

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 & 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 dimanche soir

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

VISITEZ NOTRE SITE A L'ADRESSE SUIVANTE : <http://www.3cles.be>

NOS FORMULES COCKTAILS

1. Notre verre d'accueil ou de clôture

Une Flûte de Méthode Champenoise ou un verre de Jus d'Orange accompagnés de dés de saucisson d'Ardenne, de dés de Gouda, de biscuits salés, chips, peanuts

5,20 € par personne

2. Notre sélection de bières belges

Jupiler, Leffe blonde, Blanche de Hoegaarden, Bière Gembloutoise 4^{ème} Clé, Kriek, Jus d'Orange et soft drinks accompagnés de dés de saucisson d'Ardenne, de dés de Gouda, de biscuits salés, chips, peanuts

½ heure : 8,00 € par personne

1 heure : 12,00 € par personne

2 heures : 16,00 € par personne

3. Notre Méthode Champenoise, jus de fruits et soft drinks

Accompagnés de dés de saucisson d'Ardenne, de dés de Gouda, de biscuits salés, chips, peanuts

½ heure : 10,00 € par personne

1 heure : 12,00 € par personne

2 heures : 18,00 € par personne

4. Notre formule tradition

Jupiler, vin blanc, vin rouge, jus d'orange et soft drinks Accompagnés de dés de saucisson d'Ardenne, de dés de Gouda, de biscuits salés, chips, peanuts et olives

½ heure : 12,00 € par personne

1 heure : 14,00 € par personne

2 heures : 18,00 € par personne

5. Notre formule « 3 Clés »

Porto, Kir, Méthode Champenoise, Vin rouge, Bière au fût, Jus de fruits et soft drink accompagnés de dés de saucisson d'Ardenne, de dés de Gouda, de biscuits salés, chips, peanuts

½ heure : 14,00 € par personne

1 heure : 16,00 € par personne

2 heures : 20,00 € par personne

- Zakouski froids et chauds à partir de **1,80 € pièce**
- Pain surprise composé de +/- 25 petits sandwiches fourrés : **55,00 € pièce**
- Assortiment de petits pains garnis : **3,00 € pièce**

BUFFET CLASSIQUE

Salades

La salade de carottes râpées « nature »
Le mesclun de salades aux noix
La salade de pommes de terre à la mayonnaise
La salade de tomates au basilic
Les œufs à la russe

Viandes & poissons

Le jambon de Bayonne au melon « Galia »
La terrine de canard en croûte, confiture d'oignons
Les roulades de jambon
Les pilons et blancs de volaille aux herbes
Les médaillons de saumon en Belle-vue
Les pêches farcies au thon
Les tomates au crabe

Sauces

Mayonnaise – cocktail – vinaigrette

Petits pains « maison »

Dessert

Omelette norvégienne, coulis de fraises

PRIX : 30 € PAR PERSONNE

Possibilité de plats chauds

Gigotin de cochon de lait à la moutarde à l'ancienne	10,00 €
Suprême de Volaille aux champignons	10,00 €
Navarin d'agneau aux petits légumes et estragon	10,00 €
Waterzooi de poissons à la Gantoise	12,00 €

Accompagnement : riz créole ou pâtes

BUFFET ITALIEN

Salades

Assortiment de concombres, haricots, carottes, tomates et oignons,
Laitue et pignons de pin, choux à l'aigres-doux, pommes de terre et lardons

Viandes et poissons

Farfales aux tomates cerise et roquette
Carpaccio de bœuf et copeaux de Parmesan
Cake aux olives et pancetta
Salade de pâtes au pesto et aubergine
Antipasto de légumes grillés
Salade de roquette au saumon fumé et pignons de pin
Jambon de Parme et melon
Pizza aux champignons et origan
Tomate et mozzarella
Risotto aux scampis à la napolitaine

Sauces

Vinaigrette, mayonnaise, cocktail

Mini ciabatta et triangle aux olives

Assortiment de pains « Maison »

Dessert

Tiramisu et crème anglaise

PRIX : 32,00 € PAR PERSONNE

Possibilité de plats chauds

Gigotin de cochon de lait à la moutarde à l'ancienne	10,00 €
Suprême de volaille aux champignons	10,00 €
Navarin d'agneau aux petits légumes et estragon	10,00 €
Waterzooi de poissons à la Gantoise	12,00 €

Accompagnement : riz créole ou pâtes

BUFFET SPECIAL EVENEMENT

Salades

Salade de pomme de terre aux lardons, spirale de pâtes au pesto, taboulé,
Carottes et choux en crudité, concombres à l'estragon,
frisée aux lardons et œufs durs

Viandes et poissons

Saumon entier en Belle vue
Tomate C aux crevettes grises
Pêches au thon mayonnaise
Jambon fumé italien et melon
Terrine de volaille en croûte
Duo de saumon fumé
Tomate et mozzarella au basilic
Terrine de poisson aux fines herbes
Pièce de bœuf rôtie aux 5 poivres
Rôti de porc aux épices douces
Roulade de jambon braisé
Aspic de crevettes roses aux légumes primeurs et ciboulette

Sauces

Mayonnaise, cocktail, vinaigrette et tartare

Assortiment de pains « Maison »

Desserts

Pièce montée créé par notre pâtissier soit en :

- Gâteau Savoie aux fruits frais
- Gâteau au chocolat
- Bavarois à la mousse de fruits
- Gâteau glacé au parfum de votre choix

PRIX : 38,00 €

Possibilité de plats chauds

Gigotin de cochon de lait à la moutarde à l'ancienne	10,00 €
Suprême de volaille aux champignons	10,00 €
Navarin d'agneau aux petits légumes et estragon	10,00 €
Waterzooi de poissons à la Gantoise	12,00 €

Accompagnement : riz créole ou pâtes

BUFFET DE FÊTE

Salades

Carottes nouvelles au miel de Provence, salade de roquettes et tomates cerise,
Frisée aux lardons et fêta, confit d'oignons, tomate au basilic
Choux blanc et rouge en crudité
Taboulé, salade de pommes de terre aux crevettes de la mer du nord
Farfales au saumon fumé

Viandes et poissons

Les huîtres creuses sur algues
Mousse de canard au Porto
Foie gras et sa confiture d'oignons à l'orange
Tartare de thon rouge, avocat et pignons de pin grillés
Galantine de volaille aux pleurotes
Terrine de poissons de l'Atlantique aux fines herbes
Pain de crustacés au basilic et safran
Buisson d'écrevisses
Jambon braisé servi à la griffe
Terrine de pintade en croûte
Tomate crevette en cocktail
Pêche monégasque et œuf mimosa

Sauces

Mayonnaise, cocktail, vinaigrette et tartare

Assortiment de pains « Maison »

Desserts

Buffet de dessert : exemple
Mousse au chocolat, bavarois aux fraises, tarte au riz, crème brûlée,
fruits frais, Gâteau au chocolat

PRIX : 52,00 €

Possibilité de plats chauds

Gigotin de cochon de lait à la moutarde à l'ancienne	10,00 €
Suprême de volaille aux champignons	10,00 €
Navarin d'agneau aux petits légumes et estragon	10,00 €
Waterzooi de poissons à la Gantoise	12,00 €

Accompagnement : riz créole ou pâtes

Nos services divers

SI VOUS DESIREZ....

UN DISC-JOCKEY

Vous pouvez prendre celui de votre choix ou bien, vous pouvez réserver 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 €**
- durant 4 heures **20 €**
- ces mêmes boissons à la consommation **à partir de 2,40 €**

DES PETITS PAINS GARNIS, DES PATISSERIES OU UN BUFFET SOIREE

Choix de petits pains garnis au crabe, crevettes, saumon fumé, fromage, jambon d'Italie, ...

- présentés en buffet **3,00 € pièce**
- pâtisseries diverses **5 € pièce**
- pain surprise **55 € pièce**
(composé de 25 petits sandwichs fourrés)
- zakouski chaud et froid **à partir de 1,80 € pièce**

Nos services divers (suite)

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

Veillez 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.