

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

LES BOX 3 CLES

Box 3 Clés : 19 €

2 bières 4^{ème} clé, 2 bières La Madeleine,
1 verre

Box 3 Clés Brasserie : 49 €

2 bières 4^{ème} 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^{ème} 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 - www.3cles.be

*Service traiteur
Noël 2024*



*Nouvel An
2025*

TRAITEUR NOËL & NOUVEL AN 2024-2025 »

Pour accompagner votre repas, nous vous suggérons :

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

5 ZAKOUSKIS CHAUDS & FROIDS

Sablé au foie gras et confiture de coing
Chou d'escargot à l'ail
Crevette en cocon de pommes de terre
Beignet fleur de courgette
Verrine de saumon fumé et guacamole

8,00 €
pour les 5
zakouskis

Composez votre menu

3 services (entrée-plat-dessert) pour 47 €
4 services (2 entrées-plat-dessert) pour 61 €
***supplément au menu**

ENTREES FROIDES

6 huîtres creuses Fine de Claire et ses accompagnements (citron, pain, beurre, vinaigrette)	16,00 €
Saumon Gravlax , crème de fromage aux herbes et combava	17,00 €
Foie gras mi-cuit , chutney de figue, brioche toastée	19,00 €
1/2 Homard (500/600gr) salade de roquette aux noix et mayonnaise au yuzu	25,00 € * + 8,00 €

ENTREES CHAUDES

Croquettes de gibier , salade romaine grillée, sauce aux aïrelles	16,00 €
Scampi poêlés , tombée de légumes de saison, sauce vin blanc safran	17,00 €
1/2 homard , (500/600 gr) petits légumes beurrés à l'ail	26,00 € * + 10,00 €

PLAT PRINCIPAL

Saint-Pierre , risotto crémeux aux pleurotes « eryngii »	23,00 €
Magret de canard sauce poivrade , pomme de terre en éventail, poêlée forestière	24,00 €
Noisette de biche sauce Cumberland, chiconette, pommes Amandine et potimarron rôti	26,00 €

ENTREES CHAUDES (hors menu)

Fondus au fromage Belge	14,00 €
Croquettes de crevettes grises	18,00 €

PLAT ENFANT (hors menu)

Blanc de volaille , croquettes, compote de pommes	13,00 €
--	---------

DESSERTS

Bûche de Noël (uniquement 24 & 25/12/24)	7,00 €
Cœur de l'An Neuf (uniquement 31/12/24 & 01/01/25)	7,00 €



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

À commander jusqu'au 22/12/2024 inclus et à venir chercher le 24 avant 15h30 ou le 25/12/2024 avant 13h00
À commander jusqu'au 29/12/2024 inclus et à venir chercher le 31/12/2024 avant 15h30 ou le 01/01/25 avant 13H00