

2017



Prix / pers. – réservation 7 jours à l'avance

Potages

Choix parmi les potages ci-dessous. Les potages sont servis avec du pain et du beurre. € 4,00

Bouillon de bœuf et petits légumes
Potage aux asperges(en saison)
Bouillon de poule parfumé au curry
Potage de poireaux, dés de jambon et crème
Soupe à l'oignon
Potage aux poivrons
Potage au chou-fleur, à base de poulet
Minestrone à l'italienne aux tomates
Potage aux champignons des bois

Café et pain

1 café et biscuit*	€ 4,00
1 café et « Meulekeukske » (spécialité locale)*	€ 3,50
1 café et une part de tarte limbourgeoise*	€ 4,00
1 café + 1 croissant*	€ 4,00
1 café + 2 petits pains garnis*	€ 4,00
café, 3 petits pains garnis + part de tarte limbourgeoise	€ 8,00
café, 4 sortes de petits pains garnis+ part de tarte limbourgeoise	€ 10,00
café, 4 sortes de petits pains garnis+ potage	€ 10,00
*café supplémentaire à payer	€ 1,00

Lunch

Choix dans les menus suivants	€ 12,50(adultes)	€ 9,00 (enfants -12 ans)
-------------------------------	-------------------------	-------------------------------------

Menu I

Potage de poireaux
Poulet au riz, ananas et sauce curry
Pudding à la façon de grand-mère

Menu II

Potage tomates
Rôti de porc avec sauce à la crème, purée, petit pois et carottes
Crème caramel

Menu III

Bouillon de volaille
Jambon avec sauce aux champignons et pommes de terre parisiennes
Javanais

Menu IV

Potage légumes
Boulettes de viande à la sauce tomate, gratin dauphinois, légumes de saison.
Crème vanille avec sauce chocolat

2017



Prix/pers. – réservation 7 jours à l'avance

Menu € 18,00 (Adultes)

Potage du jour

Filet de poulet avec sauce moutarde légère, croquettes et légumes

ou

Rôti de porc avec sauce de la viande, croquettes et légumes

Bavarois **ou** pudding à la vanille avec des fruits

Menu I: € 24,00 (Adultes)

Cocktail de saumon

Filet de porc sauce aux champignons, croquettes et légumes

Duo de chocolat mousse **ou** tiramisu

Menu II: € 24,00 (Adultes)

Cocktail de poulet

Filet de morue à la sauce de crevettes, croquettes et légumes

Duo de mousse **ou** tiramisu blanc et chocolat

Menu enfants € 14,50 (enfants -12 ans)

Potage du jour

Filet de poulet avec compote de pommes, croquettes et légumes

Duo de chocolat mousse **ou** tiramisu

2017



Prix/pers. – réservation 7 jours à l'avance

Plats froids

Hors d'œuvre I

- ✓ Salade de pommes de terre maison, agrémentée de dés de jarret de veau
- ✓ Roulade de jambon aux asperges
- ✓ Fines tranches de porc « Livar » cuit à point
- ✓ Darne de saumon avec une sauce à l'estragon
- ✓ Filet de poulet aux herbes méditerranéennes
- ✓ ½ œuf
- ✓ Jambon italien et melon
- ✓ Bouchée de tomate et mozzarella

Avec du pain € 15,75

Avec des frites € 17,25

Hors d'œuvre II

- ✓ Salade de pommes de terre maison, agrémentée de dés de jarret de veau
- ✓ Roulade de jambon aux asperges
- ✓ Tomate aux crevettes grises
- ✓ Saumon écossais légèrement fumé agrémenté d'oignon finement haché
- ✓ Filet de poulet aux herbes méditerranéennes
- ✓ ½ œuf
- ✓ Rosbif accompagné de roquette et tomate séchée
- ✓ Mini gamba frais

Avec du pain € 18,25

Avec des frites € 19,75

2017



Prix/pers. – réservation 7 jours à l'avance

Plats froids

Hors d'œuvre III (végétarien)

- ✓ Salade de pommes de terre, jeunes oignons et mayonnaise
- ✓ Roulade d'asperges et poireau
- ✓ Tomate farcie aux légumes, assaisonnés d'huile d'olive
- ✓ Bouchée de brie, raisin et melon
- ✓ Poivron grillé et salade de riz
- ✓ ½ œuf
- ✓ Roquette, fromage de chèvre, miel, pomme et pignons de pin
- ✓ Salade de concombre et champignons aux herbes provençales

Avec du pain € 18,25

Avec des frites € 19,75

Hors d'œuvre IV (poisson)

- ✓ Salade de pommes de terre maison, agrémentée de dés de jarret de veau
- ✓ Roulade de saumon fumé aux asperges
- ✓ Tomate aux crevettes grises
- ✓ Maquereau fumé avec un dressing au raifort
- ✓ Darne de saumon avec une sauce à l'estragon
- ✓ ½ œuf
- ✓ Salade d'écrevisses, pomme et crème épaisse
- ✓ Mini gamba frais

Avec du pain € 23,25

Avec des frites € 24,75

Hors d'œuvre V (enfants)

- ✓ Pilon de poulet
- ✓ Salade de pommes de terre
- ✓ ½ œuf
- ✓ Roulade de jambon
- ✓ Carottes à la mayonnaise
- ✓ Pêche

Avec du pain € 11,00

Avec des frites € 12,50

Cette liste de prix remplace toutes les précédentes. Conseil d'administration 06.12.2016

2017



Formules tout compris (prix / pers.)

Boisson à l'arrivée, cacahuètes et chips
Boissons comprises avec le repas (vins blanc et rouge, bières et boissons fraîches, café, thé)
Buffet chaud et froid
Potage : supplément / pers.
Dessert : supplément / pers.
Bateau privé

Formule tout compris 1

Portion individuelle en entrée : salade, poulet, pommes, croûtons et vinaigrette au yaourt.
Plat : daube du « Maasland », magret de canard confit laqué au miel, légumes de saison, pommes de terre grillées, buffet de salades (4 sortes), pain, beurre et beurre aux fines herbes.

Nombre de personnes	Durée du trajet 4 heures	Durée du trajet 3 heures
15-19 personnes	€ 65,00	€ 58,50
20-24 personnes	€ 58,50	€ 53,50
25-29 personnes	€ 54,50	€ 50,50
30-39 personnes	€ 52,00	€ 48,50
40-49 personnes	€ 48,50	€ 46,00
50-80 personnes	€ 46,50	€ 44,50

Formule tout compris 2

Jambon des Ardennes et melon, saumon fumé et sauce raifort, tomate et mozzarella, rôti Orloff, poulet fermier avec pleurotes et tagliatelles, légumes de saison, pommes parisiennes, buffet de salades (4 sortes), pain, beurre et beurre aux fines herbes.

Nombre de personnes	Durée du trajet 4 heures	Durée du trajet 3 heures
15-19 personnes	€ 71,50	€ 65,00
20-24 personnes	€ 65,00	€ 60,00
25-29 personnes	€ 61,00	€ 57,00
30-39 personnes	€ 58,50	€ 55,00
40-49 personnes	€ 55,00	€ 52,50
50-80 personnes	€ 53,00	€ 51,00

Formule tout compris 3

Rosbif, jambon de Parme et melon, tartelettes de homard, cabillaud et sauce aux fruits de mer, médaillon de veau fondant et purée d'oignons, carbonnades de bœuf maison, légumes de saison, gratin dauphinois, buffet de salades (4 sortes), pain, beurre et beurre aux fines herbes.

Nombre de personnes	Durée du trajet 4 heures	Durée du trajet 3 heures
15-19 personnes	€ 86,00	€ 79,50
20-24 personnes	€ 79,50	€ 74,50
25-29 personnes	€ 75,50	€ 71,50
30-39 personnes	€ 83,00	€ 69,50
40-49 personnes	€ 69,50	€ 67,00
50-80 personnes	€ 67,50	€ 65,50

2017



Prix / pers. – réservation 7 jours à l'avance

Desserts

- **Buffet de desserts** € 12,00
Mousse au chocolat, crème brûlée, tiramisu, parfait aux noisettes, crumble aux pommes, bombe à la fraise.
- **Buffet de desserts 2** € 7,70
Trio de mousse au chocolat, crème brûlée, crumble aux pommes.
- **Dessert** € 5,00
Crumble aux pommes, glace vanille et cannelle et mascarpone.
- **Buffet de fromages** € 9,55
Assortiment de fromages étrangers, pain aux noix, raisins, noix et raisins secs.

2017



Banquets

Vins

	Prix à la bouteille – 75 cl		Prix au verre
Vin blanc – maison	€ 15,00	Apéritifs :	
Vin rouge – maison	€ 15,00	Port Rouge	€ 3,00
Vin d’Aldeneyck :		Porto Blanc	€ 3,00
Pinot Gris Barrique	€ 33,00		
Pinot Noir Barrique	€ 33,00	Sherry	€ 3,00
Vin mousseux :		Martini	€ 3,00
Bernard Massard Brut	€ 22,50		
Champagne	prix sur demande		
Cava	€ 16,00		

Eaux

Prix par bouteille – 1 l pétillant-non pétillante	€ 9,00
---------------------------------------------------	--------

En-cas (prix / personne)

- **Assiette de toasts : € 6,00**
Salade de poulet, salade de thon, salade de saumon, filet américain, pâté crème et chutney à l'oignon.
- **Assiette mixte : € 9,00**
Petit toast à la salade de thon, cuillère de dégustation de saumon fumé et crème d'Isigny, petite marmite de potage, sandwich sur bâtonnet, jambon de Parme et boule de melon.
- **Festival de petits pains : € 13,25**
Assortiment de petits pains garnis présentés sur bâtonnet, saumon fumé, aneth et sauce raifort, jambon de Parme, tomates séchées et parmesan, jambon à l'os, feta, tomate, vinaigrette aux fines herbes, brie, poulet piquant, roquette et vinaigrette au yaourt, tomate, mozzarella, olives, basilic et gorgonzola.
- **Assiette de luxe : € 15,75**
8 en-cas par personne, parmi l'assortiment suivant : huîtres, hareng nouveau, cuillère de dégustation de saumon fumé et crème d'Isigny, verrine de crevettes grises, rosbif et poivron grillé, jambon de Parme, mini potage, quiche lorraine.
- **Festival de verrines : € 18,00**
Assortiment de petits plats présentés dans des verrines : saumon fumé, aneth et vinaigrette au miel et à la moutarde, tartelettes de homard sur un lit de salade, anguille fumée, pain noir, jambon de Parme avec de l'huile d'olive et des crudités, rosbif et poivron avec de l'huile d'olive.
- **Mini cocktail dînatoire : € 33,00**
Carpaccio de saumon et crème d'Isigny, petite marmite de potage, limande-sole avec sa julienne de légumes et une sauce pour le poisson, oublie (pain azyme) aux noisettes.