

Menu du Terroir

25.00 €

Le cromeski maison du moment

Ou

La trilogie de jambon

Ou

Le petit fleuri et jambon d'Ardenne, servi chaud

La truite meunière

Ou

Le ½ coquelet à la Saint Monon

Ou

Le civet de marcassin, accompagnement de saison

Café ou thé

Supplément trio de mignardises : 5 €

Menu de l'Auberge

35.00 €

Le saumon fumé sur toast

Ou

La croquette de canard confit

Le filet de sandre, légume de saison

Ou

Le tournedos de bœuf à l'italienne

Café ou thé

Supplément trio de mignardises : 5 €

Menu coup de cœur

45.00 €

Les noix de Saint Jacques snackées, crème safranée

Ou

La terrine de foie gras maison, brioche et confit maison

La pêche du jour sauce mousseline

Ou

Le pavé de Black Angus, sauce poivre

Café ou thé

Supplément trio de mignardises : 5 €

Menu végétarien

25.00 €

Potage du jour

Ou

Le cromeski au fromage d'Orval

Les ravioles de parmesan du moment

Ou

Bûchette de chèvre frais sur ratatouille

Café ou thé

Supplément trio de mignardises : 5 €

Pour les p'tits loups

12 €

Hamburger pur boeuf

Ou

Pâtes bolognaise

Ou

Nuggets de poulet maison et frites

Glace deux boules ou mousse au chocolat

Nos forfaits boissons et options

REMARQUE IMPORTANTE : LES FORFAITS BOISSONS S'APPLIQUENT A L'ENSEMBLE DU GROUPE
AU DELA DE 30 PERSONNES : POUR FACILITER LE SERVICE, IL EST FORTEMENT CONSEILLE D'OPTER
POUR LES FORFAITS BOISSONS

Durant l'apéritif :

Option 1 : Verre d'accueil > 4.00 €/p

Au choix : un crémant, une bière au fût, un Maitranck, un verre de vin, un kir ou un soft

Option 2 : apéritif prolongé durant 1 h à 1 h 30 > 7.50 €/p

Crémant, bière simple, eau plate, pétillante, jus d'orange, coca, coca 0, orangeade et citronnade

Durant le repas :

Option 1 : Vin « Sélection de la maison » > 12.50 €/p

« A volonté » : Vin rouge, blanc, rosé, bière simple, eau plate, eau pétillante, coca, coca 0, orangeade, citronnade, jus d'orange

Option 2 : Vin « Coup de cœur du moment » > 15.00 €/p

« A volonté » : Vin rouge, blanc et rosé, bière simple, eau plate, eau pétillante, coca, coca 0, orangeade, citronnade, jus d'orange

Si fourniture du vin : droit de bouchon de 5 €/bouteille

Le forfait tout compris : 12.50 €/p

Un verre d'accueil et durant le repas : 1 verre de vin maison ou une bière locale, soft et eau à table.

Forfait soft pour les enfants : 5,00 €/p

Eau plate, pétillante, jus d'orange, coca, orangeade et citronnade

Options supplémentaires :

Assortiment de mises en bouche (5 verrines par personne) : 10 €/p

Gâteau d'anniversaire (minimum 10 personnes) : 4 €/p (choix entre : fruits crème fraîche, chocolat, bavarois framboise, bavarois passion, fraisier en saison, moka)

Assortiment de fromage locaux (sous forme de buffet) : 10 €/p

Toute réservation devra être confirmée écrit.

Nos conditions

Parmi nos différents menus, il y a lieu d'en choisir un pour l'ensemble du groupe. Chaque personne est libre de choisir son entrée et son plat dans le menu sélectionné. Sur demande, il est possible de « mixer » les menus.

ATTENTION : POUR LES GROUPES DE PLUS DE 40 PERSONNES, IL EST DEMANDE DE LIMITER LE CHOIX DE PLATS A DEUX VARIANTES MAXIMUM.

Les choix devront nous être communiqués une semaine à l'avance par écrit.

Le jour même, une personne responsable du groupe devra être munie de la liste des différents choix pour éviter toute confusion lors du service : dans l'idéal, fournir à chaque convive, un papier reprenant son choix de menu.

Conditions pour les groupes :

- Remise de 5% par tranche de 30 personnes, plafonnée à 60 personnes uniquement en cas de choix unique (même entrée et même plat) pour tout le groupe
- Tous les menus incluent le café ou le thé en fin de repas.
- Gratuité pour le chauffeur et/ou le guide, le cas échéant

La remise ne s'applique pas sur les forfaits boissons, les options supplémentaires (mises en bouche et desserts) et les menus enfant.

Tout paiement se fera sur place, le jour de l'événement. Nous disposons d'un terminal de paiement.