

Week-ends de chasse 2025

Week-ends : vendredi menu de gibier +
samedi menu de gibier gastronomique

10-11-12 octobre	31 oct.-01-02 novembre	21-22-23 novembre
17-18-19 octobre	07-08-09 novembre	28-29-30 novembre
24-25-26 octobre	14-15-16 novembre	05-06-07 décembre

Liste de prix pour la saison de chasse 2025.

Toutes les chambres sont équipées d'une salle de bains et toilette, sèche-cheveux et TV.

Chambre 1 personne avec petit déjeuner	€ 75,00 par nuit
Chambre 2 personnes avec petit déjeuner	€ 130,00 par chambre/nuit
Chambre 3 personnes avec petit déjeuner	€ 160,00 par chambre/nuit
Chambre 4 personnes avec petit déjeuner	€ 180,00 par chambre/nuit
Supplément réservation d'une nuitée	€ 2,50 à 5,00 par personne

Les prix des menus

Vendredi : menu de gibier	€ 50,00 par personne
Samedi soir : menu gastronomique	€ 75,00 par personne

- Les boissons ne sont pas comprises !
- Autres surplus comme l'occupation d'une chambre par une personne et le taxe de séjour, seront à payer en supplément.
- Réductions enfants sur les menus : -3 ans (gratuit), -12 ans (-50%)

Pour toutes les réservations :

Téléphone : Tél. au 061-50.00.89

Courriel : info@auberge-saint-martin.be

Internet : www.auberge-saint-martin.be pour Réservation en ligne

Votre réservation est définitive dès réception de votre acompte de 25,00 € par personne sur le compte : IBAN : BE49 8508 2080 1971 – BIC : NICABEBB,
Nous acceptons les cartes Maestro, Visa, Mastercard !

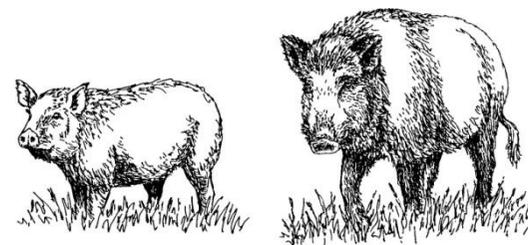
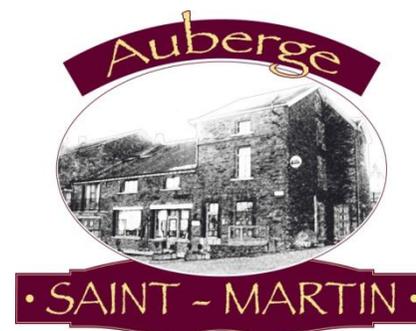


Auberge Saint-Martin

Rue Saint-Martin, 19, B-5550 Orchimont

Tel : 061-50.00.89

www.auberge-saint-martin.be



WEEK-END de CHASSE 2025

Guido De Paepe & Caroline Marreel vous souhaitent la bienvenue !

WEEK-END de CHASSE 2015



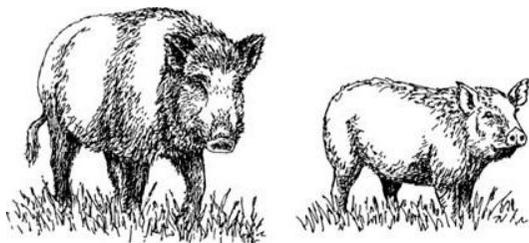
Vendredi soir Menu de gibier

Terrine de lièvre aux poires pochées,
Salade à l'huile de noix et toast

Velouté Saint-Germain

Mijoté de cerf à la bière de Chimay, pomme Macaire,
Jardinière de légumes braisés et une pomme au four

Feuilleté crème mascarpone aux fruits frais



Samedi soir Menu de gibier gastronomique

Confit de canard au foie gras, magret de canard fumé,
Salade roquette et croûtons

Feuillantine de faisán aux champignons des bois,
Effiloché de haricots aux amandes grillées

Fantasy de sorbet

Filet de biche poêlé aux épices,
Sauce gibier à la gelée d'airelles, beignets de pommes de terre
Et garniture de chasse

Plateau de fromages traditionnels proposé par le chef

Crêpe fourrée parfait chocolat façon cannelloni,
Croquette de banane et sorbet pêche de vigne

Café