

Week-ends de chasse 2026

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

09-10-11 octobre	30-31 oct.-01novembre	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

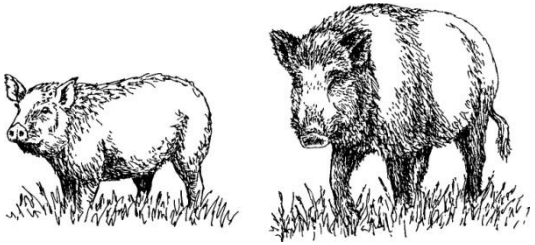
Votre réservation est définitive dès réception de votre acompte de **25,00 €** par personne sur le compte : **IBAN : BE49 8508 2080 1971 – BIC : NICABEBB**,
Nous acceptons les cartes Maestro, Visa, Mastercard !

Auberge Saint-Martin

Rue Saint-Martin, 19, B-5550 Orchimont
Tel : 061-50.00.89
www.auberge-saint-martin.be

Auberge

SAINT - MARTIN



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

*****

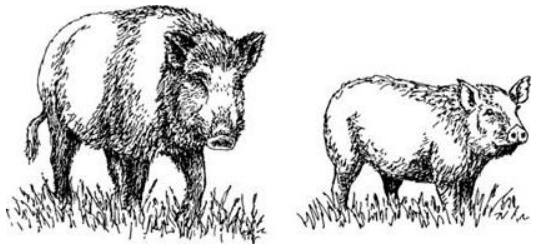
Velouté crémeux de potiron-carottes garni de lardons
de magret canard fumé et croûtons

*****

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