

Carte Traiteur

Fêtes
de Fin d'Année
2024



Moresto Le Traiteur
morestoletraiteur.be

Moresto Le Volailier
morestolevolailier.be

Amuse-bouches FROIDS

45€*



AMUSE-BOUCHES FINGERFOOD

Plateau bois de 30 pièces

- Maki brioché de Foie Gras, chutney d'Aïrelles, poussière de pain d'épices
- Daïkon, Saumon mariné à la Betterave et Wasabi
- Cannelé Potiron Curry, rilette de Maquereau
- Tartelette Parmesan, fondue de Tomate au Jambon Iberico et Pesto
- Chou gourmand à la mousse d'Anguille fumée et à l'Avocat

32€

AMUSE-BOUCHES CLASSIQUES

Plateau noir de 20 pièces

- Focaccia grillée à l'huile d'Olive, gravelax de Saumon, crème de Raifort et œufs de Saumon (x4)
- Canapé de Pain d'épices à la mousse de Foie gras (x8)
- Aspic de Crevettes grises sur pain multi-céréales (x8)

9€90



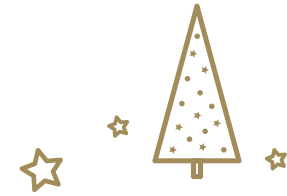
FORFAIT 6 AMUSE-BOUCHES

- Canapé de Pain d'épices à la mousse de Foie gras
- Aspic de Crevettes grises sur pain multi-céréales
- Focaccia grillée à l'huile d'Olive, gravelax de Saumon, crème de Raifort et œufs de Saumon
- Cannelé Potiron Curry, rilette de Maquereau
- Tartelette Parmesan, fondue de Tomate au Jambon Iberico et Pesto
- Chou gourmand à la mousse d'Anguille fumée et à l'Avocat.

TOASTS PAIN DE MIE

- Saumon fumé Maison Aneth et Citron
- Crevettes grises et Tomate
- Jambon fumé artisanal sur Tapenade
- Fromage frais
- Salade de Crabe sur Concombre

Plateau noir de 20 pièces 29 €
Plateau bois de 30 pièces 38 €*



Verrines de Luxe Froides

80 ML



Salade de Gambas de Palamos, vinaigrette de Tomate, pesto de Cresson aux Algues Wakamé 3.20 €*

Gravelax de Saumon au Poivre des bois, Betterave et Chèvre, Pignons de Pin torréfiés 3.20 €*

Pana cotta de Carotte jaune, crumble aux brisures d'Olives et Thym 3.20 €*

Crème de Panais fumé, brisures de Marrons, Foie Gras mariné, sirop au Porto 4,20 €*



☆ Foie Gras ☆



BLOC DE FOIE GRAS

100 g 13,90 €

ASSIETTE DE FOIE GRAS FRAIS MAISON

Chutney de Fruits des bois et pickles de Potiron, Brioche individuelle 17 €*

DÉCLINAISON DE FOIE GRAS

Roulé de Pain brioché au Foie Gras Maison, Magret fumé Foie gras truffé, Pâté en croûte de Gibier au Foie gras, Chutney fruits de bois, Confiture d'Airelles aux Echalotes, 2 petites tranches de Pain brioché plateau pour 2 personnes 30 €*

PETITE TERRINE DE GIBIER ET FOIE GRAS EN CROÛTE 14 €
PAIN BRIOCHÉ 5 €



ROYAL BELGIUM

Caviar Platinum

La boîte de 30 g 49 €
 La boîte de 125 g 189 €

Amuse-bouches
CHAUDS

Bisque de Homard

PARFUMÉE À L'ARMAGNAC

le demi-litre 10 €*



Croquettes Maison

LES MINIS par 10 pièces

Mini croquettes aux Crevettes .. 15 €
 Mini croquettes au Parmesan et Emmental 12 €

LES CLASSIQUES 80 g/pièce

Croquette aux Crevettes 4.20 €
 Croquette au Parmesan et Emmental 3.20 €



Encas
SALÉS



SANDWICHES

Petits Pains multi-Céréales garnis
 28 pièces 68 €

MINI-BIJOUX ET BÂTONNETS DE LÉGUMES

60 pièces 84 €

MINI-FALUCHES ET BÂTONNETS DE LÉGUMES

60 pièces 84 €

MINI BAGGLES ET CRUDITÉS

- Saumon fumé
- Fromage frais
- Jambon à l'os
- Jambon Italien

24 pièces 50 €

PETITS WRAPS ASSORTIS

- Jambon Italien et Tapenade de Tomate
- Dinde et Guacamole
- Saumon fumé et crème de Thon
- Crème Paëlla et brunoise de Poivrons (veggie)

40 pièces 45 €



Les Entrées FROIDES

17€*

PETIT TRIO DE DÉGUSTATIONS EN CÉRAMIQUE NOIR

- Crème d'œufs basse Température, Crevettes acidulées, Mesclun chlorophylle
- Marmelade de Carottes à l'Orange sanguine, Coco, Coriandre, Gambas rôtis et marinés
- Gourmandise de Volaille aux Morilles, crémeux de Champignons, blinis de Pdt au Céleri



FOIE GRAS FRAIS MAISON

Chutney de Fruits des bois et pickles de Potiron, Brioche individuelle 17€*



19€*

GRAND TRIO DE DÉGUSTATIONS EN CÉRAMIQUE NOIR

- Tataki de Bœuf mariné, compoté d'Echalote fumée aux Agrumes
- Foie gras au Jambon Iberico, chutney Poire et Gingembre
- Patate douce confite, Thon rouge infusé au Poivre des bois, émulsion de la mer



FARANDOLE DE CROQUANTS ET DE MOUSSES DE LÉGUMES

sur Tartelette Maison 15€*



Les Entrées CHAUDES

CASSEROLETTE EN CROÛTE DE SCAMPIS

à la Diable 15€*

RIGATONIS FARCIS AUX SCAMPIS FLAMBÉS AU JACK DANIELS

Cima di rapa 17€*



CASSEROLETTE DE SAINT-JACQUES

Fondue de Poireaux parfumée à la Truffe, Beurre blanc au Poivre de Timut 19€*

CASSEROLETTE DE RIS DE VEAU

Sauce Dijonnaise, Pleurotes braisées 25€*





BISQUE DE HOMARD

parfumée à l'Armagnac
le demi-litre 10€*

MIJOTÉ DE SOLE ET HOMARD

2 filets de Sole et 1/2 Homard
entièrement décortiqué,
sauce Homardine 35€



Les DÉGUSTATIONS



Dégustations Froides

TAGLIATA DE BŒUF MARINÉ AUX HERBES

Fregola Sarda truffée 9€*

CARPACCIO DE ST JACQUES ET FOIE GRAS,

vinaigrette d'huîtres
et pamplemousse 12€*

SATÉ DE THON ROUGE,

salade de Litchi et germes de Soja,
Algues Wakamé 10€*



Dégustations Chaudes

PETITE CASSEROLETTE TAUPE : GAMBAS

Purée de Patate douce,
Gambas au Saké et bouillon thai
aux jeunes Oignons 7€*

PETITE CASSEROLETTE NOIRE : JOUE DE BŒUF

Pot-au-feu de Joue de Bœuf,
Foie Gras poêlé,
bouillon à la Livèche 9€*

PETITE CASSEROLETTE ROUGE : HOMARD

Thermidor 12€*





COURONNE DE SAUMON FUMÉ

Pain Nordique Maison, crème aux herbes et œufs de Saumon **22 €***

PLATEAU DU PÊCHEUR

Sébaste, Tomate et huile vierge, Tronçons de Saumon fumé, Gambas, Brochette de Scampis et Ananas, Tartare de Saumon, Quenelles de Crabe sur Pamplemousse, Tomates aux Crevettes grises en Gâteau, Citron jaune non traité
pour 4 personnes **60 €***

PLATEAU DE LA MER

1/4 de Homard par personne, Tomates aux Crevettes grises, Salade de Crabe, Truite fumée, Saumon fumé maison, Gambas, Citron jaune non traité, Salade de Spaghetti de Légumes
pour 4 personnes **86 €***

HOMARD ENTIER EN BELLE-VUE

Légumes de Saison, Sauces (mayonnaise, cocktail, tartare) **59 €***

PLATEAU JAMBON TERRINE

Rosette, Jambon d'Ardennes, Tête pressée, Terrine maison et Confit d'Airelles, mousse de Jambon, Filet Américain préparé, Légumes, Oignons et Cornichons
pour 4 personnes **40 €***

Planches et plateaux FROIDS

PLATEAU ITALIEN

Tomates Roma et Cerises, Mozzarella Di Buffala et Pesto, Jambon de Parme, Coppa, Spianata, Mortadelle, Salfutto tranché finement, salade de Pâtes Italiennes, tiramisu de Courgettes, Basilic et Pignons de pin, Aubergines et Courgettes grillées.

pour 4 personnes **50 €***

Plateaux de Saumon

PLATEAU DE SAUMON FUMÉ MAISON

Saumon fumé Maison 300 g, échalotes, Persil, Citron non traité

Entrée pour 2 personnes **22 €***

PLATEAU DE SAUMON MARINÉ MAISON

Saumon mariné Maison 300 g, aux baies roses et Herbes fraîches, Citron non traité

Entrée pour 2 personnes **22 €***

PLATEAU DE SAUMON EN BELLE-VUE

Saumon cuit en belle-vue, Saumon fumé Maison, Petites Tomates aux Crevettes grises, Citron non traité

Entrée pour 8 personnes **72 €***

* Prix hors caution

Les Sauces Maison

Bocal 160 ml

Mayonnaise, Cocktail, Tartare ou Piquante **3 €***

Petit Pain de table **1 €/PIÈCE**

* Prix hors caution

Les Accompagnements

BOCAL DE 580 ml



Compter un bocal pour 3 personnes

Carottes aux Agrumes et Epices **5.50 €***

Salade de Pommes de terre **6.50 €***

Pommes de terre, Mayonnaise, jeunes Oignons, Radis, Herbes fraîches, Échalotes, Cornichons

Tomates et Haricots verts **6.50 €***

Tomates, Haricots verts, Oignons rouges pickles

Salade Mexicaine **6.50 €***

Haricots rouges, Maïs, Poivrons rouges, Tomates, Oignons rouges, Coriandre

Boullgour aux Légumes et Epices à la Grecque **7.50 €***

Boullgour, Poivrons jaunes, rouges, verts, Olives noires, huile d'Olive

Fregola Sarda **7.50 €***

Fregola Sarda, Roquette, Parmesan, huile pimentée

Taboulé fruité **8.50 €***

Taboulé, Raisins de Corinthe, Ananas, Mangue, Kiwi, Concombres, Tomato, huile d'Olive, Citron vert non-traité, Menthe



Les plateaux de *Fruits de Mer*



6 HÛÎTRES DE BRETAGNE GRATINÉES AU CHAMPAGNE ET AUX POIREAUX

15 €

PLATEAU DE 12 HÛÎTRES CREUSES DE BRETAGNE

Ouvertes par nos soins et disposées sur un plateau prêt à poser à table. Elles sont accompagnées de citron non-traité et vinaigre à l'échalote

25 €

PLATEAU DE FRUITS DE MER "BELLE ESCAPADE"

Huitres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Crevettes, Bulots, Bigorneaux

41 €/1 PERS. • 77 €/2 PERS.

PLATEAU DE FRUITS DE MER "ESCAPADE ROYALE"

1/2 Homard, Huitres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Crevettes, Bulots, Bigorneaux

65 €/1 PERS. • 125 €/2 PERS.

PLATEAU "TOUT CRUSTACÉS"

1/2 Homard, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Crevettes grises

62 €/1 PERS. • 119 €/2 PERS.



Les PLATS



CASSOLETTE VÉGÉTALE

Gâteau et Cannelloni de Butternut et Céleri, Poireau grillé, Carottes (jaune, orange et purée), pressé de Pomme de Terre, Chou vert et Noisettes 18 €*

CAILLE DES DOMBES FARCIE AUX RIS DE VEAU

Sauce au Foie Gras, Chou vert, Chicon braisé, Tomato confite, Haricots verts, Céleri rave, Petit Gratin de Pomme de terre Amandine 18 €

TRIO DE CANNELLONI PARMIGIANO

Crabe des neiges, Cèpes et Pleurotes, Gambas 22 €*

LOUP DE MER ET CREVETTES TIGRÉES

Poireaux, Carottes, Coulis de Persil 25 €*

COCOTTE DE FAISAN

Suprême de Faisan, Confit d'Airelles, Chou rouge, trio de Carottes, Pommes de terre rissolées 26 €*

PERDREAU CUIT SUR COFFRE ET DÉSOSSÉ

Chutney de Chou rouge, Pommes caramélisées, Chou vert, Navets, Pommes de terre tournées, Jus aux Airelles 28 €*

VOL-AU-VENT DE RIS DE VEAU

Poulet jaune, Ris de Veau, Morilles, Riz, Feuilleté maison 28 €*

HOMARD ENTIER GRILLÉ À L'ARMORICAINE

Penne au Parmesan 59 €

HOMARD ENTIER GRILLÉ AU BEURRE BLANC

Penne au Parmesan 59 €

Plats

pour 4 ou 6 personnes

PINTADE FARCIE AUX MARRONS, GIROLLES ET COGNAC

Tarte chaude aux Fruits, Sauce Vallée d'Auge, Gratin dauphinois

63 €/4 PERS

TRIO DE CANNELLONI PARMIGIANO

Crabe des neiges, Cèpes et Pleurotes, Gambas 78 €/4 PERS

RÔTI DE DINDE FARCIE AUX RAISINS DE MUSCAT

Tatin de Pommes, sauce Vallée d'Auge, Gratin Dauphinois

60 €/4 PERS • 88 €/6 PERS

ROULÉ DE DINDE EN CROÛTE FARCIE AUX MARRONS ET PISTACHES

Tarte chaude aux Fruits, Sauce Vallée d'Auge, Gratin dauphinois

60 €/4 PERS • 88 €/6 PERS

FILET DE BŒUF EN CROÛTE

Chou vert, Chicon braisé, Tomato confite, Haricots verts, Céleri rave, Sauce au Jus de Truffe, Gratin dauphinois 104 €/4 PERS • 150 €/6 PERS

* Prix hors caution



Les WOKS



WOK DE BROCHETTES DE POULET ET SCAMPIS AUX CACAHUËTES

Brochettes de Hauts de Cuisse de Poulet mariné au Soja, Pilons de Volaille à la Vietnamiennne, Brochette de Scampis Terriaki, Nouilles chinoises, Shiitake, Poivrons rouges, Germes de Soja frais, Chou chinois, Sauce cacahuètes

(à partir de 10 pers.) **20 €***

WOK DE CHAPON AU CIDRE

Suprêmes de Chapon, Châtaignes, Pommes, Poires, Haricots verts, Rattes du Touquet

(à partir de 6 pers.) **22 €***

WOK DE CHAPON ET GAMBAS

Suprême de Chapon, crème de Volaille à l'Armagnac, tronçon de Poireau grillé, Potimarron, Choux de Bruxelles, millefeuille de Pdt au Citron jaune, thym et sarriette

(à partir de 6 pers.) **24 €***



WOK DE PINTADE FINE CHAMPAGNE

Suprême de Pintade, Haricots verts, Sugar Snaps, Chou rouge, Chou vert, Rattes du Touquet

(à partir de 10 pers.) **23 €***

WOK POISSONS « SAVEURS D'ORIENT »

Dorade rose snackée sur peau, Riz rouge bio de Camargue aux effluves méditerranéennes • Lotte saveur Paëlla, Riz rond blanc • Saumon rôti, Algues Nori, saveurs Asiatiques, Gingembre et Citronnelle, Riz noir

(à partir de 6 pers.) **25 €***



WOK DE FAISAN À LA CRÈME D'AIRESLLES

Suprême de Faisan, Confit d'Airelles, Choux de Bruxelles, Carottes tricolores, Pommes de terre rissolées

(à partir de 6 pers.) **25 €***

WOK « CHASSE EN FÊTE »

Marcassin cuit basse T°, dos de Veau crémé aux Morilles, ballotine de Gibier, crumble de Noisettes, Topinambour confit, Chou vert au Genièvre, duxelles de Champignons des bois, confit d'Airelles

(à partir de 10 pers.) **27 €***



WOK DE SAINT-JACQUES ET LOTTE

Brochette de Lotte, Tomate cerise et Citron confit, Noix de Saint-Jacques, Dorade grise, Saumon rôti sur Peau, Jus de Carcasse, Chou blanc, Chou Romanesco, Brocoli-branche, Carottes

(à partir de 6 pers.) **28 €***

26€
par
personne

Les buffets FROIDS

37€
par
personne

Buffet Plaisirs

A PARTIR DE 30 PERSONNES

POISSON :

Tomates aux Crevettes grises,
Saumon

VIANDE :

Rôti de Dinde, Jambon cuit à l'os,
Terrine Maison, Jambon fumé des
Ardennes, Salade Charcutière,
Salade de Volaille

SAUCES :

Mayonnaise, Cocktail, Tartare

ACCOMPAGNEMENTS :

Salade de Pâtes, Salade de Pommes
de terre, Mayonnaise, Salade de
riz, Salade de Tomates, Œufs
farcis, Taboulé, Carottes râpées,
Concombres, Céleris rémoulade,
Salade de Tomates Mozzarella,
Oignons, Cornichons



POUR PLUS DE PRESTIGE,

n'hésitez pas à étoffer le buffet
en ajoutant des petites verrines,
des plateaux de fruits de mer,
de la Bisque de Homard, etc

Buffet de Fêtes

A PARTIR DE 20 PERSONNES

POISSON :

Tomates aux Crevettes grises, Crabe
au Pamplemousse, Saumon fumé,
Tartare de Saumon mariné aux
Agrumes et Chlorophylle, Salade
de Saumon aux Pommes, Yuzu et
Algues Wakamé, Huîtres creuses de
Bretagne, Crevettes géantes semi-
décortiquées, Fruits exotiques

VIANDE :

Foie gras au Magret fumé, Jambon
de Parme (12 mois), Coppa,
Spianata, Mousse de Jambon au
Porto, Terrine de Gibier, Carpaccio
de Bœuf à l'Huile de Truffe, Copeaux
de Parmesan, Salade de Bœuf Thai,
Salade de Dinde à la Mexicaine,
Vitelo Tonato

SAUCE :

Mayonnaise, Cocktail

ACCOMPAGNEMENTS :

Salade Mexicaine, Fregola Sarda
au Parmesan, Roquette et Huile
pimentée, Salade de Pommes de
terre au Radis et jeunes Oignons,
Carottes râpées aux Agrumes
et Epices, Salade de Tomates
et Haricots verts, Taboulé fruité,
Boullgour aux Légumes et Epices à
la Grecque, Oignons et Cornichons,
Comptée d'Airelles

Les DESSERTS



TRIO DE VERRINES (80 ml) 8€*

- Crème mousseline pralinée, Biscuit moelleux et Noisettes torréfiées
- Pomme au Calvados, gel de Lait entier, brisures de Palet Breton et Caramel à la fleur de sel
- Crème brûlée aux Poires caramélisées et Champagne

MOUSSE AU CHOCOLAT DE LA CLOCHE

(Verrine 160 ml) 3.20€*

SALADE DE FRUITS FRAIS

(Verrine 160 ml) 3.10€*

TIRAMISU AU SPÉCULOOS

(Verrine 160 ml) 3.40€*

CRUMBLE DE CHOCOLAT, POIRE ET NOISETTES

(Dessert dressé sur assiette) ... 9,40€*





Grand-Place, 19 • 7700 Mouscron
(sous le Passé Simple)

+32 (0) 56 85 50 45

www.morestoletraiteur.be

OUVERT 7J/7J

Du lundi au samedi
de 9h30 à 18h30

Le dimanche
de 9h30 à 13h00

HORAIRES
24 & 31 DÉCEMBRE

de 9h30 à 12h :
Ouvert

de 12h30 à 18h :
Retrait des commandes.
Comptoir réduit.

LIVRAISONS POSSIBLES

Pour les commandes
de plus de 400€
dans un rayon de 10 km.

Moresto LE TRAITEUR

Grand-Place, 19 • 7700 Mouscron (sous le Passé Simple)

**LA CARTE DES FÊTES
EST DISPONIBLE DU
VENDREDI 13 DÉCEMBRE 2024
AU DIMANCHE 5 JANVIER 2025**

OÙ PASSER SA COMMANDE ?

Commande et Paiement en ligne

www.morestoletraiteur.be

Commande par téléphone

+32 (0) 56 85 50 20

(tous les jours entre 9h et 17h,
excepté le mercredi et le dimanche)

CLÔTURE DES COMMANDES :

Pour Noël

Mercredi 18 décembre
à 12 h au bureau

Jeudi 19 décembre
à 8 h sur notre site

Pour Nouvel An

Lundi 23 décembre
à 12 h au bureau

Mercredi 25 décembre
à 8 h sur notre site

QUAND RETIRER SA COMMANDE ?

Mardi 24 et 31 décembre
de 12h30 à 18h00

Mercredi 25 décembre
et 1^{er} janvier
de 10h à 12h

OÙ RETIRER SA COMMANDE ?

Moresto Le Traiteur
(sous le Passé Simple)
Grand-Place, 19 • 7700 Mouscron

PAIEMENT :

Afin de fluidifier
l'enlèvement des commandes,
le paiement intégral sera
demandé à la commande.

par internet :

Lors de votre commande
en ligne via
www.morestoletraiteur.be

Une confirmation de votre
commande et de votre paiement
vous est envoyée par mail
(merci de vérifier dans
votre courrier indésirable)

par virement :

sur le compte
BE33 1262 0086 5246
en mentionnant en communication
le numéro de commande
et la date d'enlèvement.

sur place :

Moresto Le Traiteur :
Carte bancaire ou cash





Le Volailleur
MORESTO

Rue de Courtrai, 6
7700 Mouscron

+32 (0)56 85 50 44

www.morestolevolailleur.be

Mardi, mercredi, jeudi
et dimanche
de 8h30 à 13h00

Vendredi et Samedi
de 8h30 à 18h00

CLÔTURE
DES COMMANDES :

Mercredi 18 décembre
pour Noël

Lundi 23 décembre
pour Nouvel-An

QUAND RETIRER
SA COMMANDE?

Mardi 24 et 31 décembre :
de 8h30 à 18h00

Moresto LE VOLAILLER

Rue de Courtrai, 6 • 7700 Mouscron

NOS SUGGESTIONS SPÉCIALES FÊTES

- Petite Terrine de Gibier
et Foie gras en Croûte 15 €
- Foie gras d'Oie
en bloc ou en tranche 139 € / kg
- Magret de Canard fumé
Maison 61 € / kg

NOS TERRINES

- Terrine de Lièvre
- Terrine de Gibier

LES FOIES GRAS

- Foie gras d'Oie en bloc ou en tranche
 - Lobe de Foie gras entier cru
- Terrine de Sanglier au Foie gras
- Assortiment de confitures

LE CANARD

- Magret entier +/- 400 gr
- Cuisse de Canard

LA CAILLE

- Caille entière
- Caille entière désossée
- Caille farcie aux Raisins et Cognac

LE POULET

- Poulet jaune fermier
- Poulet noir de Bourgogne
- Chapon fermier
- Poularde



LA PINTADE

- Suprême de Pintade
- Cuisses de Pintade
 - Pintade entière
- Pintade entière farcie

JEUNES PIGEONS

LA DINDE DE FERME

- Filet de Dinde
- Dinde farcie aux Cèpes

LE LAPIN

- Lapin entier ou découpé
- Cuisse de Lapin

LE GIBIER

- Poule faisane • Coq faisane
- Filet de Biche • Civet de Biche
- Râble de Lièvre • Cuisse de Lièvre
- Perdreau

SAUCES POUR ACCOMPAGNER LES VOLAILLES ET GIBIERS :

- Porto aux fruits des bois
- Fine Champagne • Calvados Grand Veneur • Archiduc

EN ACCOMPAGNEMENT :

- Croquettes de pomme de terre maison
 - Gratin dauphinois
- Compote de Pommes maison

OÙ PASSER ET RETIRER SA COMMANDE ?

Moresto Le Volailleur

PAIEMENT :

à l'enlèvement -
Carte bancaire ou cash



POUR TOUS
VOS ÉVÉNEMENTS
NOUS VOUS ACCUEILLONS
DANS NOS SALONS ET
JARDINS LES CHARMETTES.

(Re)découvrez nos espaces
de réception lumineux et ouverts
vers nos jardins et terrasses.

Dans le cadre de réunions de
travail ou séminaires, nous mettons
à votre disposition projecteur,
écran et matériel divers.

www.moresto.be



POUR DES RÉVEILLONS
EN TOUTE SÉCURITÉ,

pensez à réserver
votre chambre
à l'hôtel Alizé situé
derrière la Grand-Place
www.hotelalize.be



Retrouvez nos Menus de fête du Rosae, Nano,
Passé Simple et La Cloche dans notre carte
« Menus Restaurants »

ROSÆ
CUISINE SANS ÉPINES

rosae-resto.be

nano
RESTAURANT

nano-resto.be

La Cloche
Fondée 1971

lacroche-resto.be

**PASSÉ
Simple**

passesimple-resto.be