

dinner in the sky[®] belgium

22 MAI → 22 JUIN 2025

32 Jours
Chefs

UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE INÉDITE

dinner in the sky

Au coeur de la bataille, face au lion :
préparez-vous à l'événement
culinaire de 2025 !

Du 22 mai au 22 juin 2025, place
à l'événement culinaire le plus
spectaculaire et le plus sensationnel
à Waterloo.

La rencontre d'une table
magnifiquement dressée à 50 mètres
de hauteur et d'une vue imprenable
sur le site historique de Waterloo font
cette année du Dinner in the Sky
un véritable "match made in heaven".



- Privatisation possible pour votre entreprise
- 32 chefs étoilés
- Capacité totale : 32 personnes
- Tables de 4 personnes
- 50m de hauteur
- 3 créneaux horaires :
Lunch, Dîner 1, Dîner 2
- 100% à l'abri de la pluie & du vent

→ **RÉSERVEZ
DÈS MAINTENANT
VOTRE EXPÉRIENCE
INOUBLIABLE !**

UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE INOUBLIABLE

dinner in the sky

1
top chef
Michelin



32
hôtes

1
plate-forme

8
tables individuelles

DINNER IN THE SKY

Formule

→ **325 € P.P.**
(hors TVA)

- Réception au champagne dans le salon VIP
- Le menu 4 services servi par le chef étoilé du jour
- Accord vins fins
- Eau & boissons fraîches à table
- Café & digestif dans le salon VIP



DINNER IN THE SKY

Timing



Choisissez l'un des 3 différents moments

Accueil au champagne dans le salon VIP

Expérience Dinner in the Sky

Café & digestif dans le salon VIP

Fin

→ **LUNCH**

11:30 › 12:30

12:30 › 14:00

14:00 › 15:00

15:00

→ **DÎNER 1**

18:00

19:00 › 20:30

20:30 › 21:30

21:30

→ **DÎNER 2**

20:30

21:30 › 23:00

23:00 › 00:00

00:00

NOS CHEFS

Chefs étoilés



Yves Mattagne
La Villa Lorraine



Wout Bru
Le Grand Verre



Giovanni Bruno
Senzanome



Gary Kirchens
Aurum



Stéphanie Thunus
Au Gré Du Vent



Marie Trignon
La Roseraie



Isabelle Arpin
L'Auberge de Leignon



Malory Gabsi
Restaurant Malory Gabsi



Axel Colonna
Cesari



Filip Claeys
De Jonkman



Manon Schenck
La Table de Manon



Martin Volkaerts
L'Amandier



Mathieu Vande Velde
Le Roannay



Arnaud Munster
Young Chef Top Chef France



Julien Malaisse
Pré de chez vous
Young Chef of the Year by Michelin



Ralf Berendsen
Restaurant Ralf Berendsen
(La Butte Aux Bois)



Cyril Molard & Theo Kopp
(S. Pellegrino Young Chef)
Ma langue sourit



Tanguy De Turck
Le Vieux Château



Christophe Hardiquet
Menssa



Alexandre Ciriello
L'Horizon
Young Chef of the Year G&M



Philippe Meyers
Restaurant Philippe Meyers



Alexandre Dionisio
La Villa in the Sky



Glenn Verhasselt
Sir Kwinten



Eric & Alain Boschman & Gerald Wathelet
Le Grand Ryeu



Christophe Pauly
Le Coq aux Champs



THE FRIENDS*
by Verhulst

Contact

T. +32 2 657 90 70 vip@thefriends.be
www.thefriends.be

CREATING
big bangs
FOR YOU

