



## Formula one Belgian Grand-Prix from 29<sup>th</sup> August till 1<sup>st</sup> September 2019

The Formula 1 Belgian Grand Prix will be the must of the season on the Racing-track of FRANCORCHAMPS.

You too, join Le Roannay at 800 meters of La Source

Reserve already your table in our Restaurant, which welcomes the Top deciders of F1.

Upgrading –Incentives HELIPAD SHUTTLE in & out OFFICIAL HELIPAD PRIVATE ROANNAY. 100 € per person in/out

Your Guest will remember it!

All our Menus are proposed Drinks included: 165 € Price of the menu without drinks: 95 €

Aperitif: A Glass of Champagne with a small variety of degustation, the best selection of top class wines, water, coffee and sweets.

Budget per Menu all in Taxes inclusive: 165 Euro (143.00 Euro without taxes) per pers.

### Dinner : Thursday 29/08/19

Assiette nordique, saumon, anguille, truite

Salicorne, caviar, anchois, crevettes

\*\*\*\*\*

Magret de canard aux framboises et au vinaigre

De Xérès, Panaché de légumes, Pommes Bouchons

\*\*\*\*\*

Eclair Praliné, Glace Pistache

### Dinner : Friday 30/08/19

#### Lunch Saturday 31/08/19

Tartare de Saumon aromatisé au citron Vert,  
Crème de noisette

\*\*\*\*

Mignon de Veau aux morilles,

Poêlée de Légumes au wok

\*\*\*\*

Gaspacho de fraises aux fruits rouges

Glace tournée maison à la Pistache

### Dinner Saturday 31/08/19 18.30 and 21.30

Tartare de veau, Poire et Noix

\*\*\*\*

Le Filet de Pintadeau aux Crustacés,

Mini Légumes et Pommes Pont-Neuf

\*\*\*\*

Assortiment de Glaces maison

### Lunch and dinner Sunday 1/09/19

#### Service at 11.30 am and 6.30 pm

Terrine de Foie d'oie Maison

Fruits frais et espuma Passion

\*\*\*\*

Filet de Bœuf Béarnaise,

Tomates confites, Pommes Pont-Neuf

\*\*\*\*

Moelleux au chocolat glace tournée maison

At the reception of your reservation per mail [roannay@skynet.be](mailto:roannay@skynet.be), we'll ask you:

Dates / number of pers/ lunch and /or dinner/ society/ address / name of the responsible / mobile nr

The definitive confirmation will be at the reception of the payment of 100 % for your definitive reservation. We'll give you the final invoice the day of the meal. For all the extras the payment will be done before leaving

Contacts reservations call us 00 32 (0) 87 275311 [roannay@skynet.be](mailto:roannay@skynet.be)

Claudine Aubinet

## Grand Prix DE Belgique DE F 1 (du 29 Août au 1<sup>er</sup> Septembre 2019)

Le Grand Prix de Belgique F1 sera le must de la saison sur le Circuit de FRANCORCHAMPS

Rue de Spa 155  
4970 Francorchamps  
Tél : 087/275311  
Fax : 087/275547  
[roannay@skynet.be](mailto:roannay@skynet.be)  
[www.roannay.com](http://www.roannay.com)

TVA BE-0434915732  
RPM Verviers  
Fortis GEBABEBB BE20 248-0430803-56  
ING BBRUBEBB BE34 348-0937919-90



Vous aussi, rejoignez LE ROANNAY à 800 mètres du virage de la Source.  
Réservez déjà votre table en notre Restaurant qui accueille les Top décideurs F1 !  
Valeur ajoutée de votre action HELICO TRANSFERT au départ de notre Héliport officiel privé : 100 € par personne in/out  
Vos invités s'en souviendront !  
Tous nos Menus sont proposés boissons suivantes incluses 165 € Prix du menu : 95 €  
Une Coupe de Champagne et le trio de dégustation à l'Apéritif. La Sélection Roannay des Vins de Classe (1/2 Blanc -1/2 Rouge- Les Eaux / Café et Mignardises.  
Budget par Menu all in TVA incluse = 165 Euro TTC (hors tva = 143 Euro) par personne.

Dîner : Jeudi 29/08/19

Assiette nordique, saumon, anguille, truite,  
Salicorne, caviar, anchois, crevettes

\*\*\*\*\*

Magret de canard aux framboises et au vinaigre  
De Xérès, Panaché de légumes, Pommes Bouchons

\*\*\*\*\*

Eclair Praliné, Glace Pistache

Dîner : Vendredi 30/08/19

Lunch Samedi 31/08/19

Tartare de Saumon aromatisé au citron Vert,  
Crème de noisette

\*\*\*\*

Mignon de Veau aux morilles,  
Poêlée de Légumes au wok

\*\*\*\*

Gaspacho de fraises aux fruits rouges  
Glace tournée maison à la Pistache

Dîner Samedi 31/08/19 18.30 and 21.30

Tartare de veau, Poire et Noix

\*\*\*\*

Le Filet de Pintadeau aux Crustacés,  
Mini Légumes et Pommes Pont-Neuf

\*\*\*\*

Assortiment de Glaces Maison

Lunch et dîner Dimanche 1/09/19

Service à 11 h30 et 18 h 30

Terrine de Foie d'oie Maison  
Fruits frais et espuma Passion

\*\*\*\*

Filet de Bœuf Béarnaise,  
Tomates confites, Pommes Pont-Neuf

\*\*\*\*

Moelleux au chocolat glace tournée maison

Réservation par mail : [roannay@skynet.be](mailto:roannay@skynet.be). Communiquez nous les dates choisies / nb de couverts  
midi / soir / société/ adresse / nom du responsable / tel mobile. Facture proforma.100 %.

Le paiement est considéré comme confirmation de votre réservation

Nous vous donnerons votre note TVA et facture acquittée le jour du repas

Pour les extras, le paiement sera fait au départ

Réservations tel +32 (0) 87 275311. [roannay@skynet.be](mailto:roannay@skynet.be)

Claudine Aubinet