgarnituren in witte
wijnsaus, puree of frietjes.

Als dessert heeft u keuze uit een dame blanche, warme
appeltaart, crème brûlée, chocolademousse,
biscuittaart (+ € 5) of suggestiedessert (+ € 3).

Koffie meermaals bediend.

FORMULE 7

*€ 49,50 p.p.
exclusief dranken*

Soep naar keuze, meerdere malen bediend.

Gebakken kalfslende, warme seizoensgroentjes,
portosaus en kroketjes.

Als dessert heeft u keuze uit een dame blanche, warme
appeltaart, crème brûlée, chocolademousse,
biscuittaart (+ € 5) of suggestiedessert (+ € 3).

Koffie meermaals bediend.

FORMULE 8 (vegetarisch)

*€31 p.p.
exclusief dranken*

Soep naar keuze, meerdere malen bediend.

Risotto met boschampignons.

Als dessert heeft u keuze uit een dame blanche, warme appeltaart, crème brûlée, chocolademousse, biscuittaart (+ € 5) of suggestiedessert (+ € 3).

Koffie meermaals bediend.

CONTACT

Ons zaaltje is geschikt voor groepen tot 50 personen.
Dit is volledig privé en afgesloten van het restaurant.

Voor grotere groepen (tot 110 personen) is dit afhankelijk van de beschikbaarheid in het restaurant. Zowel het zaaltje als het restaurant bieden toegang tot de afgesloten tuin.

Op zoek naar iets anders? Bij ons kun je ook terecht voor een walking dinner. De invulling is volledig op maat - mogelijkheden zijn bespreekbaar.

Indien u vragen heeft, of een woordje uitleg wenst, contacteer ons gerust. We kunnen dit dan op het gepaste moment samen bespreken.

Robbe, Josephine & team

Tel. 057 33 95 78

E-mail: info@hoteldelapaix.be



La Paix

Restaurant Hotel

Grote Markt 20, 8970 Poperinge - 057 33 95 78 - info@hoteldelapaix.be