ROCHEHAUT Cottages Valley

SERVICE TRAITEUR
TRAITEURDIENST

COMMENT COMMANDER ?
HOE RESERVEREN?

Veuillez 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'EPI 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'EPI D'OR ».

À VOTRE SERVICE DE 9H30 À 21H
TOT UW DIENST VAN 9U30 TOT 21U

+32 (0)61/46 10 00

TARIFS / TARIEVEN 2026

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 ..... **10,00**€/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. ... **25,00**€/PERS.

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

ENVIE DE PRENDRE VOTRE PETIT-DÉJEUNER AU BUFFET CHAUD ET FROID DE L'HÔTEL? C'EST POSSIBLE EN ARRIVANT À 8H OU 9H45 ! (30€/PERS.) CONTACTEZ-NOUS AU 061/46.10.00 POUR CONNAITRE 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! (30€/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) ..... **13,50**€/75CL
Côtes de Montravel, Cuvée Eloïse (Blanc moëlleux - Zoete witte wijn) ..... **14,50**€/75CL

Rouge - Rood

Côtes du Rhône ..... **14,00**€/75CL

CHAMPAGNE & CRÉMANT - CHAMPAGNE & CAVA

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

..... **8,50**€/37,5CL
..... **16,90**€/75CL

Champagne Testulat «Le Premium», Brut, Cuvée Prestige ..... **28,50**€/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 APERITIEF, RADEN WIJ U DE 'APÉRITIF DE ROCHEHAUT' AAN : *een heerlijke mengeling van 'Muscat de Lunel', passievrucht en frambozenlikeur*

..... **16,50**€/75CL

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

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 APERITIEFPLANK

Olives (100 g), fromages en cubes (200 g) et saucisson (200 g)
Olijven (100 g), blokjes kaas (200 g) en worst (200 g) ..... **18,00**€/PLANCHE
..... IDÉALE POUR 2 PERSONNES
..... IDEAAL VOOR TWEE

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES – DE VLEESPLANK

Choix de 6 salaisons maison coupées, pain et beurre, cornichons et oignons
Huisgemaakte charcuterie (6 keuzes), brood en boter, Augurken en uien ..... **14,00**€/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 ..... **16,00**€/PERS.

LE CAMEMBERT CHAUD – WARME CAMEMBERT

Fromage à placer au four quelques minutes, accompagné de 4 sortes de salaisons d'Ardenne, pain, beurre et pommes grenailles
Kaas, enkele minuten in de oven te plaatsen, vergezeld van charcuterie (4 keuzes), brood, boter en krieltjes ..... **20,00**€/PERS.

LA TOTALE – DE UITGEBREIDE PLANK

6 fromages, 6 sortes de salaisons, salade, pain, beurre
6 kazen, 6 soorten charcuterie, salade, brood, 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 (200 g), plateau de salaisons (Jambon d'Ardenne, saucisson, jambon blanc), pommes de terre vapeur, salade, pain et beurre
Selectie van regionale kazen (250 g), plateau met charcuterie (Ardense ham, worst, gekookte ham), gestoomde aardappelen, salade, brood en boter ..... **25,00**€/PERS.

FONDUE ROCHALTOISE – FONDUE ROCHALTOISE

Fromage de Rochehaut et Comté prêt à réchauffer, plateau de salaisons (Jambon d'Ardenne, saucisson, jambon blanc), salade, pommes de terre vapeur, pain et beurre.
Gesmolten kaas van Rochehaut en Comté klaar om te verwarmen, plateau charcuterie (Ardense ham, worst, gekookte ham), salade, gestoomde aardappelen, brood en boter ..... **25,00**€/PERS.

PACK BARBECUE – PAKKET BARBECUE

Assortiment de 4 viandes assaisonnées prêtes à griller, salade de pâtes, salade de pommes de terre, crudités, pain et beurre
Assortiment 4 vlees gekruid en grillklaar, pastasalade, aardappelsalade, groenten, brood en boter ..... **25,00**€/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 ..... **9,90**€/1,2 KG

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

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

- *Bord met regionale charcuterie en kazen*
- *Soep volgens seizoen*
- *Gegrild varkensvlees, vergezeld van warme groenten*
- *Dessert van de dag* ..... **35,00**€/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 (MIN. 6 PERS.) – KOUD BUFFET (MIN. 6 PERS.)

Buffet composé d'un assortiment de charcuteries et dessert
Accompagné de crudités, pain et beurre
Buffet met assortiment charcuterie en dessert
Vergezeld van groenten, brood en boter ..... **25,00**€/PERS.
• *+ poissons et fromages / vis en kaas* ..... **30,00**€/PERS.

NOTRE SPÉCIALITÉ – ONZE SPECIALITEIT

Le porcelet farci et grillé, servi sur plat chaud,
sauce moutarde, pommes de terre et légumes chauds
Gevulde varkenvlees gegrild, en bediend op een warm bord,
mosterdsaus, aardappelen en warme groenten..... **25,00**€/PERS.

Les menus sont toujours accompagnés de pain maison et de beurre à volonté.
De menu's zijn altijd bedient 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.

HETZELFDE MENU GELDT VOOR DE VOLLEDIGE HERBERG. ER IS GEEN MOGELIJKHEID OM TE COMBINEREN. U KUNT DE MENU 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, RAPIDITIÉ 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 ROCHIFLETTE (MIN. 2 PERS.) – DE ROCHIFLETTE (MIN. 2 PERS.)

Tartiflette au lard braisé et gratinée au fromage de Rochehaut.
Salade fraîche. Prêt à mettre au four
Tartiflette met gesmoord spek gegratineerd met Rochehautkaas.
Verse salade. Klaar om in de oven te steken ..... **12,00**€/PERS.

LASAGNE MAISON (MIN. 2 PERS.) – HUISBEREIDE LASAGNE (MIN. 2 PERS.)

Bolognaise, pâtes fraiches, salade. Prêt à mettre au four
Bolognaise, verse pasta, salade. Klaar om in de oven te steken ..... **12,00**€/PERS.

LE MIJOTÉ DE BŒUF – STOOFPOTJE VAN RUNDSVLEES

Viande mijotée à la bière de Rochehaut servie en cocote, pommes persillées, salades.
Prêt à réchauffer
Gestoofd vless met Rochehaut-bier geserveerd in een kookpot, aardappelen met peterselie, salade.
Klaar om te verwarmen ..... **18,00**€/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.

Pain complet maison - Huisbereid volkorenbrood ..... **2,80**€/PIÈCE – STUK

Plats de crudités assaisonnés
(salade, carote râpée, concombre) -
Plateau met gekruide groenten
(salade, geraspte wortelen, komkommer) ..... **7,00**€/2 PERS.

Écrasé de pommes de terre à l'Ardennaise -
Gemalen Ardense aardappelen ..... **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.

Moelleux au chocolat prêt a cuire - Chocoladetaart klaar om te koken **6,00**€/PERS.
Gâteau au chocolat - Chocoladetaart ..... **6,00**€/PERS.
Bavarois aux fruits - Bavarois met fruit ..... **6,00**€/PERS.
Vacherin glacé (vanille, sorbet framboise et meringue)
Meringue-ijstaart (vanille, framboos sorbet en meringue) ..... **8,00**€/PERS.

SI ANNIVERSAIRE
OU FÊTE, BOUGIES
ET ARTIFICES COMPRIS.

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

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

Contact Patricia : patricia@rochehaut-cottages-valley.com

Contact Eloïse : eloise@aubergederochehaut.com

www.rochehaut-cottages-valley.com

www.aubergederochehaut.com