

*Menu de l'an neuf  
1<sup>er</sup> & 2 janvier 2024*

*Menu 4 services*

Duo de rillettes et magret fumé,  
salade de jeunes pousses,  
vinaigrette tartufata,  
pickles d'oignons rouges

\*\*\*

Œuf parfait, fondue de poireaux et  
saumon fumé, crème au Sancerre

\*\*\*

Filet de faon, sauce grand veneur,  
garniture forestière,  
potimarrons rôtis

\*\*\*

Cœur de l'an neuf

Menu unique proposé à 65 €  
ou 90 € tout compris  
(Apéritif maison, zakouskis,  
sélection des vins,  
les eaux et le café)

**Menu du 31 décembre 2023**

Apéritif  
et petites prémices froides et chaudes

\*\*\*

Foie gras mi-cuit,  
confit de coings, brioche toastée,  
gel kalamansi

\*\*\*

Coquilles Saint-Jacques gratinées au  
safran et tombée de poireaux,  
tuile de pain

\*\*\*

Trou Normand

\*\*\*

Noisette de biche, pomme Cox,  
chiconnette, buisson de pommes de  
terre à la sarladaise,  
sauce Cumberland, potimarrons rôtis

\*\*\*

Surprise de l'an neuf

\*\*\*

Moka et mignardises

115 € par personne  
135 € par personne vins & eaux  
compris

Arrivée souhaitée à partir de 19h30

Logement au prix de 60 € par  
personne, petit-déjeuner compris

*Nos menus  
de fêtes*

*25 & 26 décembre  
31 décembre  
2023*



*1<sup>er</sup> & 2 janvier 2024*



Hôtel « LES 3 CLES »  
Restaurant – Séminaire

Chaussée de Namur 17- 5030 Gembloux  
81/61.16.17 - [hotel@3cles.be](mailto:hotel@3cles.be) [www.3cles.be](http://www.3cles.be)

*Menu de Noël  
25 & 26 décembre 2023*

*Menu 3 services*

Cubes de saumon Gravlax,  
rémoulade de céleris-raves  
et carottes,  
gel citron, pain suédois

\*\*\*

Suprême de pintadeau,  
sauce poivrade,  
chou rouge à l'orange et vin,  
pommes Amandine, chiconnette

\*\*\*

Bûche du Père Noël

Menu unique proposé à 50,00 €  
ou 70,00 € tout compris  
(Apéritif maison, zakouskis,  
sélection des vins,  
les eaux et le café)



*Menu de Noël  
25 & 26 décembre 2023*

*Menu 4 services*

Cubes de saumon Gravlax,  
rémoulade de céleris-raves  
et carottes,  
gel citron, pain suédois

\*\*\*

Ravioles de langoustines,  
crème d'ail, tombée de légumes

\*\*\*

Suprême de pintadeau,  
sauce poivrade,  
chou rouge à l'orange et vin,  
pommes Amandine, chiconnette

\*\*\*

Bûche du Père Noël

Menu unique proposé à 65,00 €  
ou 90 € tout compris  
(Apéritif maison, zakouskis,  
sélection des vins,  
les eaux et le café)



*Menu de l'an neuf  
1<sup>er</sup> & 2 janvier 2024*

*Menu 3 services*

Duo de rillettes et magret fumé,  
salade de jeunes pousses,  
vinaigrette tartufata, pickles  
d'oignons rouges

\*\*\*

Filet de faon, sauce grand veneur,  
garniture forestière,  
potimarrons rôtis

\*\*\*

Cœur de l'an neuf

Menu unique proposé à 50 €  
ou 75 € tout compris  
(Apéritif maison, zakouskis,  
sélection des vins,  
les eaux et le café)

