

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

LES BOX 3 CLÉS

Box 4^{ème} Clé : 19 €

4 bières 4^{ème} clé, verre

Box 3 Clés Brasserie : 49 €

4 bières 4^{ème} clé, verre
et bon de 30 € à valoir dans notre
brasserie ou en service traiteur

Box 3 Clés Brasserie : 69 €

4 bières 4^{ème} clé, verre
et 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 2022*



*Nouvel An
2023*

TRAITEUR NOËL & NOUVEL AN 2022-2023 »

Pour accompagner votre repas, nous vous suggérons :

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

5 ZAKOUSKIS CHAUDS & FROIDS

Tartare de saumon et pomme fruit, cébettes, crème aigrette	7,00 € Pour 5 les zakouskis
Mousse de jambon Serrano, confit aux airelles	
Beignet de scampi	
Chou d'escargot à l'ail	
Arancino à la tartufata frit	

Composez votre menu

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

ENTREES FROIDES

6 huîtres creuses fines de claires et ses accompagnements (citron, pain, beurre, vinaigrette)	15,00 €
Elbot fumé, salade de lentilles aux herbes, quenelle de chantilly aux noix, coulis à la chlorophylle	16,00 €
Terrine de foie gras de canard (60gr) confit de yuzu gel de mangues et brioche	18,00 €
1/2 Homard (500/600gr) ; salade , vinaigrette pico de gallo (tomates, mangues et herbes) crème de fromage frais	24,00 € * + 8,00 €

ENTREES CHAUDES

Croquettes de biche aux champignons des bois, sauce poivrade	15,00 €
Scampi poêlé, légumes verts, crème de Sancerre aux citrus	16,00 €
1/2 homard, (500/600 gr) julienne de légumes, sauce armoricaine	25,00 € * + 10,00 €

PLAT PRINCIPAL

Pavé de cabillaud rôti, crème de pois au vinaigre balsamique blanc	23,00 €
Longe de veau cuit à basse température grillée, sauce tartufata, pommes de terre Anna, chiconette et panais	23,00 €
Noisette de biche poêlée sauce Cumberland, pomme aux airelles et potimarron	23,00 €

ENTREES CHAUDES (hors menu)

Fondus au fromage Belge	13,00 €
Croquettes de crevettes grises	15,00 €

PLAT ENFANT (hors menu)

Blanc de volaille, croquettes	12,00 €
-------------------------------	---------

DESSERTS

Bûche de Noël (uniquement 24 & 25/12/22)	6,00 €
Cœur de l'An Neuf (uniquement 31/12/22 & 01/01/23)	6,00 €

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

À commander jusqu'au 22/12/2022 inclus et à venir chercher le 24 avant 15h30 ou le 25/12/2022 avant 13h00

A commander jusqu'au 29/12/2022 inclus et à venir chercher le 31/12/2022 avant 15h30 ou le 01/01/23 avant 13H00