Carte traiteur Noël & Nouvel An 2026-27



Formule à 60€

1 entrée froide au choix
1 entrée chaude au choix
1 plat au choix
1 dessert

(Pain et beurre compris)
+10€/pers. de suppl. si Fromages

Ou

Choisir à la carte aux prix par personne indiqués ci-dessous



Les entrées

18 € — **Le foie gras de canard** - *Confit d'ananas aux 4 épices, pain d'épices et brioche*

16 € — **Le saumon fumé du Fumoir Belge** - *Quinoa, blinis, crème aux herbes & beurre*

16 € — **Les 12 escargots de Warnant gratinés** - *Au beurre aux herbes & à l'ail*

20 € — **Le feuilleté de volaille et ris de veau** - *Béchamel légère au foie gras, le tout gratiné au vieux comté*

18 € — **Les deux ravioles de Homard** - *Sauce Homardine, truffes, gremolata*

16 € — **Les deux ravioles aux champignons** - *Sauce Périgueux, croûtons à l'ail*





Les plats

Tous nos plats sont accompagnés d'un sauté de champignons, d'une mousseline de légumes, d'un écrasé de pommes de terre au beurre et à la tartufata

24 € — **Le suprême de volaille maïs de Bertrix** - *Sauce crème aux champignons et truffes*

22 € — **Le fameux civet de biche** - *Mijoté au vin rouge et gelée de groseilles*

23 € — **Le filet de truite saumonée d'Ondenval** - *Bisque de langoustine, crevettes*

23 € — **Le dos de cabillaud** - *Sauce au vin blanc, citron & gingembre*





Les fromages

14 € — **L'assortiment de 6 fromages régionaux** - *Accompagné de sirop Charlier, fruits secs, pain aux noix, figues & noisettes*

Les desserts

9 € — **Le choco noisette** - *Entremets au chocolat Gianduja, noisettes*

9 € — **L'entremet fruits de la passion & vanille** - *Bavaroise à la vanille de Madagascar, insert fruits de la passion*

9 € — **La traditionnelle bûche de Noël**

Les petits plus qui font que c'est la fête !

Divers & Extras



16 € — ***Les 12 petites croquettes au fromage de Rochehaut***
A frire vous-même

35 € — ***Le plateau apéro pour 4 personnes (20 pièces)***
4 x verrine Pana-cotta au fromage de chèvre et tartare de betterave
4 x croquette de crevettes
4 x chou farci à la mousse de foie gras
4 x macaron parmesan & truffe
4 x roulé au saumon fumé et crème à l'aneth

16,90 € — ***Les Fines Bulles de l'Auberge***
(Crémant d'Alsace - Domaine Koehly - 75 cl)



40 € — ***La bourriche d'huîtres N° 3 (24 pièces)***



30 € — ***Le plateau de mignardises sucrées comme à L'Épi d'Or (20 pièces)***
4 x macaron
4 x cannelé Bordelais
4 x pâte de fruits
4 x verrine crème brûlée
4 x chocolat praline « Manon »

Conditions de réservation

Pour toute réservation prévue pour

Le 20, 21, 22, 23 décembre, *merci de passer votre commande avant le* **17 décembre**
Le 24, 25, 26 décembre, *merci de passer votre commande avant le* **21 décembre**
Le 27, 28, 29, 30 décembre, *merci de passer votre commande avant le* **24 décembre**
Le 31 décembre, 1, 2, 3 et 4 janvier, *merci de passer votre commande avant le* **28 décembre**

Les commandes doivent être passées par mail à l'adresse eloise@aubergederochehaut.com ou par téléphone au 061/46.10.00

GÎTES DE ROCHEHAUT SUR SEMOIS
ROCHEHAUT Cottages Valley
la fabrique. APPART'HOTELS DE ROCHEHAUT



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

www.lesgitesderochehaut.com
www.aubergederochehaut.com
www.rochehaut-cottages-valley.com
www.les-apparthotels-de-rochehaut.com