

Saint Octave

CHEESE AND
CHARACTERE



En **famille**, entre **amis**
ou entre **collègues**,
toutes les occasions sont bonnes
pour **partager** un savoureux **plateau**
de chez **Saint Octave**

Saint Octave

CHEESE AND
CHARCUTERIE



Nos plateaux

min. 

- Apéro (100 gr) fromage ou mix avec charcuterie 5,- € / pers.
- Repas fromage (200 gr) 8,5 € / pers.
- Repas fromage (180 gr) & charcuterie (70 gr) 9,5 € / pers.
- Fin de repas fromage (100 gr) 5,- € / pers.
- Supplément pain bio au levain & beurre 1,5- € / pers.

Nos raclettes

min. 

- Assortiment tranché de 3 fromages (250 gr) 7,- € / pers.
+ Supplément si dressé sur plateau 1,- € / pers.
- Raclette traditionnelle (demi-meule, min. 6 p) Prix sur demande
- Supplément mix charcuterie 2,5 € / pers

Notre fondue maison

min. 

- Assortiment de 3 fromages (250 gr) 8,5 € / pers.

Saint Octave

CHEESE AND CHARCUTERIE

Les plateaux Saint Octave, de véritables voyages gustatifs !

Nous sélectionnons pour vous des produits issus de **petits producteurs** fermiers, belges et étrangers, travaillant de manière artisanale. Ils proposent divers fromages majoritairement au lait cru et de la charcuterie fine. Notre philosophie : un rapport direct avec le producteur et une **sélection pointue** de nos produits.

Le pain, au levain, est produit par le **Hopla Geiss**, boulangerie artisanale à Saint Gilles. Le beurre de baratte est au lait cru et vient de Normandie.

Et les plateaux, vous les décorez ? Oui ! Nos plateaux sont toujours accompagnés de pâte de coing et de différents fruits secs. Selon la saison, nous y ajoutons d'autres garnitures émanant de productions raisonnées.

Nous vous proposons aussi de compléter votre formule avec nos bières de micro brasseries belges et nos vins en accord, des jus de fruits, des desserts maison ou autre selon vos envies.

Salivez déjà avec nos plateaux en visitant [instagram.com/saint_octave](https://www.instagram.com/saint_octave)



Saint Octave



Commande

Nous vous demandons de valider votre commande au plus tard 24 heures avant l'enlèvement, soit en magasin, soit par téléphone pendant nos heures d'ouverture. N'oubliez pas de nous communiquer vos impératifs ou restrictions et allergies, comme par exemple : pas de bleu mais absolument du Comté !

Nous demandons une caution de 2€ par plateau et 100 € par appareil à raclette, à remettre en liquide ou à réserver sur une carte de crédit.

Livraison

Nous collaborons avec différents services selon le lieu où vous vous trouvez, le moment où vous souhaitez être livré et le volume que vous commandez. Tarif sur demande.

Contacts

Boutiques

1060 Saint-Gilles - 54 Chaussée d'Alseberg
1000 Bruxelles - 254 Rue Haute

Téléphone

02/268.57.13

En ligne

saintoctave.be
hello@saintoctave.be
facebook: saintoctave
instagram: saint_octave



Événements

(Minimum de 10 personnes, tarif sur demande)

Pour vos réunions, vernissages, cocktails dinatoires ou autres.

Sélection de fromages en bâtonnets, à la texture plus ferme et à l'odorat plus doux.

Avec en supplément de la charcuterie tranchée, des baguettes découpées en corbeille et des fruits frais.

Animations

(Minimum de 10 personnes, tarif sur demande)

Pour vos team-buildings, anniversaires ou autres.

Dégustations chez vous ou chez nous avec différents thèmes :

- une région spécifique
- un type de fromage
- des accords avec des vins ou des champagnes de petits producteurs en partenariat avec C. de Champagne

Notre spécialité : les accords bières et fromages, animés par un zythologue agréé.

Privatisation

(Entre 10 et 20 personnes, tarif sur demande)

La boutique de Saint-Gilles se prête à merveille pour des événements en petits groupes. Nous vous accueillons dans un cadre d'exception, avec un accès à une multitude de produits.