



LE  
BARBECUE  
DE  
*Jacky*

# FORMULES GROUPES

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| <b>01 MEET JACKY</b>             | <b>P.5</b>  |
| <b>02 NOS RESTAURANTS</b>        | <b>P.8</b>  |
| <b>03 NOS FORMULES</b>           | <b>P.16</b> |
| <b>04 CHARTE DES RESTAURANTS</b> | <b>P.20</b> |
| <b>05 NOUS CONTACTER</b>         | <b>P.22</b> |



# 00 EN GROUPE ? C'EST CHEZ JACKY!



## EN GROUPE ? C'EST CHEZ JACKY !

Parce que le barbecue est une fête et qu'il se partage, Jacky a tout prévu pour vous recevoir. Des grandes tablées, de la viande fondante et une ambiance *comme à la maison*.



## PLUS QU'UN REPAS, UNE EXPÉRIENCE

Nos établissements sont modulables pour accueillir tous types de rassemblements : repas d'entreprise, team buildings, ou événements exclusifs (comme nos soirées dégustation Rhum & Grill). Vous avez une idée crapuleusement gourmande ? Nous la réalisons.

# MEET JACKY

01



## LES SAUCES



Parce qu'on ne fait pas de barbecue sans sauce, Jacky a lancé sa propre gamme de sauces froides. Celles-ci accompagnent chacun de nos plats au restaurant. Nous les produisons en Province de Liège, en collaboration avec Jefke The Belgian Chef, sur base de nos propres recettes.

## LA JACKY



Jacky, c'est aussi sa propre bière : La Jacky, une pils unique brassée à base des meilleurs ingrédients en collaboration avec Duvel-Moortgat. Qui dit barbecue, dit apéro bien sûr.

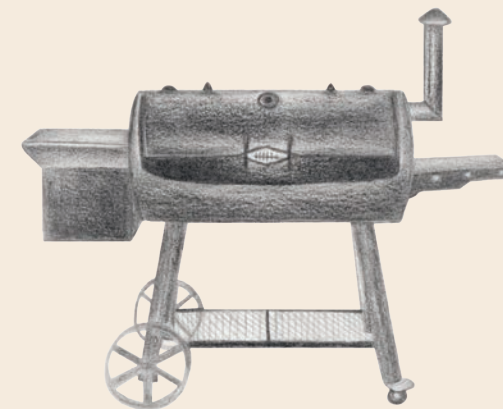
## VIN CHARCOAL



Charcoal est un vin rouge d'AOC Bordeaux, sélectionné en partenariat avec nos amis liégeois des Vintrepides. Il est produit à base du cépage Malbec, à 100%, et est issu de l'agriculture biologique. Charcoal est un vin soyeux, parfumé, puissant et légèrement tannique, que vous pourrez retrouver en exclusivité dans nos restaurants.

# IT'S LOW AND SLOW

Le Barbecue de Jacky, c'est l'alliance parfaite entre les techniques de cuisson au Smoker du sud des États-Unis et la convivialité d'un barbecue belge. Notre secret ? Le Low & Slow. Des cuissons à basse température pour des viandes 100 % d'élevage en ferme, ultra-fondantes et juteuses. Frites coupées à la main et sauces maison élaborées avec Jefke The Belgian Chef. Ici, la générosité ne tient pas sur une seule assiettes.



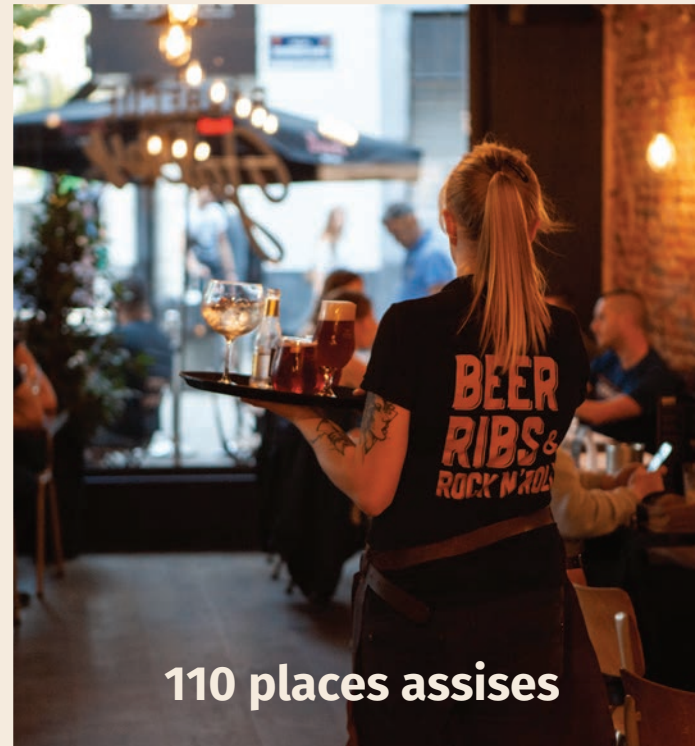
# NOS RESTAURANTS 02



# LIÈGE

**L'incontournable  
en Cité Ardente.**

Rue des Dominicains, 10  
4000 Liège



# TILFF

**Le repère  
gourmand.**

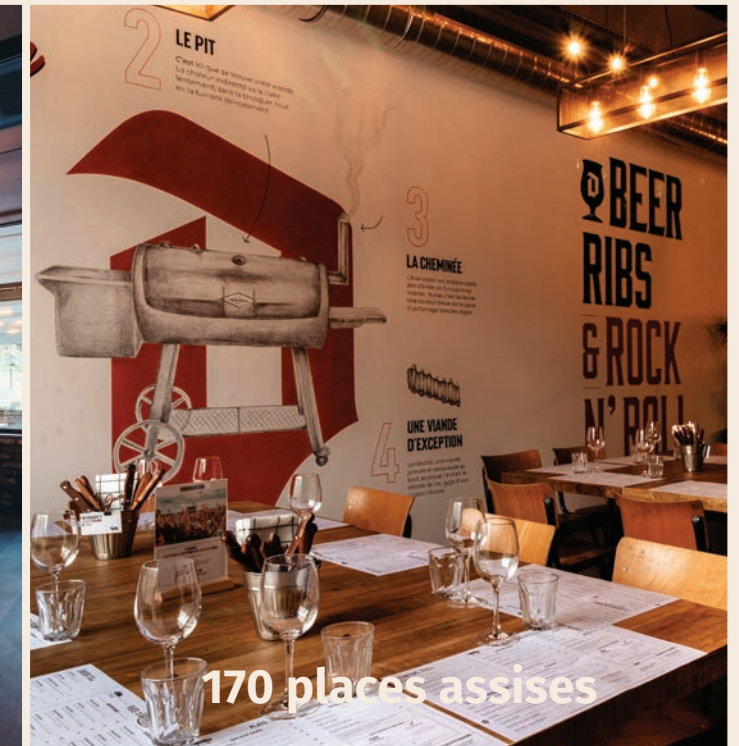
Place du Roi Albert, 3C  
4130 Tilff



# BARCHON

**L'espace idéal pour  
les grandes tribus.**

Rue Champs de Tignée, 4/1  
4671 Barchon



Nos restaurants sont ouverts 7j/7  
de 11h30 à 14h30 et de 18h00 à 21h30.  
Liège est fermé le dimanche.

**+32 4 361 00 17**  
**info@barbecue-jacky.be**

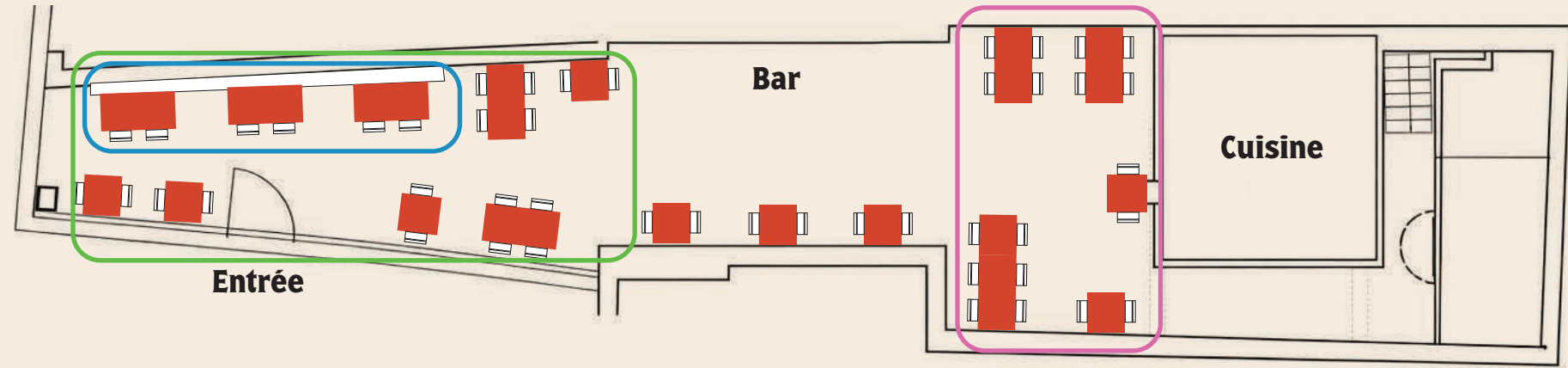
**LIÈGE**

110 places assises

PHOTOS —  
DES ESPACES

**02**





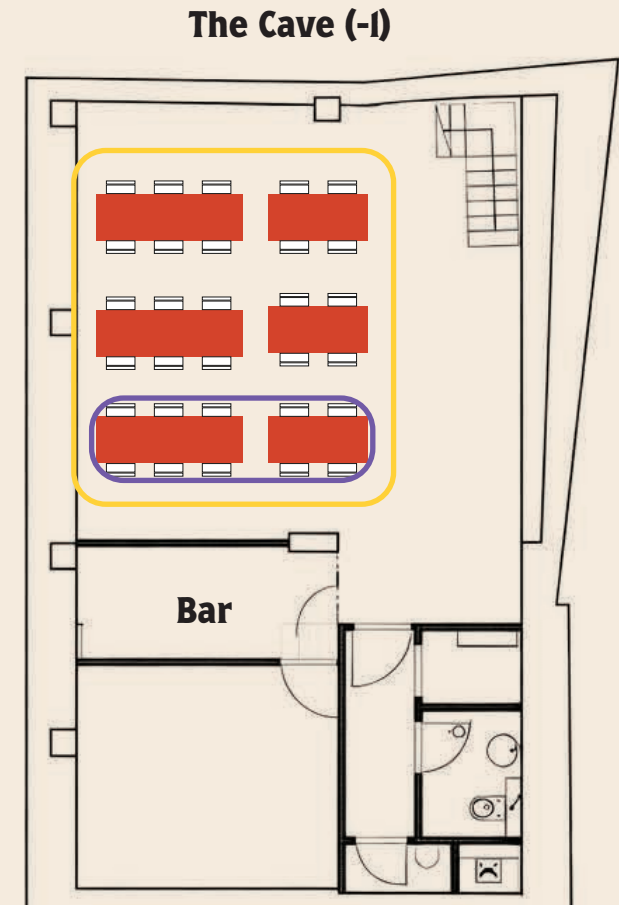
- 12 à 17 personnes
- 18 à 22 personnes
- 14 à 18 personnes
- 26 à 40 personnes
- 8 à 14 personnes

Privatisation de la salle principale dès 50p.

Privatisation complète du restaurant dès 65p.

## LIÈGE

Nos associations de tables  
et espaces privatisables



**TILFF**

95 places assises

PHOTOS —  
DES ESPACES

02

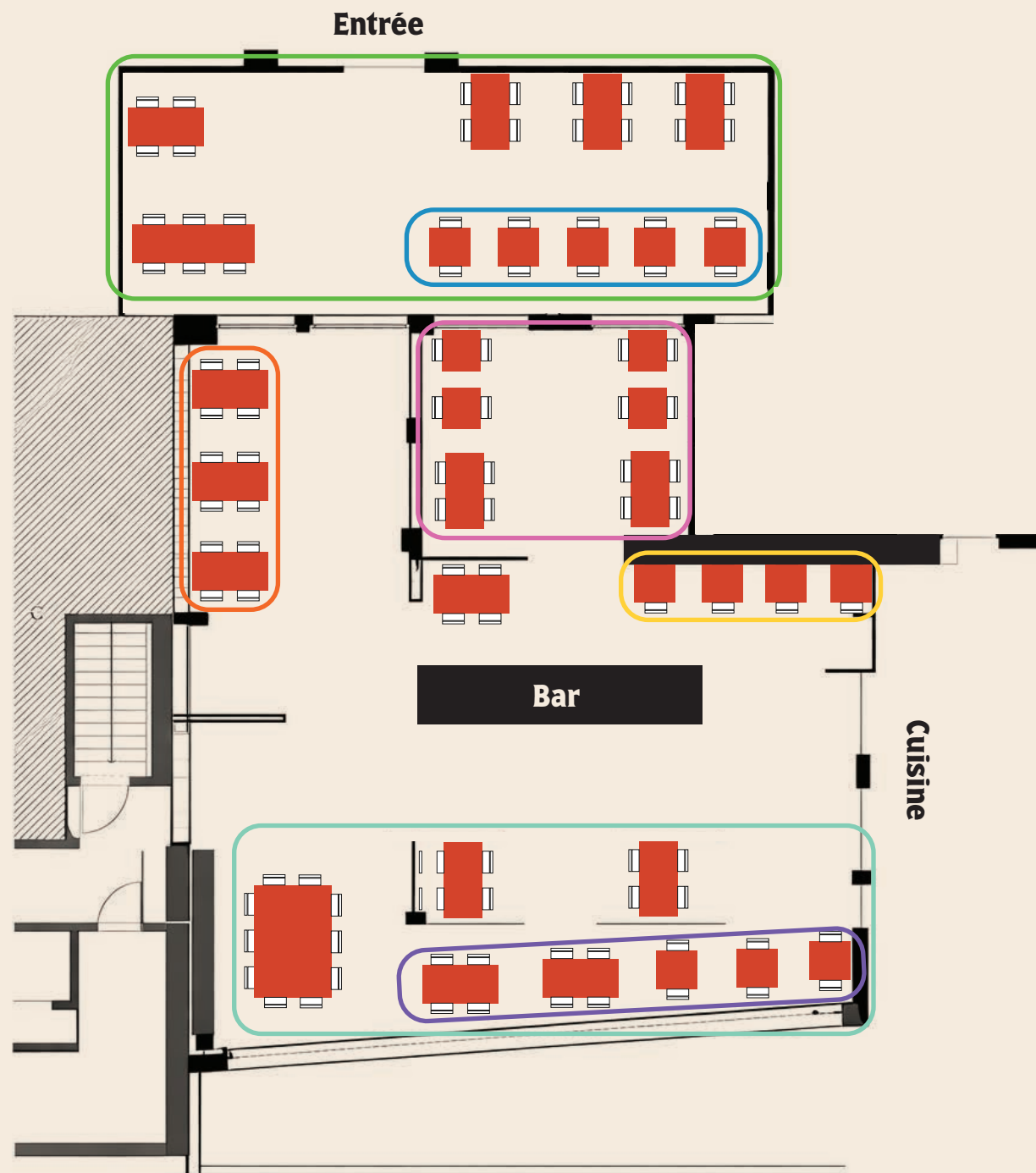


- 12 à 14 personnes
- 24 à 30 personnes
- 16 à 20 personnes
- 12 personnes
- 8 à 12 personnes
- 14 à 22 personnes
- 24 à 34 personnes

Privatisation complète du restaurant dès 65p.

**TILFF**

Nos associations de tables et espaces privatisables



**BARCHON**

170 places assises

PHOTOS —  
DES ESPACES

**02**

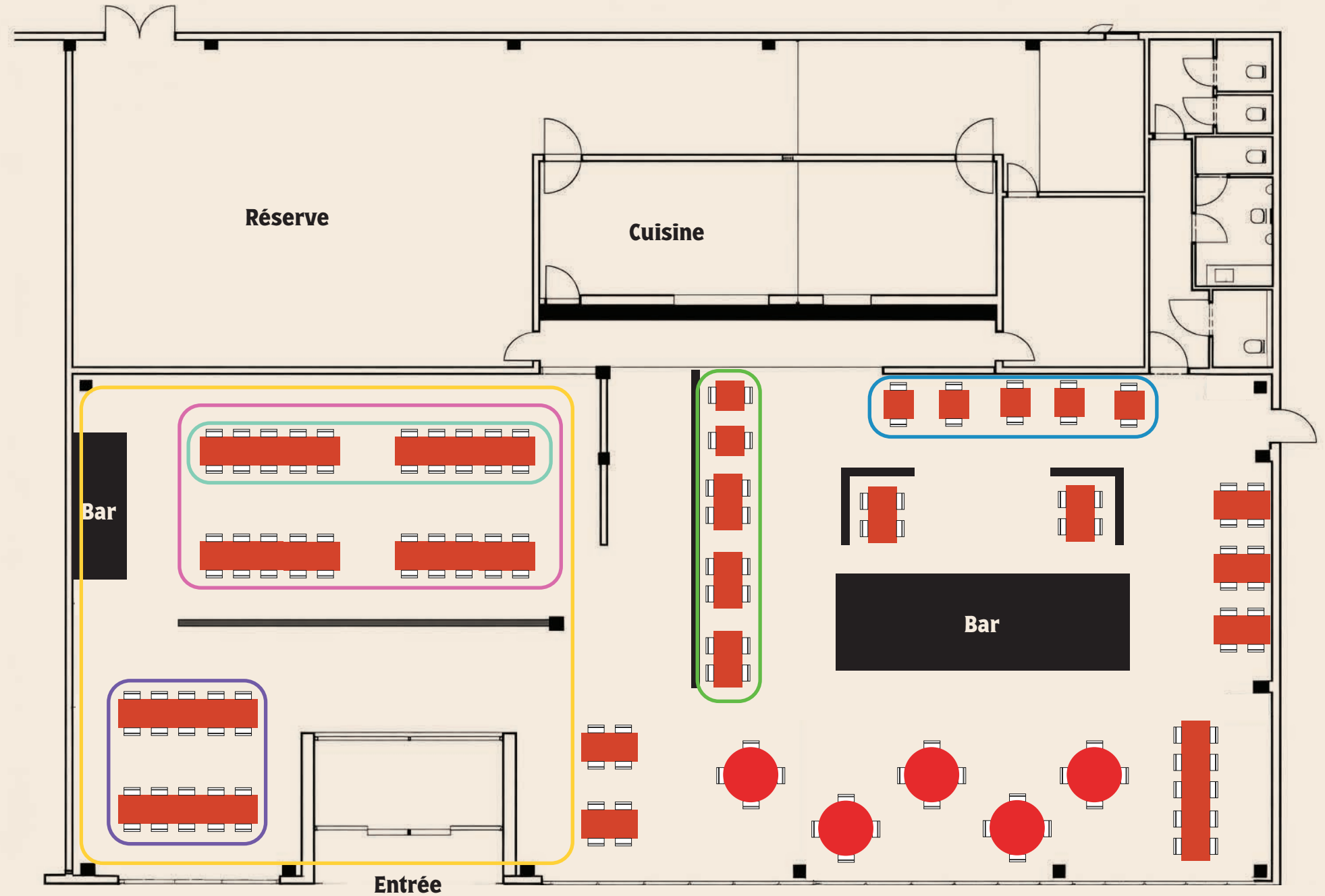


# BARCHON

Nos associations de tables  
et espaces privatisables

PHOTOS —  
DES ESPACES

02



10 à 14 personnes

15 à 20 personnes

16 à 22 personnes

26 à 44 personnes

14 à 20 personnes

45 à 70 personnes

# NOS FORMULES

03





## NOS FORMULES

Installez-vous, on gère le brasier. Espaces privés, menus tout compris et boissons à volonté pendant le repas. Vous serez reçus comme des rois, sans avoir à lever le petit doigt.

## A. FORMULE «JACKY S'OCCUPE DE TOUT»

**55 € / PERS.**

**1** **Planche Apéro  
à partager**

Pain à l'ail, Onion rings,  
Chicken brochettes &  
Candy bacons.

**2** **Le Plateau Barbecue  
(+/- 350gr/p\*)**

Bavette de bœuf, ribs de porc,  
saucisses fumées & agneau  
mariné. \*Version XL : +5€.

**3** **Boissons  
(à volonté durant le repas)**

Eaux, Softs,  
Bière «La Jacky»,  
Vins maison.

**Accompagnements**

**(à volonté) :** Frites fraîches, salade, sauces froides.

## B. FORMULE «LE PLATEAU DES COPAINS»

**70 € / PERS.**

**1** **Planche Apéro  
à partager**

Pain à l'ail, Onion rings,  
Chicken brochettes &  
Candy bacons.

**2** **Le Plateau Barbecue  
100 % Bœuf (+/- 600gr/p)**

Tomahawk de bœuf, onglet de  
bœuf & entrecôte de bœuf.

**3** **Boissons  
(à volonté durant le repas)**

Eaux, Softs,  
Bière «La Jacky»,  
Vins maison.

**Accompagnements**

**(à volonté) :** Frites fraîches, salade, sauces froides.

## C. FAIS TA SÉLECTION\*

**45 € / PERS.**

**1** **Planche Apéro  
à partager**

Au choix, 1 starter par  
personne. Hors Nacho's.

**2** **1 plat de votre choix  
à la carte, parmi**

Ribs de porc fumé, l'authentique  
burger, onglet de boeuf grillé ou  
l'Original pulled pork.

**Accompagnements**

**(à volonté) :** Frites fraîches, salade, sauces froides.

**3** **Boissons  
(à volonté durant le repas)**

Eaux, Softs,  
Bière «La Jacky»,  
Vins maison.

**\*NB :** jusque 15 personnes, il vous est possible de choisir le plat de votre choix à la carte. Nous vous demanderons de vous limiter à 4 plats au choix différents maximum par tablee, hors plats enfant. Le prix sera adapté en fonction du prix à la carte.

## D. LE CHOIX DU PURISTE

**80 € / PERS.**

**1** **Planche Apéro  
+ 1 bière au choix**

Au choix, 1 starter par  
personne. Hors Nacho's.

**2** **Côte de boeuf  
individuelle (± 550gr) - IR**

**Accompagnements**

**(à volonté) :** Frites fraîches,  
salade et béarnaise maison.

**3** **Boissons à volonté + vin à  
la bouteille**

Eaux, Softs, Bière «La Jacky», vins  
maison et 1/2 bte de Château  
Lescalle «Delmonico» pp.

## E. SUR MESURE

Dès **20 personnes ou plus**, nous vous proposons d'organiser avec vous, votre propre événement, au sein de nos établissements. Menu hors carte, sélection de boissons unique, ambiance exclusive. Prenez contact, on s'occupe du reste.

# CHARTRE DES RESTAURANTS

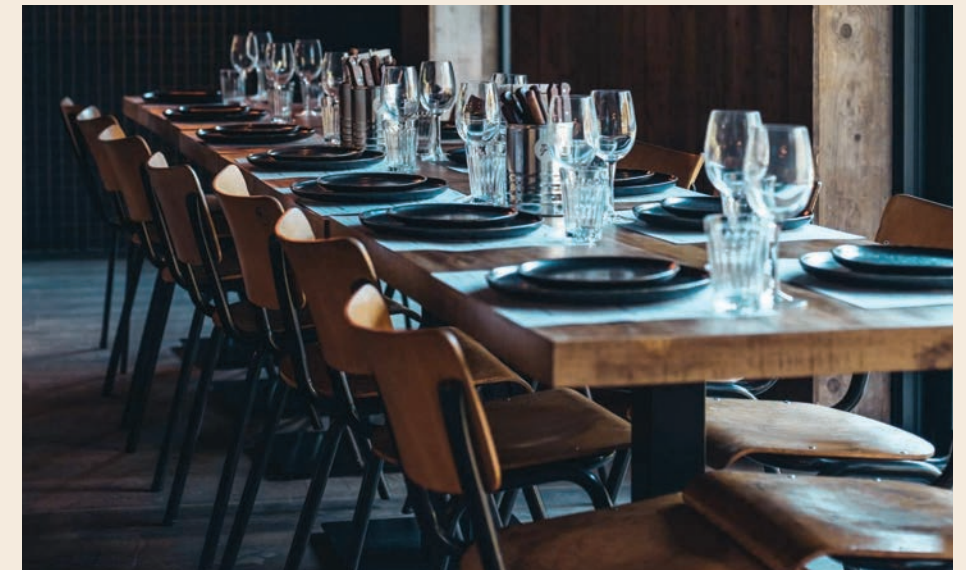
04



# RÈGLES À RESPECTER

Pour que la fête soit belle

- 1 La formule doit être prise pour l'ensemble de la table, avec le même choix de plateau pour tout le monde.
- 2 Il est important de respecter l'heure d'arrivée prévue dans la réservation. Les planches apéro pourront être envoyées 30 minutes après l'heure prévue, même si vous n'êtes pas au complet.
- 3 Il est important de respecter le nombre de personnes prévues. Nous appliquerons la règle du «+2/-2» ; nous accepterons maximum 2 personnes de plus non prévues et nous facturerons maximum 2 personnes de moins que le nombre réservé.
- 4 Il est important de respecter les autres clients du restaurant. Un comportement inapproprié ne pourra pas être toléré.
- 5 Tout ce qui est commandé en dehors de la formule sera comptabilisé.



Parce que le barbecue nous rassemble.

# NOUS CONTACTER

# 05



# PRÊTS À PASSER À TABLE ?

On a hâte d'allumer le feu pour vous.  
Contactez-nous pour réserver votre  
table.

## LIÈGE

Rue des Dominicains, 10  
4000 Liège

## BARCHON

Rue Champs de Tignée, 4/1,  
4671 Barchon

## TILFF

Place du Roi Albert, 3C,  
4130 Tilff

Scanner le QR code pour  
reserver via notre formulaire  
en ligne!



+32 4 361 00 17  
info@barbecue-jacky.be

Réservations Groupes & Événements :  
groupes@barbecue-jacky.com

Rejoignez la communauté et  
partagez vos moments avec  
#lebarbecuedejacky



NOUS  
CONTACTER

05

# Jacky



L'expérience Jacky,  
en **vidéo** ! #brandmovie



Visitez notre tout  
nouveau **site internet**.



Vos demandes de réservation,  
via notre formulaire pour les  
**groupes**.