

**MENU et plats uniques de 6 à 15 € en traiteur  
du 16 et 17 Janvier - 39 € ou 49 € avec les 2 entrées  
Possibilité de prendre tout séparément dans le menu**

## **Campings caristes et propriétaires de caravane bienvenus sur réservation le samedi midi et dimanche midi**

(possibilité de vous accueillir  
le vendredi 22 le soir ainsi que le samedi 23 au soir  
ainsi que le 12 février en soirée et le 13 février en soirée  
voir menu pour ces dates)

**Enlèvement le samedi et le dimanche de 11.30 à 13.30 h**

**Frappez à la porte "Entrée fournisseurs"**

**POSSIBILITE DE LIVRAISON LE SAMEDI APRÈS 16 H SUR L'AXE  
PHILIPPEVILLE - GIVET - BEAURAING - VENCIMONT**

**Clôture des réservations le vendredi midi**

**Réservation uniquement par mail [fabrice.collard@icloud.com](mailto:fabrice.collard@icloud.com) ou par sms au  
0494 51 91 63**

Si enlèvement ailleurs qu'à l'auberge, merci de verser la somme sur  
le n° de compte suivant : Fabrice Collard - BE90 7512 0921 8532

### **LE MENU**

Wraps de saumon fumé maison Dawagne, crème de chèvre et crevettes grises,  
pickles d'oignons rouges 15 €

**OU**

Terrine de marcassin, confit de potimarron à l'orange, petite salade et fruits secs 15 €

**Dos de cabillaud rôti sur sa peau, curry et lait de coco, poêlée de légumes et riz sauvage 19 €**

**Ou**

**Suprême de volaille farci aux figues et Porto, pommes en robe des champs 19 €**

Raisins flambés au Pineau des Charentes, crème chiboust à la vanille de Madagascar 7 €

**OU**

Crème de chocolat blanc, minestrone exotique, tuile dentelles 7 €

### **Plats uniques**

Velouté de potimarron et carotte 1L = 6 €

Vol au vent maison, pomme purée 11 €

Chicons au gratin, jambon fumé "les Délices de la Houille", pomme duchesse 10 €

Cassolette du pêcheur sauce homardine gratinée, pomme duchesse 15 €