

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.

### **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 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

### **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**

Le restaurant « Saveurs à la Clé », est ouvert tous les jours de 12h00 à 21h30, avec véranda et terrasse, offrant une restauration à la carte et un service plat du jour midi et soir durant la semaine.

**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

**5,50 € par personne**

## **2. Notre sélection de bières belges**

Jupiler, Leffe blonde, Blanche de Hoegaarden, Bière Gembloutoise 4<sup>ème</sup> Clé, Jus d'Orange et soft drinks accompagnés de dés de saucisson d'Ardenne, de dés de Gouda, de biscuits salés, peanuts

**½ heure : 9,00 € par personne**

**1 heure : 14,00 € par personne**

**2 heures : 18,00 € 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, peanuts

**½ heure : 12,00 € par personne**

**1 heure : 14,00 € par personne**

**2 heures : 20,00 € 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, peanuts

**½ heure : 14,00 € par personne**

**1 heure : 16,00 € par personne**

**2 heures : 20,00 € 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 : 16,00 € par personne**

**1 heure : 18,00 € par personne**

**2 heures : 20,00 € par personne**

- Zakouski froids et chauds à partir **de 2,00 € pièce**
- Panier surprise composé de +/- 25 petits sandwiches fourrés : **56,00 € pièce**
- Assortiment de petits pains garnis : **3,80 € 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  
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**

**PRIX : 34 € 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

\* Minimum 20 couverts

# **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 : 38,00 € 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

\* Minimum 20 couverts

# **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

## **Viandes et poissons**

Saumon entier en Belle vue  
Tomate C aux crevettes roses  
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 : 44,00 € 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

\* Minimum 20 couverts

# **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 crevettes grises en cocktail  
Pêche monégasque et œuf mimosa

## **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 : 56,00 € 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

\* Minimum 20 couverts

## 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 **au prix de 24 € 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 **18,00 €**
- durant 4 heures **25,00 €**
- ces mêmes boissons à la consommation **à partir de 2,60 €**

### 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 **3,80 € pièce**
- pâtisseries diverses **6,00 € pièce**
- panier surprise **56,00 € pièce**  
(composé de 25 petits sandwiches fourrés)
- zakouski chaud et froid **à partir de 2,00 € pièce**

## **Nos services divers (suite)**

### **UNE DECORATION FLORALE DES TABLES**

Toutes nos tables de banquets sont garnies de fleurs de saison avec des nappes et des serviettes en tissu. 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. Vous emporterez dans des plats « traiteur » les repas non annulés 48h avant votre réception