

Le meilleur des fêtes à l'hostellerie La Claire Fontaine

Menu de Nouvel An 2018

L'apéritif au Champagne 1er cru
et son assiette de mises en bouche



La ballotine de chapon parfumé aux ris de veau
et foie gras de Floumont au vin d'Ardenne
Confiture de figue au basilic cannelle



Le consommé de langoustine et sa raviole
Concassé de tomate à l'ail et ciboulette



Le sorbet à la mandarine



Le carré de Faon petite infusion au lard fumé
Poêlée de champignons des bois à la julienne de légumes
Mousseline de patate douce à la truffe



L'assiette de douceurs maison
café et mignardises



La soirée du réveillon de l'an-neuf

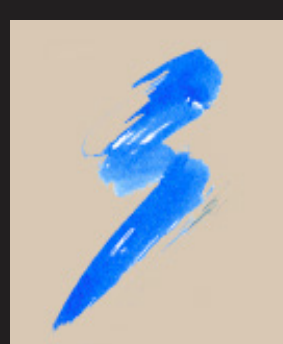
Soirée animée par un groupe suivit d'un disc-jockey
Apéritif au champagne
ainsi que le menu de la St Sylvestre
Feu d'artifice à minuit
Ainsi que le buffet de dégustation à 1h du matin

Tarif:

La soirée avec l'apéritif et les vins : 159 euros
La soirée hors boissons: 109 euros

Réservation ou information complémentaire :

Tél : 084/41 24 70
www.clairefontaine.be
info@clairefontaine.be



Les arrangements du Nouvel-An avec le logement

Forfait Nouvel-an, 3 jours/2 nuits

Il comprend :

Le logement en chambre tout confort avec petit déjeuner buffet ;

Le menu de réveillon du Nouvel An avec les vins assortis, dignes des mets ;
L'animation musicale avec orchestre, le feu d'artifice, le buffet dégustation de l'an neuf.

Le menu Découverte 4 services du samedi ou du lundi soir

Tarif forfait 3 jours/2 nuits par personne en chambre double

Chambre classique : 345 euros
Chambre supérieure: 380 euros

Arrivée le 30 ou 31 décembre

Forfait Nouvel-an, plaisir d'hiver 4 jours/3 nuits

Il comprend :

Le logement en chambre tout confort avec petit déjeuner buffet ;

Le menu de réveillon du Nouvel An avec les vins assortis, dignes des mets ;
L'animation musicale avec orchestre, le feu d'artifice, le buffet dégustation de l'an neuf.

Le repas du samedi ou du lundi soir, menu Découverte – 4 services.

Le repas du vendredi ou du mardi soir, menu des saveurs – 3 services.

Tarif forfait 4 jours/3 nuits par personne en chambre double

Chambre classique : 410 euros
Chambre supérieure: 455 euros

Arrivée le 29, 30, 31 décembre

Les arrangements de Noël avec logement

Forfait de Noël, 3 jours/2 nuits

Il comprend :

Le Logement en chambre tout confort avec petit déjeuner buffet ;

Le menu de réveillon de Noël, avec une coupe de champagne en apéritif, le café ainsi que la visite du Père Noël avec un présent.

Le brunch du jour de Noël entre 9h et 11h

Le menu découverte 4 services du samedi ou du lundi soir

Le prix par personne en chambre double est de :

Chambre Classique : 228 €
Chambre classique+: 238 €
Chambre supérieure: 258 €
Suite Junior : 278 €

Forfait de Noël, 4 jours/3 nuits

Il comprend :

Le Logement en chambre tout confort avec petit déjeuner buffet ;

Le menu de réveillon de Noël, avec une coupe de champagne en apéritif, le café ainsi que la visite du Père Noël avec un présent.

Le menu découverte 4 services du samedi ou lundi soir

Le menu saveur 3 services du vendredi ou du mardi soir

Le brunch du jour de Noël entre 9h et 11h

Le prix par personne en chambre double pour l'ensemble du séjour est de :

Chambre Classique : 309 €
Chambre classique+: 324 €
Chambre supérieure: 354 €
Suite Junior : 384 €

Menu de Noël à La Claire Fontaine

La ballotine de lapin fermier
Parfumé à la coppa Bio de Cens et pistaches,
Confiture d'oignons rouge à la liqueur de prunelle



Le dos d'aiglefin cuit sur peau
Velouté de potimarron et julienne de radis
au sirop de grenade



Le sorbet à mandarine



Le suprême de chapon
Tartiné à la mousseline de morilles
Petite infusion à l'ail fumé
Légumes oubliés aux notes épicées
Confits à basse température



La bûche de Noël

Visite durant la soirée du père Noël avec un présent

Prix du menu 5 services: 55 euros



Fêtes de fin d'année en service traiteur

La ballotine de lapin fermier parfumée à la coppa Bio de Cens
Et pistaches, confiture d'oignons rouges à la liqueur de prunelle

Ou

Le saumon fumé maison et ses accompagnements (sup. 2€)

Ou

Le foie gras de Floumont affiné par nos soins
Parfumé au jambon de marcassin (sup. 3€)



Le dos d'aiglefin cuit sur peau
Velouté de potimarron et radis au sirop de grenade

Ou

La bisque de homard à l'Armagnac et sa julienne de légumes



Le suprême de chapon tartiné à la mousseline de morilles
Petite infusion à l'ail fumé

Légumes anciens aux notes épicées, confits à basse température

Ou

La blanquette de marcassin à l'anis étoilé
Chicon braisé, choux de Bruxelles, oignons et carottes

Ou

Le steak de biche sauce au thé noir
Poêlée de champignons à la ficelle de légumes
Cwen di gatte de Mousny



La bûche de Noël

Ou

L'opéra et ses feuilles d'or (réveillon de nouvel-an)
(gâteau en pâte d'amande, crème au beurre et glaçage)

Formule 2 services entrée-plat: 32 euros // Formule 3 services avec 2 entrées-plat ou entrée-palt-dessert: 38 euros
Formule 4 services: 44 euros

Service traiteur disponible du 23 décembre au 7 janvier 2018

Réservation au 084/41.24.70 ou info@clairefontaine.be

