



R
GÎTES DE ROCHEHAUT
SUR SEMOIS

SERVICE TRAITEUR
TRAITEURDIENST



COMMENT COMMANDER ? **HOE RESERVEREN?**

*Veillez téléphoner au **061 46 10 00**
ou envoyez un mail sur
secretariat@aubergederochehaut.com*

*Le règlement se fait lors du départ,
à la remise des clés.*

*Tous les plats sont à enlever à la cuisine
de l'ÉPI D'OR par vos soins.*


*Gelieve te bellen naar **061 46 10 00**
of een mail te sturen naar
secretariat@aubergederochehaut.com*

*De betaling vindt plaats bij uw vertrek,
wanneer u de sleutels afgeeft.*

*Alle gerechten mogen afgehaald worden
aan de keuken van « L'ÉPI D'OR ».*

À VOTRE SERVICE
DE 9H30 À 21H

TOT UW DIENST
VAN 9U30 TOT 21U

 **+32 (0)61/46 10 00**

TARIFS / TARIEVEN 2022

LE PETIT DÉJEUNER ONTBIJT

POUR BIEN COMMENCER LA JOURNÉE
OM UW DAG GOED TE BEGINNEN

LE CLASSIQUE – KLASSIEK ONTBIJT

1 pain au chocolat, 1 croissant, jus d'orange
et une boisson chaude

1 chocoladekoek, 1 croissant, sinaasappelsap
en een warme drank..... **7,00€**/PERS.

LE COMPLET (MIN. 2 PERS) – UITGEBREID ONTBIJT (MIN. 2 PERS)

1 pain au chocolat, 1 croissant, 1/2 baguette, jus d'orange, boisson chaude, 1 yaourt,
1 yaourt à boire, jambon, fromage en tranches, confiture, miel, pâte à tartiner,
saumon fumé, fruit frais, œuf cuit dur, beurre et 1/2 bouteille de crémant/2 pers.
1 chocoladekoek, 1 croissant, 1/2 stokbrood, sinaasappelsap, warme drank,
1 yoghurt, 1 drinkyoghurt, ham, sneetjes kaas, confituur, honing, chocoladepasta,
gerookte zalm, vers fruit, hardgekookt ei, boter en 1/2 fles cava/2 pers... **20,00€**/PERS.

Supplément crêpes, gaufres et omelettes
Supplement pannekoeken, wafels en omelet **5,00€**

ENVIE DE PRENDRE VOTRE PETIT-DÉJEUNER AU BUFFET CHAUD ET FROID DE
L'HÔTEL? C'EST POSSIBLE EN ARRIVANT À 8H OU 9H45! (25€/PERS.)
CONTACTEZ-NOUS AU 061/46.10.00 POUR CONNAÎTRE LES DISPONIBILITÉS.

ZIN OM TE ONTBIJTEN OP HET WARM EN KOUD BUFFET IN HET HOTEL?
HET IS MOGELIJK VOOR EEN AANKOMST OP 8U OF 9U45! (25€/PERS.)
CONTACTEER ONS 061/46.10.00 VOOR BESCHIKBAARHEDEN

LES BOISSONS DRANKEN

POUR LES PETITES ET LES GRANDES SOIFS
VOOR DE KLEINE EN GROTE DORST



VINS & CHAMPAGNES – WIJN & CHAMPAGNE

VINS - WIJN

Blanc - Wit

Côtes de Montravel, Cuvée Jordan (Blanc sec - Droge witte wijn) **10,00€**/75CL

Côtes de Montravel, Cuvée Eloise (Blanc moëlleux - Zoete witte wijn) **12,00€**/75CL

Rouge - Rood

Château Saint-Jean « Plan de Dieu » (Côtes du Rhône) **12,00€**/75CL

CHAMPAGNE & CRÉMANT - CHAMPAGNE & CAVA

Crémant d'Alsace - Schuimwijn uit Alsace « Les Fines Bulles de l'Auberge »

..... **9,90€**/37,5CL

..... **14,90€**/75CL

Champagne Testulat Brut, carte d'or **24,00€**/75CL

LES PLANCHES PLANKEN

À PARTAGER
OM TE DELEN



**POUR VOTRE APÉRO, NOUS CONSEILLONS
L'APÉRITIF DE ROCHEHAUT** : savoureux
mélange de Muscat de Lunel,
Fruit de la passion et liqueur de framboises

**VOOR UW APÉRITIEF, RADEN WIJ U
DE 'APÉRITIF DE ROCHEHAUT' AAN** :
een heerlijke mengeling van 'Muscat de Lunel',
passievrucht en frambozenlikeur

..... **14,60€**/70CL

PLANCHE DE VOTRE CHOIX À PARTAGER À L'APÉRITIF...
PLANK OM TE DELEN VOLGENS UW KEUZE VOOR HET APÉRITIEF...

À COMMANDER, SI POSSIBLE LA VEILLE, POUR TOUT LE GÎTE.
GELIEVE EEN DAG OP VOORHAND TE BESTELLEN VOOR DE VOLLEDIGE HERBERG.

LA PLANCHE APÉRO – DE APÉRITIEFPLANK

Olives, fromages en cubes et saucisson
Olijven, blokjes kaas en worst **12,00€**
(2 À/TOT 4 PERS.)

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES – DE VLEESPLANK

Choix de salaisons maison coupées, pain et beurre
Huisgemaakte charcuterie, brood en boter **10,00€**/PERS.

LA PLANCHE DE FROMAGES – DE KAASPLANK

Planche de 6 fromages (200 g), pain et beurre
Kaasplank met 6 soorten kazen (200 g), brood en boter **10,00€**/PERS.

LE MUNSTER CHAUD – WARMER MUNSTER

Fromage à placer au four quelques minutes, accompagné
de salaisons d'Ardenne, pain et beurre
Kaas, enkele minuten in de oven te plaatsen,
vergezeld van charcuterie, brood en boter **18,00€**/PERS.

LA TOTALE – DE UITGEBREIDE PLANK

6 fromages, 6 sortes de salaisons, fromage chaud, salade, pain et beurre
6 kazen, 6 soorten charcuterie, warme kaas, salade,
brood en boter **25,00€**/PERS.

COOKING PARTY

COLIS PRÊT À CUIRE
PAKKET KLAAR OM TE KOKEN



À COMMANDER, SI POSSIBLE LA VEILLE, POUR TOUT LE GÎTE.

TE BESTELLEN EEN DAG OP VOORHAND VOOR DE VOLLEDIGE HERBERG.

PARTY RACLETTE – PARTY RACLETTE

*Sélection de fromages de la région, plateau de salaisons
(Jambon d'Ardenne, saucisson, jambon blanc), pommes de terre vapeur,
salade, pain et beurre*

*Selectie van regionale kazen, plateau met charcuterie
(Ardense ham, worst, gekookte ham), gestoomde aardappelen,
salade, brood en boter* **21,00€**/PERS.

FONDUE SAVOYARDE – FONDUE SAVOYARDE

*Fromage fondu prêt à réchauffer, plateau de salaisons
(Jambon d'Ardenne, saucisson, jambon blanc), salade, pain et beurre.*

*Gesmolten kaas klaar om te verwarmen, plateau charcuterie
(Ardense ham, worst, gekookte ham), salade, brood en boter* **22,00€**/PERS.

PACK BARBECUE – PAKKET BARBECUE

*Assortiment de viandes assaisonnées prêtes à griller, salade de pâtes,
salade de pommes de terre, crudités, pain et beurre*

*Assortiment vlees gekruid en grillklaar, pastasalade,
aardappelsalade, groenten, brood en boter* **20,00€**/PERS.

PARTY CRÊPES SALÉES – GEZOUTEN PARTY PANNENKOEKEN

*Pâte à crêpes, sélection de 3 fromages/personnes, plateau de salaisons,
(Jambon d'Ardenne, saucisson, jambon blanc), salade, pain et beurre*

*Pannenkoekendeeg, selectie uit 3 kazen/persoon, plateau charcuterie,
(Ardense ham, worst, gekookte ham), salade, brood en boter*
..... **18,00€**/PERS.

EXTRAS – EXTRA'S

*Charbon de bois épuré professionnel -
Professionele houtskool* **20,00€**/10 KG

*Kit allumage BBQ -
Kit om BBQ aan te steken* **4,00€**/KIT-KIT

LES MENUS ET BUFFETS

MENU'S EN BUFFETTEN

UN DÉLICIEUX MOMENTS À PARTAGER
EEN HEERLIJK MOMENT OM TE DELEN



À COMMANDER, SI POSSIBLE LA VEILLE, POUR TOUT LE GÎTE.

TE BESTELLEN EEN DAG OP VOORHAND VOOR DE VOLLEDIGE HERBERG.

LE MENU RÉGIONAL, 4 SERVICES – REGIONAAL MENU, 4 GANGEN

- Buffet de charcuteries et fromages de la région
- Velouté de saison
- Porcelet grillé et ses légumes chauds et crudités
- Dessert du jour

- Buffet met regionale charcuterie en kazen
- Soep volgens seizoen
- Gegrild varkensvlees, vergezeld van warme en koude groenten
- Dessert van de dag **30,00€/PERS.**

Le menu s'enlève en deux fois :

1. L'entrée froide et le potage chaud
2. Le porcelet chaud et le dessert

Het menu is door tweemaal op te nemen :

1. De kaalte voorgerecht en de warme soep
2. Het warme varken en de nagerecht

LE BUFFET FROID – KOUD BUFFET

Buffet composé d'un assortiment de viandes, charcuteries et dessert

Accompagné de crudités, pain et beurre

Buffet met assortiment vlees, charcuterie en dessert

Vergezeld van groenten, brood en boter **20,00€/PERS.**

• + poissons et foie gras / vis en foie gras **25,00€/PERS.**

• + poissons, foie gras et fromages / vis, foie gras en kaas **30,00€/PERS.**

NOTRE SPÉCIALITÉ – ONZE SPECIALITEIT

Le porcelet farci et grillé, servi sur plat chaud,

sauce moutarde, pommes de terre et crudités

Gevulde varkensvlees gegrild, en bediend op een warm bord,

mosterdsaus, aardappelen en groenten **20,00€/PERS.**

Les menus sont toujours accompagnés de pain maison et de beurre à volonté.

De menu's zijn altijd bediend met zelfgebakken brood en boter naar believen

MÊME MENU POUR LA TOTALITÉ DU GÎTE, PAS DE POSSIBILITÉ DE COMBINER. LES MENUS SONT À ENLEVER À 18H30 À LA CUISINE DE L'ÉPI D'OR PAR VOS SOINS, CHAUDS ET PRÊTS À CONSOMMER.



HETZELFDE MENU GELDT VOOR DE VOLLEDIGE HERBERG. ER IS GEEN MOGELIJKHEID OM TE COMBINEREN. U KUNT DE MENU'S KANT-EN-KLAAR KOMEN HALEN OM 18U30 AAN DE KEUKEN VAN «L'ÉPI D'OR».

SUR LE POUCE

EEN SNELLE MAALTIJD OM MEE TE NEMEN NAAR DE HERBERG

FACILITÉ, RAPIDITÉ ET PARTAGE AUTOUR
D'UN BON REPAS DE QUALITÉ
GEMAKKELIJK EN SNEL EEN LEKKERE
KWALITEITSVOLLE MAALTIJD DELEN



À COMMANDER, SI POSSIBLE LA VEILLE, POUR TOUT LE GÎTE.
TE BESTELLEN EEN DAG OP VOORHAND VOOR DE VOLLEDIGE HERBERG.

LA ROCHFLETTE – DE ROCHFLETTE

Tartiflette au Jambon d'Ardenne et gratinée au fromage d'Orval.

Salade fraîche. Prêt à mettre au four

Tartiflette met Ardense ham gegratineerd met Orvalkaas.

Verse salade. Klaar om in de oven te steken **11,00€**/PERS.

LASAGNE MAISON – HUISBEREIDE LASAGNE

Bolognaise, pâtes fraîches, salade. Prêt à mettre au four

Bolognaise, verse pasta, salade. Klaar om in de oven te steken **11,00€**/PERS.

LE MIJOTÉ DE BŒUF – STOOFPOTJE VAN RUNDVLEES

Viande mijotée servie en cocote, pommes persillées, salades.

Prêt à réchauffer

Gestoofd vlees geserveerd in een kookpot, aardappelen met peterselie, salade.

Klaar om te verwarmen **15,00€**/PERS.

PENNE JAMBON FROMAGE À L'ARDENNAISE PENNE MET HAM EN KAAS OP ARDENSE WIJZE

Penne, jambon et crème. Le tout recouvert de fromage rapé.

Prêt à mettre au four

Penne, ham en room bedekt met geraspte kaas.

Klaar om in de oven te steken **9,00€**/PERS.



À ENLEVER À LA CUISINE DE L'ÉPI D'OR PAR VOS SOINS.

U KUNT DIT KOMEN HALEN AAN DE KEUKEN VAN «L'ÉPI D'OR».

LES ACCOMPAGNEMENTS BIJGERECHTEN

UN OUBLI OU BESOIN D'UN EXTRA?
ON S'EN OCCUPE !
IETS VERGETEN OF IETS EXTRA NODIG?
U KUNT OP ONS REKENEN!



À COMMANDER, SI POSSIBLE LA VEILLE, POUR TOUT LE GÎTE.
TE BESTELLEN EEN DAG OP VOORHAND VOOR DE VOLLEDIGE HERBERG.

<i>Pain complet maison - Huisbereid volkorenbrood</i>	2,50€ /PIÈCE - STUK	
<i>Plats de crudités assaisonnés</i> <i>(salade, carote râpée, concombre) -</i> <i>Plateau met gekruide groenten</i> <i>(salade, geraspte wortelen, komkommer)</i>		7,00€ /2 PERS.
<i>Écrasé de pommes de terre à l'Ardennaise -</i> <i>Gemalen Ardense aardappelen</i>		6,00€ /2 PERS.

LES DESSERTS DESSERTS

LE COIN DES DOUCEURS
DESSERTHOEKJE



À COMMANDER, SI POSSIBLE LA VEILLE, POUR TOUT LE GÎTE.
TE BESTELLEN EEN DAG OP VOORHAND VOOR DE VOLLEDIGE HERBERG.

<i>Moelleux au chocolat prêt a cuire - Chocoladetaart klaar om te koken</i> ..	5,00€ /PERS.
<i>Gâteau au chocolat - Chocoladetaart</i>	5,00€ /PERS.
<i>Bavarois aux fruits - Bavarois met fruit</i>	5,00€ /PERS.
<i>Vacherin glacé (vanille, sorbet framboise et meringue)</i> <i>Meringue-ijstaart (vanille, framboos sorbet en meringue)</i>	7,00€ /PERS.



**SI ANNIVERSAIRE
OU FÊTE, BOUGIES
ET ARTIFICES COMPRIS.**

VOOR EEN VERJAARDAG
OF EEN FEEST ZIJN
DE KAARSEN EN HET
VUURWERK INBEGREPEN.



GÎTES DE ROCHEHAUT
SUR SEMOIS

INFOS ET RÉSERVATIONS

**GÎTES DE VACANCES, CHALETS
& GÎTES HÔTELIERS**

**VAKANTIEWONINGEN
& CHALETS**



PATRICIA ET ELOÏSE BOREUX

Rue de la Cense, 12 • B 6830 Rochehaut-sur-Semois
Tél. +32 (0) 61 46 10 00 - Fax. +32 (0) 61 46 10 01
Contact Patricia : patricia@aubergederochehaut.com
Contact Eloïse : eloise@aubergederochehaut.com
www.lesgitesderochehaut.com
www.aubergederochehaut.com