

Pour les fêtes de fin d'année,  
gâtez vos proches en offrant

## LES BOX 3 CLÉS

### **Box 3 Clés : 19 €**

2 bières 4<sup>ème</sup> clé, 2 bières La Madeleine,  
1 verre

### **Box 3 Clés Brasserie : 49 €**

2 bières 4<sup>ème</sup> clé, 2 bières La Madeleine,  
1 verre  
et un bon de 30 € à valoir dans notre  
brasserie ou en service traiteur

### **Box 3 Clés Brasserie : 69 €**

2 bières 4<sup>ème</sup> clé, 2 bières La Madeleine,  
1 verre  
et un bon de 50 € à valoir dans notre  
brasserie ou en service traiteur

Disponibles à la réception  
de l'Hôtel Les 3 Clés tous les jours  
de 08h00 à 20h00



Joyeuses Fêtes



Chaussée de Namur 17  
5030 Gembloux  
081/61.16.17 - [hotel@3cles.be](mailto:hotel@3cles.be) - [www.3cles.be](http://www.3cles.be)

*Service traiteur  
Noël 2023*



*Nouvel An  
2024*

## TRAITEUR NOËL & NOUVEL AN 2023-2024 »

Pour accompagner votre repas, nous vous suggérons :

<b>Champagne « Maison »</b> Demièrè Grand cru – Côte des blancs	30,00 €/bout.
<b>Côtes de Gascogne blanc -</b> Colombard Chardonnay	14,00€ /bout.
<b>Tolosan</b> Blanc moelleux	12,00 €/bout.
<b>Château Les Rambauds</b> 2020 – Bordeaux supérieur rouge	14,00 €/bout.
<b>Château du Rooy 2018</b> Rouge - AOC Pécharmant	18,00 €/bout.

### 5 ZAKOUSKIS CHAUDS & FROIDS

Rillettes de canard et confit mangue	7,00 € pour les 5 zakouskis
Chou d'escargot à l'ail	
Crevette en cocon de pommes de terre	
Beignet fleur de courgette	
Verrine de saumon fumé et guacamole	



### Composez votre menu

**3 services (entrée-plat-dessert) pour 44 €**  
**4 services (2 entrées-plat-dessert) pour 58 €**  
\*supplément au menu

#### ENTREES FROIDES

<b>6 huîtres creuses Fine de Claire</b> et ses accompagnements (citron, pain, beurre, vinaigrette)	15,00 €
<b>Saumon Gravlax</b> , chantilly aux herbes, gel kalamansi	16,00 €
<b>Foie gras mi-cuit</b> , chutney de coings, brioche	18,00 €
<b>1/2 Homard (500/600gr)</b> salade de roquette aux noix et mayonnaise au yuzu	24,00 € * + 8,00 €

#### ENTREES CHAUDES

<b>Croquettes de gibier</b> , salade de chicons, sauce poivrade	15,00 €
<b>Scampi poêlés</b> , tombée de légumes de saison, sauce vin blanc vanille	16,00 €
<b>1/2 homard</b> , (500/600 gr) petits légumes beurrés à l'ail	25,00 € * + 10,00 €



#### PLAT PRINCIPAL

<b>Médailon de lotte</b> , risotto à l'encre de seiche, poêlée de girolles, sauce curry coco	22,00 €
<b>Magret de canard sauce aux airelles</b> , buisson de pommes de terre à la sarladaise, pleurotes	23,00 €
<b>Noisette de biche poêlée</b> sauce poivrade, chiconette, pommes Amandine et potimarrons rôtis	23,00 €

#### ENTREES CHAUDES (hors menu)

<b>Fondus au fromage Belge</b>	13,00 €
<b>Croquettes de crevettes grises</b>	15,00 €

#### PLAT ENFANT (hors menu)

<b>Blanc de volaille</b> , croquettes, compote de pommes	12,00 €
--	---------

#### DESSERTS

<b>Bûche de Noël</b> (uniquement 24 & 25/12/23)	6,00 €
<b>Cœur de l'An Neuf</b> (uniquement 31/12/23 & 01/01/24)	6,00 €



À commander à la pièce ou en « formule menu » aux conditions ci-après :

À commander jusqu'au 22/12/2023 inclus et à venir chercher le 24 avant 15h30 ou le 25/12/2023 avant 13h00

À commander jusqu'au 29/12/2023 inclus et à venir chercher le 31/12/2023 avant 15h30 ou le 01/01/24 avant 13H00