

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 quatre 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 sauf le dimanche soir

Une Brasserie « Saveur à la Clé », ouverte tous les jours, avec véranda et terrasse, offrant une restauration à la carte et un service plat du jour.

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 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 :

- durant 2 heures **15 € par personne**
- durant 4 heures **20 € par personne**
- ces mêmes boissons à la consommation **à partir de 2,40 €**

DES MENUS

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

- Menus simples « Les 3 Clés » (dactylographiés) : gratuit

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 entrées froides : les poissons

| | |
|--|---------|
| Le carpaccio de saumon Norvégien au citron vert et gingembre | 14,00 € |
| Le feillantine de saumon « Gravad Lax » à la moutarde verte | 14,00 € |
| L'aumônière de saumon fumé et asperges, crème aigre | 15,00 € |
| L'assiette de saumon fumé et ses crudités | 15,00 € |
| Le cocktail de crevettes grises et roses au saumon fumé | 16,00 € |
| L'olivade de rouget-barbet aux tomates italiennes séchées | 16,00 € |
| La tomate farcie aux crevettes grises | 16,00 € |
| Le ½ baby ananas fourré aux fruits de mer | 16,00 € |
| L'assiette Norvégienne de poissons fumés | 17,00 € |
| Le carpaccio de thon bonite et foie gras de canard | 19,00 € |
| La mosaïque de homard canadien et pommes vertes | 26,00 € |

Nos entrées froides : les viandes

| | |
|--|---------|
| La terrine de canard aux pistaches en croûte de feuilleté | 13,00 € |
| L'assiette ardennaise | 14,00 € |
| La roulade persillée de lapereau confit à l'huile d'olives | 15,00 € |
| Le carpaccio de Blanc Bleu Belge aux épices et parmesan | 15,00 € |
| Le jambon d'Italie au melon de Cavaillon | 15,00 € |
| Le foie gras de canard au vin doux et poivre noir | 19,00 € |
| La croûte de ris de veau et foie gras | 22,00 € |
| La salade de cailles des Dombes et foie gras de canard | 23,00 € |

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 | 14,00 € |
| La brochette de scampi au lard fumé | 16,00 € |
| La cassolette de scampi au curry | 16,00 € |
| Les ravioles de homard aux petits légumes | 17,00 € |
| Les ravioles de langoustines et ris de veau | 18,00 € |
| Le blinis de coquilles Saint – Jacques sur lit de chicons | 19,00 € |
| Le voile croustillant de homard aux mange-tout et poivrons | 25,00 € |

Nos entrées chaudes : les viandes

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

Nos plats : les poissons

| | |
|--|---------|
| Le pavé de saumon, tagliatelles, sauce vierge | 18,00 € |
| La roulade de saumon et langoustines au « Kéta » | 19,00 € |
| La croustade de rouget – barbet et scampis | 19,00 € |
| La blanquette de poissons aux petits légumes | 21,00 € |
| Le suprême de barbue, bohémienne de légumes | 23,00 € |
| La barbue aux endives braisées | 23,00 € |
| Le cabillaud cuit à la vapeur de thé vert | 25,00 € |
| 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 | 13,00 € |
| L'émincé de dindonneau aux graines de moutarde | 13,00 € |
| Le gigotin de cochon de lait à la moutarde à l'ancienne | 13,00 € |
| La ballotine de coquelet Landais | 14,00 € |
| Le civet de marcassin Grand'Mère | 14,00 € |
| Le gigot d'agneau au thym et romarin | 15,00 € |
| Le pintadeau à l'orange et cerises confites | 16,00 € |
| Le pintadeau, sauce archiduc | 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 | 19,00 € |
| Les mignons de veau grand – mère | 19,00 € |
| Le rognon de veau Dijonnaise | 19,00 € |
| L'entrecôte de bœuf sauce au choix | 19,00 € |
| Le filet pur de bœuf en croûte | 25,00 € |

Nos fromages

| | |
|---|--------|
| L'assiette de fromages de saison | 8,00 € |
| 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 | 8,00 € |
| Le café glacé Liégeois | 8,00 € |
| La corolle de dame blanche ou noire, chocolat chaud | 7,00 € |
| Le gâteau génoise aux fruits frais | 7,00 € |
| La corolle de sorbets du moment, coulis de fraises | 8,00 € |
| Le fondant au chocolat des Caraïbes | 9,00 € |
| Les profiteroles glacées, chocolat chaud | 9,00 € |
| Le nougat glacé aux fruits confits | 9,00 € |
| L'omelette norvégienne | 9,00 € |
| La rhapsodie de desserts tout chocolat | 10,00 € |
| L'assiette « 3 Clés » | 10,00 € |

NOS MENUS DE REFERENCES

Menu Business à 50 € et Menu Découvertes à 60 € 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.

Menu à 52 €

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 60 €

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 68 €

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 68 €

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 70 €

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

≈ ≈ ≈ ≈

Le filet d'agneau, garniture Niçoise

≈ ≈ ≈ ≈

Le plateau de fromages fermiers, mesclun aux noix

≈ ≈ ≈ ≈

Le dessert de circonstance

Menu à 70 €

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