

Week-ends de chasse 2026

Week-ends : vendredi menu de gibier +

samedi menu de gibier gastronomique

09-10-11 octobre 30-31 oct. -01 novembre 27-28-29 novembre

16-17-18 octobre 06-07-08 novembre 04-05-06 décembre

23-24-25 octobre 13-14-15 novembre 11-12-13 décembre

Liste de prix pour la saison de chasse 2026.

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

Chambre 1 personne avec petit déjeuner € 80,00 par nuit

Chambre 2 personnes avec petit déjeuner € 140,00 par chambre/nuit

Chambre 3 personnes avec petit déjeuner € 170,00 par chambre/nuit

Chambre 4 personnes avec petit déjeuner € 200,00 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 !

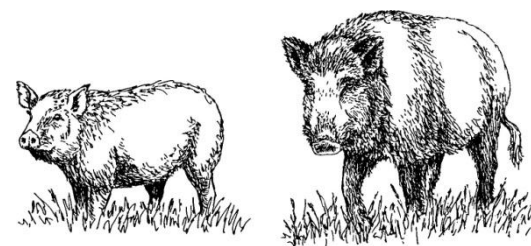
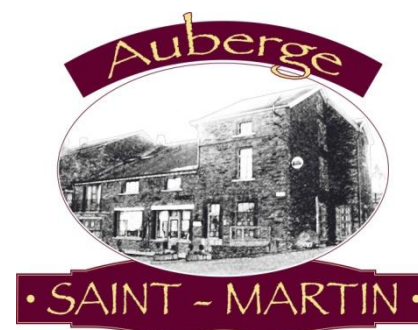


Auberge Saint-Martin

Rue Saint-Martin, 19, B-5550 Orchimont

Tel : 061-50.00.89

www.auberge-saint-martin.be



WEEK-END de CHASSE 2026

Caroline & Guido vous souhaitent la bienvenue !

WEEK-END de CHASSE 2016

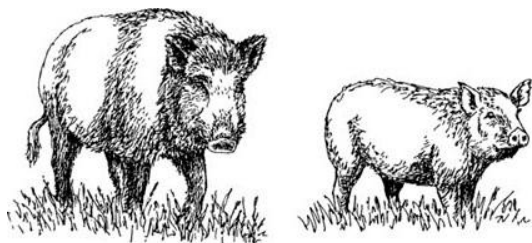
Vendredi soir Menu de gibier

Terrine de lièvre aux poires et sirop de Liège
confit d'oignons rouges et toast

Velouté crémeux de potiron-carottes garni de lardons
de magret canard fumé et croûtons

Civet de marcassin à la bière de Chimay, pommes de terre grenailles
rissolées, jardinière de légumes braisés et une pomme au four

Mousse au chocolat blanc et fromage de chèvre frais,
coulis de fruits des bois sur palet breton



Samedi soir Menu de gibier gastronomique

Marbré de foie gras et ramier,
confit d'oignons aux raisins et brioche rôtie

Aiguillettes de suprême de colvert mijoté de bette,
façon ardennaise, jus corsé au porto blanc

Sorbet au goût du patron

Filet de biche rôti au four, sauce grand veneur,
beignets de bintjes, poire airelle et légumes d'hiver

Plateau de fromages traditionnels proposé par le chef

Feuilleté crème chiboust, compote de rhubarbe
et fruits rouges frais

Café