

## FORMULE REPAS :

Nous proposons les forfaits ci-dessous mais tout est possible en fonction de vos souhaits et de votre budget. Nous pouvons nous adapter à votre demande.

Si allergie ou intolérance, merci de nous le signaler.

*Les prix s'entendent par personne, hors boissons, TVA comprise.*

Forfait valable pour un groupe à partir de 10 personnes.

À partir de 18 personnes la composition du menu doit être la même pour l'ensemble des convives !!

### - Menu Florentin :

35€ / personne

Entrée, plat & dessert

*Duo de croquettes, fromages d'Orval et crevettes grises*

*OU*

*Javanais de saumon, pickles de choux fleur,  
chantilly au wasabi*

*\*\*\*\*\**

*Filet de canette laqué aux épices,  
légumes caramélisés, nems de pommes de terre*

*OU*

*Filet mignon de porc aux pleurotes,  
légumes du moment et gratin dauphinois*

*\*\*\*\*\**

*Nougat glacé aux fruits confits*

*OU*

*Mousse au chocolat parfumée au Grand Marnier*

**Siège administratif : Rue d'Arlon, 59 – 6760 VIRTON**

**Siège d'exploitation : Place Albert Ier, 58 – 6820 FLORENVILLE**

**tél. : + 32(0)61 31 11 23 - mail : [info@hotel-leflorentin.be](mailto:info@hotel-leflorentin.be)**

**T.V.A. : BE 0836.037.852**

- Menu Terroir :

38€ / personne

Entrée, plat & dessert

*Croquette au fromage d'Orval  
et frisée aux lardons au vinaigre de framboise  
OU*

*Vichyssoise de Plates de Florenville,  
croustille de jambon à l'Orval  
\*\*\*\*\**

*Parmentier de joue de bœuf  
et patates douces à la Gengoulf  
OU*

*Pâté Gaumais, salade de Plates tièdes à l'huile de truffe  
\*\*\*\*\**

*Tartelette aux pommes et soufflé glacé à l'Orval  
OU*

*Crème de riz au safran Gaumais*

- Menu du Chef :

40€ / personne

Entrée, plat & dessert

*Carpaccio de canard et foie gras aux fruits rouges  
OU*

*Ravioles de scampis, coulis de crustacés à la coriandre  
\*\*\*\*\**

*Côte de porc Ibérique au miel et romarin,  
déclinaison de carottes, pressé de pommes de terre  
OU*

*Dos de cabillaud rôti, asperges vertes,  
chutney de tomates, vitelottes, beurre blanc au basilic  
\*\*\*\*\**

*Tartelette au citron meringuée  
OU*

*Trio de pâtisserie*

*Siège administratif : Rue d'Arlon, 59 – 6760 VIRTON  
Siège d'exploitation : Place Albert Ier, 58 - 6820 FLORENVILLE  
tél. : + 32(0)61 31 11 23 - mail : [info@hotel-leflorentin.be](mailto:info@hotel-leflorentin.be)  
T.V.A. : BE 0836.037.852*

- Menu Gourmand :

48€ / personne

Entrée froide, entrée chaude, plat & dessert

*Aiguillettes de saumon fumé, guacamole,  
compotée de tomates et yaourt au basilic*

*OU*

*Tartare de bœuf aux œufs de harengs,  
carpaccio de radis blanc*

*\*\*\*\*\**

*Quenelles de sandre, sauce Nantua*

*OU*

*Ravioles de homard, nage de légumes au curry rouge*

*\*\*\*\*\**

*Ballotine de pintade, jus corsé au chorizo,  
roquette et Tête des Moines*

*OU*

*Filet de lapereau à la Niçoise*

*\*\*\*\*\**

*Javanais, crème anglaise à l'arabica*

*OU*

*Marquise au chocolat, déclinaison de poires*

## - Menu Prestige:

55€ / personne

Entrée froide, entrée chaude, plat & dessert

*Fraicheur de noix de Saint-Jacques,  
crevettes grises et artichauts  
marinés à la tartufata de truffes noires*

*OU*

*Pressé de foie gras et gelée de lait de coco,  
chutney d'ananas Victoria  
au poivre Sauvage Voastipéféry*

*\*\*\*\*\**

*Cannelloni de volaille et ris de veau gratiné au parmesan  
crème d'asperge*

*OU*

*Risotto aux algues, filet de rouget au curry rouge*

*\*\*\*\*\**

*Filet d'agneau en croute d'herbes,  
cromesquis au pesto,  
jeunes légumes glacés au thym, crème d'ail*

*OU*

*Coucou de Malines aux morilles,  
asperges et frites de polenta*

*\*\*\*\*\**

*La grande palette de gourmandises*