

NOËL
2018

LUNDI
24/12

LA MAGIE DE NOËL

Grande salle de gala dès 19h00
Visite du Père Noël & distribution de cadeaux

BUFFET DE NOËL

SUR LE BANC DE L'ÉCAILLER

- Huîtres creuses de Bretagne •
- Bulots et bigorneaux bien relevés •
- Crabes tourteaux et crevettes grises de la Mer du Nord •

EN ENTRÉE

- Saumon d'Écosse tradition en Belle Vue •
- Anguille et saumon sauvage fumés • Terrines de poissons •
- Boudins de Noël • Foie gras et pâté de gibier •

SUR LE BUFFET CHAUD

- Cabillaud en écailles de Saint Jacques • Boudin de homard • Gigue de chevreuil à la découpe •
- Dinde de Noël entière en farce fine truffée et foie gras, découpée en salle •

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

- 6 variétés des meilleurs fromages belges •

PÂTISSERIES DU CHEF

- Marquises au chocolat, misérables, babas au Rhum et crèmes brûlées •
- Grande bûche de Noël •
- Poire Belle Hélène • Salade d'oranges à la cannelle et l'incontournable tarte au café •

APÉRITIF AU CHAMPAGNE, ZAKOUSKI, VINS ASSORTIS À DISCRÉTION, EAUX & CAFÉ

• FORMULE 1 NUITÉE • avec buffet de Noël

DU 24/12 AU 25/12

- 1 nuitée avec petit déjeuner
- La soirée de Noël, boissons comprises

Tarifs pour une personne
sur base d'une chambre double:

- En chambre « Business » • 185€ p.p.
- En chambre « Romance » • 190€ p.p.
- En chambre « Confort » • 195€ p.p.
- En chambre « Espace » • 215€ p.p.

• FORMULE 2 NUITÉES • avec buffet de Noël et Menu 3 services de saison

DU 23/12 AU 25/12 OU DU 24/12 AU 26/12

- 2 nuitées avec petit déjeuner
- La soirée de Noël, boissons comprises
- Le menu de saison 3 services,
boissons comprises

Tarifs pour une personne
sur base d'une chambre double:

- En chambre « Business » • 305€ p.p.
- En chambre « Romance » • 310€ p.p.
- En chambre « Confort » • 315€ p.p.
- En chambre « Espace » • 335€ p.p.



RÉVEILLON
2018



LUNDI
31/12

ESCAPADES GOURMANDES

POUR LA NOUVELLE ANNÉE

Formule 1

MENU AU RESTAURANT DU QUARTIER LATIN

Adultes
155€ p.p.
Enfants 12 > 17 ans
75€ p.p.
Enfants < 12 ans
50€ p.p.

Apéritif au Champagne et mises en bouche

•
Carpaccio de St Jacques et caviar belge

•
Escalope de foie gras poêlée, pommes reinettes caramélisées,
toast de pain de campagne

•
Pigeonneau rôti en croûte, farci au chou vert, parfumé à la truffe

•
Brillat-Savarin et salade fraîcheur

•
Vacherin glacé, coulis de fruits rouges

•
Café et douceurs maison

APÉRITIF AU CHAMPAGNE, ZAKOUSKI,
VINS ASSORTIS À DISCRÉTION, EAUX & CAFÉ

Coupe de champagne à minuit, soirée dansante et cotillons



Formule 2

BUFFET GOURMAND DANS LA SALLE DE GALA

LE BANC DE L'ÉCAILLER

- Huîtres creuses • Bulots et bigorneaux •
- Demi-tourteau • Demi-homard •
- Gambas marinées et sautées à l'huile de sésame •

L'ÉTAL DU POISSONNIER

- Saumon en Belle-Vue •
- Poissons fumés et marinés •
- Terrine de lotte et poireaux •

L'ÉTAL DU BOUCHER

- Terrine de campagne et pâté en croûte •
- Terrine de foie gras et confit d'oignon •
- Jambon cuit sur griffe et galantine •
- Assortiment de salaisons ardennaises •

BUFFET CHAUD

- Papillotes de daurade, vapeur de truffes •
- Soufflé de homard aux petits légumes •
- Bisque de homard •
- Côte de biche rôtie, asperges vertes et champignons des bois •
- Cailles farcies au foie gras, jus de raisins de Muscat •
- Pavé de bœuf façon Rossini (truffes et foie gras) •

DESSERTS ET FROMAGES

- Le grand plateau de fromages •
- Le grand buffet de pâtisseries du Nouvel An •

APÉRITIF AU CHAMPAGNE ET MISES EN BOUCHE, VINS ASSORTIS À DISCRÉTION, EAUX & CAFÉ

Coupe de champagne à minuit, soirée dansante et cotillons

• PROLONGEZ LA FÊTE LE TEMPS D'UN SÉJOUR •*

DU 30/12 AU 01/01 OU DU 31/12 AU 02/01

- 2 nuitées avec petits déjeuners
- Le Menu St Sylvestre au restaurant ou le grand buffet de Nouvel An dans la grande salle de gala, boissons comprises.
- La soirée dansante de Nouvel An
 - Le menu Saveurs 3 services, boissons comprises.

Tarifs pour une personne
sur base d'une chambre double :

- En chambre « Business » • 435 € p.p.
- En chambre « Romance » • 440 € p.p.
- En chambre « Confort » • 455 € p.p.
- En chambre « Espace » • 470 € p.p.

* valable pour formule 1 ou 2