

H Ô T E L
LES 3 CLÉS
1 9  1 0

BUFFETS & COCKTAILS



Notre Page Facebook



Notre Page Instagram

HÔTEL-RESTAURANT
"LES 3 CLÉS"

Toute l'équipe de l'Hôtel " Les 3 clés " vous accueille dans ses salles et salons privés afin d'organiser vos repas de société, vos fêtes familiales ou votre réception de mariage et espère que vous garderez de cette journée un souvenir inoubliable.

Depuis quatre générations, l'Hôtel " Les 3 Clés " a acquis un savoir-faire unique. Nous serions heureux de le mettre à votre disposition afin de faire de votre journée un événement exceptionnel.

Nos salles Sauvenière et Bailli forment, avec le grand salon situé juste à côté, un superbe ensemble que nous pourrions vous réserver exclusivement à l'occasion de votre réception.

Du buffet froid au menu trois services, en passant par les cocktails dînatoires ou buffets sandwiches, nous vous proposons un large éventail de possibilités qui répondront à vos exigences ainsi qu'à vos budgets.

CHAMBRES

Notre hôtel quatre étoiles possède 45 chambres entièrement rénovées. Toutes sont équipées d'une salle de bain ou douche privée, un sèche-cheveux, un accès gratuit au wifi, un mini frigo, un plateau d'accueil avec café & thé et d'autres services.

SITUATION

Situation exceptionnelle, au centre de la Belgique :

- à 40 Km de Bruxelles
- à 18 Km de Namur et de Charleroi
- à 5 Km de l'autoroute Bruxelles- Luxembourg

L'Hôtel dispose d'un jardin agrémenté d'une terrasse et d'une fontaine ainsi que d'un parking de plus de 200 places. Possibilité de promenade dans la réserve de l'Escaille juste à côté de l'Hôtel.

RESTAURANT

Notre brasserie « Saveurs à la Clé », est ouverte tous les jours et assure le service de restauration de 12h00 à 22h00, avec véranda et terrasse en saison. Nous vous proposons une restauration à la carte, un menu Gourmand et un menu du jour tous les midis et soirs durant la semaine (sauf le vendredi soir).

VISITEZ NOTRE SITE INTERNET : <http://www.3cles.be>

VISITEZ NOTRE PAGE FACEBOOK : <https://www.facebook.com/les3cles>

VISITEZ NOTRE PAGE INSTAGRAM : <https://www.instagram.com/les3cles/>

NOS FORMULES COCKTAILS

1. Notre formule « Verre d'accueil ou de clôture »

Cava ou jus d'orange accompagnés de dés de saucisson d'Ardenne, de dés de Gouda, de biscuits salés, peanuts... :

- **1 verre** : 8€/ personne
- Pendant 1 heure : 18,00€ / personne
- Pendant 2 heures : 30,00€ / personne
- Pendant 4 heures : 50,00€ / personne

2. Notre formule « Sélection de bières belges »

Maes, Grimbergen Blonde, La 4^{ème} Clé et La Madeleine (brassées par l'Hôtel), jus d'orange et soft drinks accompagnés de dés de saucisson d'Ardenne, de dés de Gouda, de biscuits salés, peanuts... :

- **1 verre** : 6€/ personne
- Pendant 1 heure : 16,00€ / personne
- Pendant 2 heures : 26,00€ / personne
- Pendant 4 heures : 40,00€ / personne

3. Notre formule « Tradition »

Bière Maes, vin blanc, vin rouge, jus d'orange et soft drinks accompagnés de dés de saucisson d'Ardenne, de dés de Gouda, de biscuits salés, peanuts... :

- **1 verre** : 7€/ personne
- Pendant 1 heure : 18,00€ / personne
- Pendant 2 heures : 28,00€ / personne
- Pendant 4 heures : 46,00€ / personne

4. Notre formule « 3 Clés »

Porto, kir, Cava, vin rouge et blanc, bière au fût, jus d'orange et soft drinks accompagnés de dés de saucisson d'Ardenne, de dés de Gouda, de biscuits salés, chips, peanuts... :

- Pendant 1 heure : 20,00€ / personne
- Pendant 2 heures : 33,00€ / personne
- Pendant 4 heures : 55,00€ / personne

Toutes ces formules peuvent être accompagnées de zakouskis froids et chauds (5 par personne) pour 10€ de plus par personne.

Nous proposons aussi des paniers surprise composés de +/- 25 petits sandwiches fourrés pour 60,00€ par panier, ou un assortiment de petits pains garnis à 4,00€ pièce.

BUFFET FROID

PRIX : 38,00€ PAR PERSONNE

Salades

Salade de carottes râpées « nature »
Salade de céleri rave au curry et raisins secs
Salade de tomates au basilic et mozzarella
Salade de pâtes au pesto et tomates séchées
Salade de pommes de terre à la mayonnaise, œufs et pommes vertes

Viandes & poissons

Jambon du Pays au melon et roquette
Terrine de saison, confiture d'oignons
Pilons de volaille marinés aux herbes
Saumon entier en Bellevue

Œufs Mimosa et saumon fumé
Pêches farcies au thon
Tomates aux crevettes
Petits pains « maison »

Sauces

Mayonnaise – cocktail – vinaigrette

Dessert

Assortiment de mini desserts de saison

Les boissons ne sont pas comprises dans le prix du buffet

Tous nos buffets sont servis pour un minimum de 20 couverts.

BUFFET FROID ET CHAUD

PRIX : 50,00€ PAR PERSONNE

BUFFET FROID

Salades

Salade de carottes râpées « nature »
Salade de céleri rave au curry et raisins secs
Salade de tomates au basilic et mozzarella
Salade de pâtes au pesto et tomates séchées
Salade de pommes de terre à la mayonnaise, œufs et pommes vertes

Viandes & poissons

Jambon du Pays au melon et roquette
Terrine de saison, confiture d'oignons
Pilons de volaille marinés aux herbes
Saumon entier en Bellevue

Œufs Mimosa et saumon fumé
Pêches farcies au thon
Tomates aux crevettes
Petits pains « maison »

Sauces

Mayonnaise – cocktail – vinaigrette

BUFFET CHAUD

Gigotin de cochon de lait à la moutarde à l'ancienne, gratin Dauphinois
OU
Suprême de volaille aux champignons, pâtes nature
(Pour un double choix de plats chauds, compter un supplément de 10€ par personne)
ET
Légumes de saison en accompagnement

Dessert

Assortiment de mini desserts de saison

Les boissons ne sont pas comprises dans le prix du buffet

Tous nos buffets sont servis pour un minimum de 20 couverts.

WALKING DINNER
PRIX : 35,00€ PAR PERSONNE
HORS BOISSONS

Zakouski
(2 chauds et 2 froids)

Pain surprise
(1 pain pour environ 25 personnes)

Assiettes de dégustation
(4 au total)

Réduction de pâtisseries
(2 pièces par personne)

Buffet café et thé

Forfait boissons comprenant :
cava, vin blanc, vin rouge et boissons softs

16,00€ par personne durant 1 heure
29,00€ par personne durant 2 heures

Pour l'agencement de la salle, nous mettons à votre disposition des tables de buffet et des tables hautes.

Nos « Walking dinner » sont servis pour un minimum de 20 couverts.

Nos services divers

SI VOUS DESIREZ....

UN DISC-JOCKEY

Vous pouvez prendre celui de votre choix, nous prévoyons la place nécessaire dans votre salle de réception.

UN FORFAIT BOISSONS POUR LE REPAS

Apéritifs et zakouski froids et chauds, ½ bouteille de vin par personne, les eaux et le café **au prix de 25 € par personne** (pour les buffets).

UN FORFAIT DE BOISSONS EN SOIREE

Consommations à volonté de bières blondes, eaux diverses, jus de fruits, vin rouge, rosé ou blanc, café, thé :

- Durant 2 heures **25,00 €/personne**
- Durant 4 heures **40,00 €/personne**

DES PETITS PAINS GARNIS, DES PATISSERIES ET ZAKOUSKIS

- Choix de petits pains garnis au crabe, crevettes, saumon fumé, fromage, jambon d'Italie, wraps fourrés, ... **4,00 € pièce**
- Pâtisseries diverses **6,00 € pièce**
- Zakouski chauds et froids **2,00 € pièce**

UNE DECORATION FLORALE DES TABLES

Toutes nos tables de banquets sont garnies de fleurs de saison avec des nappes et des serviettes en tissu. Il nous est possible de prévoir d'autres arrangements floraux, mais, dans ce cas, le prix variera selon la saison et l'importance des montages.

UN ARRANGEMENT DES SALONS

Toutes les dispositions de tables sont réalisables dans les limites de l'espace que nous vous proposons. Veuillez préciser vos souhaits à ce sujet ou nous transmettre un plan de table.

Nos services divers (suite)

GRATUITE DES SALLES

Toutes nos salles et salons sont mis gratuitement à votre disposition pour autant que le cocktail et/ou le banquet soit organisé par nos soins.

La capacité de la salle gratuite correspond au nombre d'invités. La mise à disposition de la salle gratuite ne sera pas valable les jours de montage et de démontage.

ACOMPTE

Toute confirmation de réservation se fera suite au versement d'un acompte de 20 % du total provisoire. Une fois le montant perçu par l'établissement, la réservation sera garantie. Toute réservation pour laquelle les acomptes n'auraient pas été réglés dans les temps fixés, sera considérée comme nulle.

BANQUET, RECEPTION, COCKTAIL

Veillez nous contacter 10 jours avant votre réception, votre banquet ou votre cocktail, pour nous confirmer le nombre exact de vos invités ou participants. Ce chiffre sera considéré comme garantie finale, laquelle vous sera facturée même si le nombre d'invités servis se situe en-dessous de ce chiffre. Vous emporterez en « traiteur » les repas non annulés 48h avant votre réception.

Nous vous remercions pour l'intérêt que vous portez en notre établissement et restons à votre entière disposition pour plus d'informations.

H Ô T E L
LES 3 CLÉS
1 9  1 0



HÔTEL-RESTAURANT "LES 3 CLÉS"

CHAUSSÉE DE NAMUR, 17
B-5030 GEMBLoux

TEL: 081/61.16.17
HOTEL@3CLÉS.BE
WWW.3CLES.BE