

# INHOUDSTAFEL

HISTORIEK

FOTO'S

PLAN

TECHNISCHE GEGEVENS

DAGELIJKS BEHEER

MENU EN KAART

REISWEG EN DIENSTREGELING

## HISTORIEK

- Op 22.03.1993 geeft het Directiecomité zijn akkoord over de aankoop bij de SNCF van 4 rijtuigen "Grill-express". Investering waarvan de totale kost, aanpassing inbegrepen, maximum 115 miljoen zal bedragen.
  
- \* De vraag naar restaurantrijtuigen was dringend, de bestellingen in de werkplaatsen waren talrijk. Er werd toen besloten om de ombouw van de oude franse rijtuigen uit te besteden.
  
- \* De studie, de modernisatie, de vernieuwing en de revisie van de 4 Grill-express-rijtuigen van de SNCF gebeurde in de werkplaatsen van de CIWLT (Compagnie Internationale des Wagons-Lits et de Tourisme) in Oostende.
  
- \* Dit werk werd gerealiseerd voor de totale som van 75 000 000 BEF voor de 4 rijtuigen.
  
- ® De 4 rijtuigen werden geleverd eind 1994 en in januari 1995, waarna ze nog door de dienst "materieel" van de NMBS moesten goedgekeurd worden.

## **DAGELIJKS BEHEER**

Het dagelijks beheer van de restauratiedienst van de nieuwe RESTO-rijtuigen wordt toevertrouwd aan Restorail.

In bijlage vindt u uitleg over dit bedrijf.

De NMBS heeft het beheer van de restauratie aan boord van sommige klassieke treinen per 29.05.1994 uitbesteed aan Restorail.

Het kontrakt tussen NMBS en Restorail is van het type "cost + fee".

RR maakt een trimestrieel budget op dat moet goedgekeurd worden door de NMBS.

Op het eind van een trimester worden de reële kosten nagekeken en vergeleken met het budget of het vorig trimester.

Dagelijkse contacten laten toe op de hoogte te blijven en indien nodig korrekties toe te passen.

## **TECHNISCHE GEGEVENS**

De nieuwe RESTO-rijtuigen zijn niet meer uitgerust met een klassieke keuken, maar wel met een assemblagekeuken.

Deze nieuwe techniek beantwoordt aan de hedendaagse eisen van kwaliteit en hygiëne.

De maaltijden worden aan boord geregenereerd of verwarmd.

Hiervoor wordt gebruik gemaakt van bain-marie, microgolfovens of hete luchtovens.

De keuken is ook uitgerust met een vaatwasmachine, een diepvriezer en een koelkamer.

# REISWEG EN DIENSTREGELING

## Huidige situatie

### PARIJS

EC 282 :	Brussel-Zuid	10.06 uur
	Paris-Nord	12.58 uur
EC 487 :	Paris-Nord	19.26 uur
	Brussel-Zuid	22.30 uur

### ZURICH

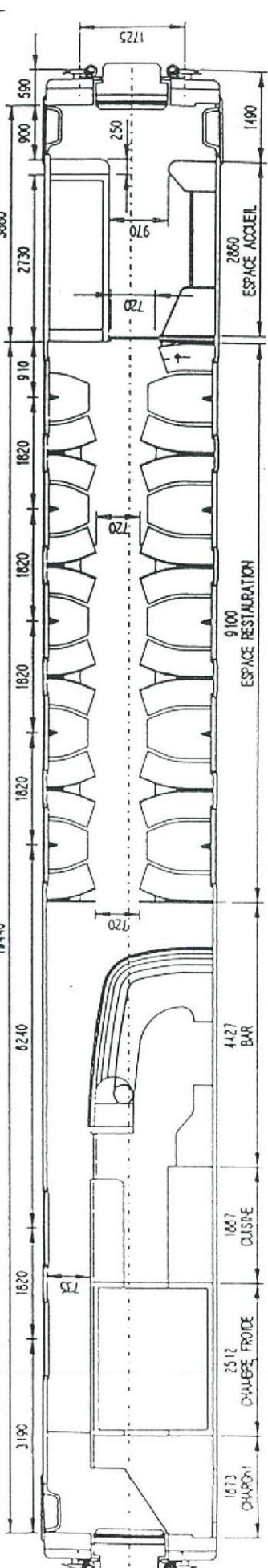
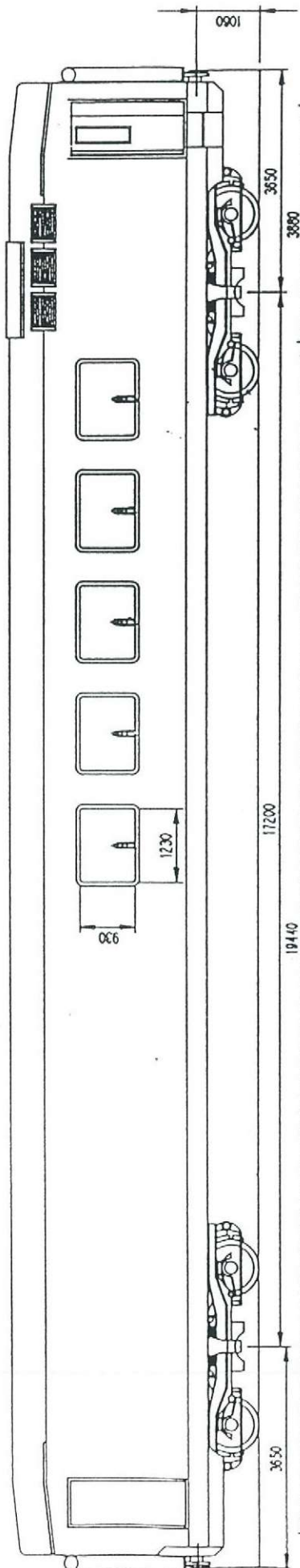
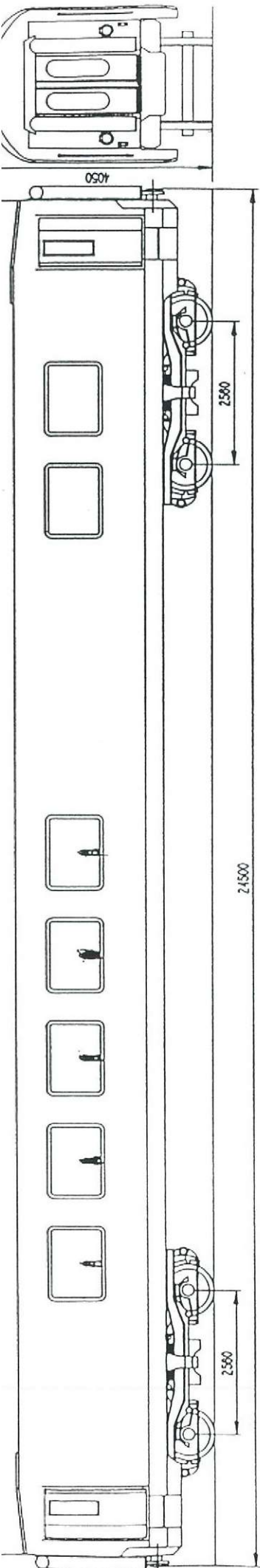
EC 97 "IRIS" :	Brussel-Zuid	12.19 uur
	Zürich	19.45 uur
EC 96 "IRIS" :	Zürich	10.23 uur
	Brussel-Zuid	19.28 uur

## Situatie op 28.05.1995

- Parijs : onveranderd
- Zürich : wordt vervangen door
  - EC "VAUBAN" : Brussel-Zuid => Milano
  - EC "VAUBAN" : Milano => Brussel-Zuid

## Situatie op 28.05.1996

- Milano : onveranderd
- Parijs : wordt vervangen door
  - EC "EDELWEISS" : Brussel-Zuid => Bazel
  - EC "EDELWEISS" : Bazel => Brussel-Zuid



VOITURE RESTO SNCB  
 NMBS RESTO RIJTUIG

22.02.1995







RESTORAIL

## RESTORAIL DE BELGISCHE RESTAURATIEPARTNER VAN DE NMBS

RESTORAIL heet u hartelijk welkom aan boord van één van de nieuwe restaurantrijtuigen, die door de Nationale Maatschappij der Belgische Spoorwegen te onzer beschikking gesteld zijn.

\* \* \*

Sinds 29 mei 1994 heeft de NMBS aan RESTORAIL de concessie verleend voor het verzorgen van de restauratie aan boord van haar klassieke treinen. Het betreft hier 21 treinen per dag op de assen Oostende-Luik-Keulen-Dortmund, Brussel-Parijs, Brussel-Amsterdam, Brussel-Zürich en Brussel-San Candido. Hierop verzorgt RESTORAIL een ambulante verkoop, een bistrorijtuig ("Memling"), een restaurantrijtuig (Parijs en "Iris") en een discobar. Daarnaast zijn ook reeds heet wat speciale treinevenementen door RESTORAIL aangeboden geweest.

Per maand worden ongeveer 150.000 reizigers op deze treinen door RESTORAIL bediend.

Reeds in 1987 werd de uitbating van de restaurants en buffetten in het station van Luik Gui/lemins aan RESTORAIL toevertrouwd. In 1988 en in 1992 werd RESTORAIL ook concessionaris in de stations van Namen en Charleroi.

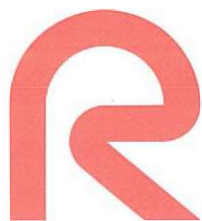
Na internationale aanbestedingen heeft de NMBS in maart 1994 de uitbating van het Catering Centrum te Brussel-Zuid toevertrouwd aan RESTORAIL. Dit staat in voor de continue bevoorrading van de HST. Momenteel worden vanuit het Catering Centrum zes bewegingen afgehandeld. Drie Eurostars van Londen en naar Londen. Het Catering Centrum, eigendom van de NMBS, zal in een tweede fase ook instaan voor de bevoorrading van de "THALYS" HST treinen (Parijs - Brussel - Keulen - Amsterdam).

RESTORAIL innoveert. RESTORAIL biedt een service op maat en kwijt zich op professionele wijze van deze taak : de "marketing van het partnerschap" is een bedrijfswaarde. Daarom wordt het vereiste kwaliteitsniveau van de service bepaald in nauw overleg met de Catering afdeling van de NMBS.

RESTORAIL is een dochtermaatschappij van de Belgische groep AviaPartner, waarvan ook Belgavia en Securis deel uitmaken. AviaPartner is ondermeer actief op 7 luchthavens in België en Frankrijk. De groep stelt 2700 personen tewerk en scoorde in 1994 een omzet van 5,4 miljard BEF.

22 februari 1995.

'PtetUye teói  
(fate Fahrt



RESTORAIL

Bon wufaye  
'Zfave <%, nice, ùtife

**MENU**

**995 BEF - 41.5 CHF - 177.7 FRF**

Mousse de caille au foie gras Kwartelmousse met ganzelever Quailmousse with gooseliver-patty	ou of or	Terrine Filet de sole à la mousse de saumon Zeetongfilet met zalmousse Filet of sole with salmonmousse
--	----------------	---

Médailon de porc Cross & Blackwell  
Varkensmédaillon Cross & Blackwell  
Filet of porc Cross & Blackwell

ou / of / or

Filet de cabillaud sauce dijonnaise et carottes  
Kabeljauwfilet met mosterdsaus en worteltjes  
Filet of cod with mustard sauce and carrots

ou / of / or

Ravioli avec champignons  
Ravioli met champignons  
Ravioli with mushrooms

ou / of / or

Chicons au gratin  
Hamrolletjes met kaas  
Ham and chicory with cheese sauce

Salade de fruits  
Fruitsla  
Fruitsalad

ou  
of  
or

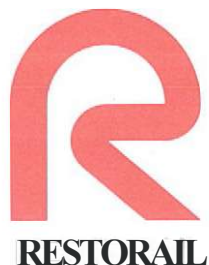
Assiette de fromage  
Kaasschotel  
Cheese platter

ou-of-or

Pâtisserie du jour  
Gebak van de dag  
Pastry of the day

'Ptettcfe- teoi'

fate "pa&rt



*Bon voyage*  
*Have a nice & Ufi>*

## A LA CARTE

### VOORGERECHTEN - ENTRÉES - FIRST COURSES

	BEF	CHF	FRF
Mousse de caille au foie gras Kwartelmousse met ganzelever Quailmousse with gooseliver-patty	385	16.0	68.8
Terrine de filet de sole à la mousse de saumon Terrine van zeetongfilet met zalmousse Fillet of sole with saumonmousse terrine	385	16.0	68.8

### HOOFDGERECHTEN - PLATS DE RÉSISTANCE - MAINCOURSES

	BEF	CHF	FRF
Médaille de porc Cross & Blackwell Varkensmédaille Cross & Blackwell Fillet of pore Cross & Blackwell	500	20.8	89.3
Filet de cabillaud sauce dijonnaise et carottes Kabeljauwfilet met mosterdsaus en worteltjes Fillet of cod with mustard sauce and carrots	550	22.9	98.2
Ravioli avec champignons Ravioli met champignons Ravioli with mushrooms	450	18.8	80.4

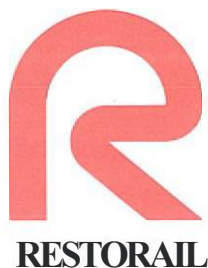
menu/08.02,95/g

Voorzover voorradig  
Suivant disponibilité  
As available

Bediening en BTW inbegrepen  
Service et TVA compris  
Service and VAT included



*"Pteitcyereis  
fate "pafait*



*Bon voyage  
Have et uice ûUfc*

**A LA CARTE**

**NAGERECHTEN - DESSERTS - DESSERTS**

	BEF	CHF	FRF
Salade de fruits <b>Fruitsla</b> Fruitsalad	180	7.5	32.1
Assiette de fromage Kaasschotel Cheese platter	180	7.5	32.1
Pâtisserie du jour Gebak van de dag Pastry of the day	180	7.5	32.1

**BELGISCHE SCHOTEL - PLAT BELGE- BĒLGĪAN DISH**

	BEF	CHF	FRF
Chicons au gratin Hamrolletjes met kaas Ham and chicory with cheese sauce	550	22.9	98.2

menu/01.01.95/g