

OFFREZ

UNE CARTE CADEAU

Cette année, glissez sous le sapin un bon à valoir pour un dîner au restaurant Le Grand Maur.



FORFAIT NATURE & DÉCOUVERTE pour 2 personnes

1 nuitée en chambre double

2 petits-déjeuners

2 repas & boissons

Jus Bio en chambre Marc Ballat

Balade Balisée au départ du Grand Maur
«Promenade Meyerbeer»

Au retour de balade, goûter Gourmand
«Pâtisserie Demartin» à Spa

Formule valable du 1^{er} janvier 2019 au
29 février 2020 et proposée au prix de 255€

À COMMANDER SUR PLACE
OU PAR TÉLÉPHONE
AU 087 77 36 16

COMMANDE

Votre menu Traiteur Fêtes de fin d'année

Dégustations apéritives

Une entrée au choix*

Un plat au choix*

Un dessert au choix*

** voir les propositions au dos*

N'hésitez pas à accompagner votre repas avec
les vins sélectionnés par le Grand Maur.

Des fiches conseils pour réchauffer
les préparations choisies vous seront fournies.

Joyeuses Fêtes !

Commande pour le 20 décembre pour le service de Noël
et le 28 décembre pour le service Nouvel An.

Enlèvement par vos soins le 24 décembre entre 13h & 15h
et le 31 décembre entre 11h & 13h.

Une caution de 50€ sera demandée et rendue
au retour du matériel.

WWW.LEGRANDMAUR.COM



LE GRAND MAUR
RESTAURANT - CHAMBRES

CÉCILE LONTIN ET GWENN JEHIN

Route de Barisart, 209 • 4900 SPA
Tél. : +32 (0) 87 77 36 16

www.legrandmaur.com | E-mail : info@legrandmaur.com



LE GRAND MAUR
RESTAURANT - CHAMBRES

SERVICE TRAITEUR FÊTES DE FIN D'ANNÉE





COMPOSEZ VOTRE MENU DE FÊTES

Comprend : 3 dégustations apéritives / 1 entrée / 1 plat / 1 dessert 55€ par personne

Dégustations apéritives

(incluses dans l'achat d'un menu entrée/plat/dessert ou 6€ les 3 pièces hors menu)

Saumon Gravlax / Sirop Erable / Crème raifort / Citron | Bœuf Mi-cuit / Cumin / Lentilles | Macaron parfumé au foie gras

Les entrées 18€ hors menu

- E1** Saint-Jacques Dieppe/ Crémeux butternut
Éclats châtaignes, noix et bacon / Jus fumé
- E2** Mijoté de veau au champagne & foie gras
Légumes de saison glacés
- E3** Cabillaud braisé aux chicons & orange
Mousse de patidou

*Légumes Bio Mont Pointu Marie Destiné
Veau Daniel Fickers Bio Jalhay
Gibier chasse Locale «La Fagnarde»*

Les plats 23€ hors menu

- P1** Lasagne de homard Bleu Norvège aux petits
légumes / Crème safran
- P2** Filet mignon de biche / Panais & vanille
Airelles / Potimarron / Réduction vin rouge
- P3** Chou de Jalhay farci au canard & truffe
Concassé de pommes de terre / Jus corsé

Les desserts glacés

Préparés par Christophe Vertcour Maître Glacier

8,50€ hors menu

- D1** Carameline : Glace vanille / cœur coulant
caramel & beurre salé
- D2** Meringuée : Lait Amande / Sorbet framboise
Meringue Italienne
- D3** Ganaché : Glace spéculos / Vanille / Ganache
chocolat



Mais aussi à la carte...

- 1/2 Homard Bleu Norvège belle-vue : garniture et sauces 25€
- Homard Bleu Norvège belle-vue : garniture et sauces 40€
- Terrine de foie gras & Chutney 16€

BON DE COMMANDE SERVICE TRAITEUR

Remplissez le bon de commande ci-dessous en précisant à chaque fois le nombre de menus et le nombre de plats.
Nous reviendrons très rapidement vers vous avec un devis détaillé. Dernières commandes pour le 20/12 et le 28/12.

COORDONNÉES

PRÉNOM :

NOM :

ADRESSE :

CODE POSTAL :

VILLE :

TÉL :

E-MAIL :

☐ JE SOUHAITE ÊTRE LIVRÉ

☐ JE VIENS CHERCHER MES PLATS

MENU DE FÊTES

JE SOUHAITE COMMANDER ☐ MENUS

À 55 EUROS, COMPOSÉ(S) DE :

Entrées **E1** ☐ **E2** ☐ **E3** ☐

Plats **P1** ☐ **P2** ☐ **P3** ☐

Desserts **D1** ☐ **D2** ☐ **D3** ☐

Les dégustations apéritives sont comprises pour tout menu complet commandé.

À LA CARTE

JE PRÉFÈRE COMMANDER À LA CARTE :

3 dégustations apéritives à 6 € **AB** ☐

Entrées du menu à 18 €

E1 ☐ **E2** ☐ **E3** ☐

Plats du menu à 23 €

P1 ☐ **P2** ☐ **P3** ☐

Desserts du menu à 8,50 €

D1 ☐ **D2** ☐ **D3** ☐

☐ 1/2 Homard belle-vue 25€

☐ Homard belle-vue 40€

☐ Terrine de foie gras 16€

LES BOISSONS

Découvrez au Grand Maur
notre gamme de vin pour
accompagner vos menus de fêtes !

WWW.LEGRANDMAUR.COM



LE GRAND MAUR

RESTAURANT - CHAMBRES

CÉCILE LONTIN ET GWENN JEHIN

Route de Barisart, 209 • 4900 SPA

Tél : +32 (0) 87 77 36 16

www.legrandmaur.com | E-mail : info@legrandmaur.com

Des fiches conseils pour réchauffer les préparations choisies vous seront fournies.

Commande pour le 20 décembre pour le service de Noël et le 28 décembre pour le service Nouvel An.

Enlèvement par vos soins le 24 décembre entre 13h & 15h et le 31 décembre entre 11h & 13h.

Une caution de 50€ sera demandée et rendue au retour du matériel.