

Toute l'équipe de l'Hôtel " Les 3 clés " vous accueille dans ses salles et salons privés afin d'organiser vos repas de société, vos fêtes familiales ou votre mariage et espère que vous garderez de cette journée un souvenir inoubliable.

Depuis trois générations, l'Hôtel " Les 3 Clés " a acquis un savoir-faire unique et nous serions heureux de le mettre à votre disposition afin de faire de votre journée un événement exceptionnel.

Nos salles Sauvenière et Bailli forment, avec le grand salon situé juste à côté, un superbe ensemble que nous pourrions vous réserver exclusivement à l'occasion de votre mariage.

Du buffet froid au repas chaud en passant par les buffets dînatoires ou buffets sandwiches, nous vous proposons un large éventail de possibilités qui répondront à vos exigences ainsi qu'à vos budgets.

De plus, si vous le souhaitez, nous pourrions réaliser gratuitement l'impression de vos menus ou la décoration florale de vos tables.

Nous offrons également aux jeunes mariés une chambre avec salle de bain tout confort et nous proposons des conditions spéciales « week-end » pour les personnes invitées souhaitant loger à l'hôtel.

CHAMBRES

Nos 45 chambres sont cataloguées quatre étoiles et sont équipées d'une salle de bain ou de douche privée, d'un sèche-cheveux, d'un radioréveil, d'un téléphone avec ligne extérieure directe, d'un accès à internet, d'une télévision couleurs, d'un mini-bar, d'un plateau d'accueil avec café et thé et d'un balcon.

SITUATION

Situation exceptionnelle, au centre de la Belgique

- à 40 Km de Bruxelles
- à 18 Km de Namur et de Charleroi
- à 5 Km de l'autoroute Bruxelles- Luxembourg

L'Hôtel dispose d'un magnifique jardin agrémenté d'une terrasse et d'une fontaine ainsi que d'un parking de 150 places. Possibilité de promenade dans la réserve de l'Escaille juste à côté de l'Hôtel.

RESTAURANT

Un restaurant gastronomique, « Le moulin de l'Escaille » : à la carte ou nos suggestions de menus.

Ouvert tous les jours de 12 heures à 14 heures 30 et de 18 heures à 22 heures

Une Brasserie, avec véranda et terrasse, offrant une petite restauration à la carte et un service plat du jour. Ouvert du lundi au samedi de 12 heures à 14 heures 30 et de 18 heures à 22 heures.

Nos services divers

SI VOUS DESIREZ....

UN DISC-JOCKEY

Vous pouvez prendre celui de votre choix ou vous pouvez contacter le nôtre.

UN FORFAIT BOISSONS POUR LE REPAS

Apéritifs et zakouski froids et chauds, ½ bouteille de vin par personne, les eaux et le café & mignardises **au prix de 20 € par personne** (pour un menu 3 ou 4 services)

UN FORFAIT DE BOISSONS EN SOIREE

Consommations à volonté de bières blondes, eaux diverses, jus de fruits, vin rouge, rosé ou blanc, café, thé, cacahuètes, olives, noisettes, chips et crackers :

- durant 2 heures **14 € par personne**
- durant 4 heures **20 € par personne**
- ces mêmes boissons à la consommation **à partir de 2,30 €**

DES MENUS

Nous pouvons vous assurer l'impression et vous offrir le choix de différents menus :

- Menus simples « Les 3 Clés » (dactylographiés) : gratuit
- Menus spécifiques imprimés ou Offset : prix à établir selon le type choisi

UNE DECORATION FLORALE DES TABLES

Toutes nos tables de banquets sont garnies de petits bouquets de fleurs. Il nous est possible de prévoir d'autres arrangements floraux, mais, dans ce cas, le prix variera selon la saison et l'importance des montages.

UN ARRANGEMENT DES SALONS

Toutes les dispositions de tables sont réalisables. Veuillez préciser vos souhaits à ce sujet.

GRATUITE DES SALLES

Toutes nos salles et salons sont mis gratuitement à votre disposition pour autant que le cocktail et/ou le banquet soit organisé par nos soins.

La capacité de la salle gratuite correspond au nombre d'invités. La mise à disposition de la salle gratuite ne sera pas valable les jours de montage et de démontage.

ARRHES

La direction se réserve le droit d'exiger un acompte de 30 % à la date de confirmation. Toute réservation pour laquelle les arrhes n'auraient pas été perçues dans les temps fixés, sera considérée comme nulle.

BANQUET , RECEPTION, COCKTAIL

Veuillez nous contacter 48 heures avant votre réception, votre banquet ou votre cocktail, pour nous confirmer le nombre exact de vos invités ou participants. Ce chiffre sera considéré comme garantie finale, laquelle vous sera facturée même si le nombre d'invités servis se situe en-dessous de ce chiffre. Cependant, nous accordons 10 % de marge en votre faveur.



Nos suggestions de banquets

Minimum 50 couverts



Nos entrées froides : les poissons

Le carpaccio de saumon Norvégien au citron vert et gingembre	13,00 €
Le feuillantine de saumon « Gravad Lax » à la moutarde verte	13,00 €
L'aumônière de saumon fumé et asperges, crème aigre	14,00 €
L'assiette de saumon fumé et ses crudités	15,00 €
Le cocktail de crevettes grises et roses au saumon fumé	15,00 €
L'olivade de rouget-barbet aux tomates italiennes séchées	15,00 €
La tomate farcie aux crevettes grises	15,00 €
Le ½ baby ananas fourré aux fruits de mer	16,00 €
L'assiette Norvégienne de poissons fumés	16,00 €
Le carpaccio de thon bonite et foie gras de canard	18,00 €
La mosaïque de homard canadien et pommes vertes	25,00 €

Nos entrées froides : les viandes

La terrine de canard aux pistaches en croûte de feuilleté	12,00 €
L'assiette ardennaise	13,00 €
La roulade persillée de lapereau confit à l'huile d'olives	14,00 €
Le carpaccio de Blanc Bleu Belge aux épices et parmesan	14,00 €
Le jambon de Bayonne au melon de Cavaillon	15,00 €
Le foie gras de canard au vin doux et poivre noir	17,00 €
La croûte de ris de veau et foie gras	19,00 €
La salade de cailles des Dombes et foie gras de canard	19,00 €

Nos potages

La crème Belle – Fontaine	6,00 €
La crème Vert – Pré	6,00 €
La crème de champignons	6,00 €
La crème Saint – Hubert	6,00 €
La crème cressonnière	6,00 €
Le velouté au cerfeuil	6,00 €
Le velouté Argenteuil	6,00 €
Le velouté aux tomates	6,00 €
Le potage Crécy	6,00 €
Le potage Dubarry	6,00 €
Le potage Saint – Germain	6,00 €
La crème d'avocats (potage froid)	7,00 €
La soupe à l'oignon gratinée	7,00 €
Le minestrone	7,00 €
Le gaspacho (potage froid)	7,00 €
Le consommé d'étrilles	9,00 €
La bisque de homard	10,00 €
La soupe de poissons, rouille et croûtons	10,00 €

Nos entrées chaudes : les poissons

Les croquettes aux crevettes grises	13,00 €
Les croquettes aux saumons et amandes	14,00 €
La brochette de scampi au lard fumé	15,00 €
La cassolette de scampi au curry	16,00 €
Les ravioles de homard aux petits légumes	16,00 €
Le croustillant de rouget-barbet à l'estragon	16,00 €
Les ravioles de langoustines et ris de veau	16,00 €
Le blinis de coquilles Saint – Jacques sur lit de chicons	17,00 €
Le voile croustillant de homard aux mange-tout et poivrons	24,00 €

Nos entrées chaudes : les viandes

La petite frisée aux lardons et œuf poché	11,00 €
La quiche aux légumes de saison	11,00 €
Les fondus ardennais	12,00 €
Les ravioles de petits gris en persillade	15,00 €
Le croustillant d'escargot de Namur aux pleurotes	16,00 €

Nos plats : les poissons

Le pavé de saumon, tagliatelles, sauce vierge	17,00 €
La roulade de saumon et langoustines au « Kéta »	18,00 €
La croustade de rouget – barbet et scampis	18,00 €
Les filets de rouget à la menthe fraîche	18,00 €
La blanquette de poissons aux petits légumes	19,00 €
Le suprême de barbue, bohémienne de légumes	22,00 €
La barbue aux endives braisées	22,00 €
Le cabillaud cuit à la vapeur de thé vert	24,00 €
Le pavé de turbotin grillé, jus de légumes	28,00 €
La nage de homard aux petits légumes	30,00 €

Nos plats : les viandes

Le suprême de volaille aux pleurotes	12,00 €
L'émincé de dindonneau aux graines de moutarde	12,00 €
Le gigotin de cochon de lait à la moutarde de potirons	12,00 €
La ballotine de coquelet Landais	13,00 €
Le poussin rôti forestier	13,00 €
La blanquette de veau à l'Ancienne	13,00 €
Le civet de marcassin Grand'Mère	13,00 €
Le navarin d'agneau aux petits légumes	13,00 €
Le duo de cailles des Dombes aux raisins	14,00 €
Le gigot d'agneau au thym et romarin	14,00 €
Le pintadeau à l'orange et cerises confites	15,00 €
Le pintadeau, sauce archiduc	15,00 €
Le carré de cochon de lait à la moutarde à l'estragon	15,00 €
Le pavé de tache noire jardinière	16,00 €
Le magret de canard façon bordelaise	16,00 €
Le magret de canard aux framboises	16,00 €
La pièce de bœuf au vin de Syrah	17,00 €
Le filet d'agneau en persillade	17,00 €
Les mignons de veau grand – mère	17,00 €
Le rognon de veau Dijonnaise	18,00 €
L'entrecôte de bœuf sauce au choix	18,00 €
Le filet pur de bœuf en croûte	23,00 €

Nos fromages

L'assiette de fromages de saison	7,00 €
Le chèvre chaud gratiné au sirop de Liège	8,00 €
Le toast de brie au parfum de Provence	8,00 €

Nos desserts

La mousse au chocolat noir	6,00 €
La crème brûlée à la vanille	7,00 €
Le café glacé Liégeois	7,00 €
La corolle de dame blanche ou noire, chocolat chaud	7,00 €
Le gâteau génoise aux framboises	7,00 €
La corolle de sorbets du moment, coulis de fraises	8,00 €
Le fondant au chocolat des Caraïbes	8,50 €
Les profiteroles glacées, chocolat chaud	8,50 €
Le nougat glacé aux fruits confits	8,50 €
L'omelette norvégienne	8,50 €
La rhapsodie de desserts tout chocolat	9,50 €
L'assiette « 3 Clés »	9,50 €

NOS MENUS DE REFERENCES

Menu Business à 22 €

Menu servi le midi et le soir du lundi au vendredi
(entrée, plat, dessert)

Selon l'arrivage du marché matinal de Bruxelles

Menu d'affaires à 45 € et Menu découvertes à 55 € boissons comprises

Menu 3 services (entrée, plat, dessert)

Ce menu change tous les 3 mois

Menu « Saveur » de 50 € à 70 € boissons comprises

Ce menu varie selon les saisons

Menu enfant à 15 €

Crème du jour ou Fondus au fromage

Suprême de volaille, compote, frites OU

steak enfant, salade, frites

Glace

1 boisson au choix

L'équipe des « 3 Clés » se tient à votre disposition pour établir vos menus selon votre budget et vos désirs.



Nos Menus Prestiges de banquet

Minimum 50 couverts



Menu à 48 €

L'aumônière de saumon fumé aux asperges
Vinaigrette à l'huile de homard
Crème aigre à la ciboule et échalotes

≈ ≈ ≈ ≈

Le croustillant de rouget – barbet de roche
Choux chinois braisés aux lardons
Beurre blanc à l'estragon

≈ ≈ ≈ ≈

Le salmis de magret de canard à l'orange et cerises confites
Pommes paillassons, chicons braisés

≈ ≈ ≈ ≈

L'assiette de fromages fermiers

≈ ≈ ≈ ≈

L'omelette norvégienne

Menu à 55 €

Le carpaccio de bœuf et foie gras de canard
À l'huile d'olive extra vierge
Copeaux de parmesan
Gros sel de Guérande et poivre de Séchouan

≈ ≈ ≈ ≈

Les ravioles de homard et ris de veau aux petits légumes
Sauce au vin blanc à la coriandre
Nage d'écrevisses « Pattes Rouges »

≈ ≈ ≈ ≈

La pièce de Bœuf en croûte

≈ ≈ ≈ ≈

Le chèvre chaud gratiné au sirop de Liège
Pomme fruit

≈ ≈ ≈ ≈

L'assiette plaisir des « 3 Clés »

Menu à 60 €

Le foie gras de canard cuit au torchon
Parfumé au vin doux et accompagné de gelée au Sauternes
Pain brioché aux raisins de Corinthe

≈ ≈ ≈ ≈

La bisque crémée d'étrilles aux petits légumes

≈ ≈ ≈ ≈

Le balluchon de barbue et écrevisses à l'anis étoilé
Matignon de légumes
Emulsion de Noilly et Pastis

≈ ≈ ≈ ≈

Les filets d'agneau de Pauillac au thym et romarin
Bouquetière de légumes de saison
Gratin dauphinois

≈ ≈ ≈ ≈

La ronde de fromages de France

≈ ≈ ≈ ≈

Le gâteau de circonstance

Menu à 62 €

La variation culinaire autour du saumon

- ◇ Le tartare de saumon à la ciboule et échalotes
- ◇ Le saumon fumé norvégien coupé main
- ◇ Les rillettes de saumon au beurre de ferme
- ◇ Le saumon mariné « Gravad Lax »

≈ ≈ ≈ ≈

La bisque de homard canadien en croûte

≈ ≈ ≈ ≈

Les roulades de soles et langoustines au basilic
Beurre blanc au « Kéta »

≈ ≈ ≈ ≈

Les mignons de veau grillés aux herbes de Provence
Dariole de légumes aux choux
Pomme macaire

≈ ≈ ≈ ≈

La ronde des fromages fermiers belges

≈ ≈ ≈ ≈

Le gâteau de circonstance

Menu à 64 €

Le marbré de foie gras de canard & cœur de ris de veau
Au parfum de Sainte – Croix – du – Mont
Petite brioche aux raisins de Corinthe

≈ ≈ ≈ ≈

La soupe de poissons méditerranéens, rouille et croûtons

≈ ≈ ≈ ≈

Le millefeuille de langoustines en barigoule d'artichauts violets
Beurre blanc aux cristes – marines

≈ ≈ ≈ ≈

La ballotine de poussin Wallon farci aux mousserons
Charlotte de jambon de Bayonne
Jus corsé aux graines de moutarde de Dijon

≈ ≈ ≈ ≈

Le plateau de fromages fermiers, mesclun aux noix

≈ ≈ ≈ ≈

La lasagne de fruits frais de saison à la mousse de framboises
Miroir de pêches de vigne parfumé à la vanille

Menu à 66 €

La salade de homard et foie gras aux pommes vertes
Mesclun à l'huile de crustacés

≈ ≈ ≈ ≈

Les raviolis de langoustes et petits légumes au safran
Beurre blanc aux algues marines

≈ ≈ ≈ ≈

Les fraises marinées au vin de Bourgogne

≈ ≈ ≈ ≈

Les suprêmes de pigeonneaux de Vendée en crapaudine
Aumônière de cuisses caramélisées au soja
Jus corsé aux truffes noires du Périgord

≈ ≈ ≈ ≈

L'assiette de fromages fermiers

≈ ≈ ≈ ≈

Le dessert de circonstance