



# Chateau de Namur

Hôtel\*\*\*\* - Restaurant d'application



**Hôtel \*\*\*\* - Restaurant  
d'application de l'Ecole  
Hôtelière Provinciale de Namur  
(EHPN) et du Bachelier de  
Gestion Hôtelière Provinciale  
de Namur (HEPN)**

Labellisé Clé verte



## Menu Mariage 2019

### Entrée froide au choix :

- Tartare de saumon de Norvège, salpicon de légumes croquants, crème légère parfumée à l'aneth et citron vert
- Tranchette de foie de canard, chutney de fruits de saison, brioche croquante
- Vitello Tonato, caperons et tomates caviar, mayonnaise aux anchois, gelée fine aux concombres

### Entrée chaude au choix :

- Ravioles de homard aux petits légumes, émulsion légère aux crustacés
- Filet de bar rôti au four, salpicons de légumes du soleil, émulsion au chorizo
- Crevettes sauvages snackées, céleri-rave et noisettes torréfiées, émulsion au bacon grillé

Avenue de l'Ermitage 1 – 5000 Namur - 0032 81 729 900  
info@chateaudenamur.com - www.chateaudenamur.com





# Chateau de Namur

Hôtel\*\*\*\* - Restaurant d'application



**Hôtel \*\*\*\* - Restaurant  
d'application de l'Ecole  
Hôtelière Provinciale de Namur  
(EHPN) et du Bachelier de  
Gestion Hôtelière Provinciale  
de Namur (HEPN)**

Labellisé Clé verte



## Menu Mariage 2019

### Plat principal au choix :

- Côtes d'agneau grillées au poivre de Penja, croquant de pomme de terre, légumes glacés, jus de veau corsé à l'ail confit et thym
- Filet de coucou de Malines, jardinière de légumes du marché, consommé parfumé au spek et truffes
- Dos de cabillaud royal rôti au four, légumes de saison et crevettes grises, réduction au Riesling et herbes fraîches
- Médaillon de veau fermier en croûte de tomates séchées et fruits secs, olives Taggiasches, crumble, jus léger au romarin

Avenue de l'Ermitage 1 – 5000 Namur - 0032 81 729 900  
info@chateaudenamur.com - www.chateaudenamur.com





# Chateau de Namur

Hôtel\*\*\*\* - Restaurant d'application



**Hôtel \*\*\*\* - Restaurant  
d'application de l'Ecole  
Hôtelière Provinciale de Namur  
(EHPN) et du Bachelier de  
Gestion Hôtelière Provinciale  
de Namur (HEPN)**

Labellisé Clé verte



## Menu Mariage 2019

### Suppléments sorbet :

- Sorbet au citron vert parfumé à l'eau de Villée, agrumes confits
- Sorbet aux fruits des Iles, ananas à la vanille de Tahiti
- Sorbet à la Granny Smith rafraîchi au champagne, pommes golden caramélisées,

### Supplément fromages :

- Assiette de fromages affinés

### Desserts :

- Le chocolat dans tous ses états
- Mousse légère, biscuits rose de Reims, fruits de saison, meringue
- Crumble aux fruits des îles, coulis à la passion, sorbet à la mangue
- Pièce montée selon les goûts (supplément)

Avenue de l'Ermitage 1 – 5000 Namur - 0032 81 729 900  
info@chateaudenamur.com - www.chateaudenamur.com

