



# la fabrique.

APPART'HOTELS DE ROCHEHAUT

**SERVICE TRAITEUR**

**TRAITEURDIENST**

## **COMMENT COMMANDER ?** **HOE RESERVEREN?**

Veuillez téléphoner au **061 46 10 00**  
ou envoyez un mail sur  
**[secretariat@aubergederochehaut.com](mailto:secretariat@aubergederochehaut.com)**

Le règlement se fait lors du départ,  
à la remise des clés.

Tous les plats sont à enlever à la cuisine  
de l'EPI D'OR par vos soins.

Gelieve te bellen naar **061 46 10 00**  
of een mail te sturen naar  
**[secretariat@aubergederochehaut.com](mailto:secretariat@aubergederochehaut.com)**

De betaling vindt plaats bij uw vertrek,  
wanneer u de sleutels afgeeft.

Alle gerechten mogen afgehaald worden  
aan de keuken van « L'EPI D'OR ».



## **À VOTRE SERVICE** **DE 9H30 À 21H**

## **TOT UW DIENST** **VAN 9U30 TOT 21U**

 **+32 (0)61/46 10 00**

**TARIFS / TARIEVEN 2026**

## LE PETIT DÉJEUNER ONTBIJT

POUR BIEN COMMENCER LA JOURNÉE  
OM UW DAG GOED TE BEGINNEN

### LE CLASSIQUE – KLASSIEK ONTBIJT

1 pain au chocolat, 1 croissant, jus d'orange  
et une boisson chaude  
1 chocoladekoek, 1 croissant, sinaasappelsap  
en een warme drank..... **10,00€**/PERS.

### LE COMPLET (MIN. 2 PERS) – UITGEBREID ONTBIJT (MIN. 2 PERS)

1 pain au chocolat, 1 croissant, 1/2 baguette, jus d'orange, boisson chaude, 1 yaourt, 1 yaourt à boire, jambon, fromage en tranches, confiture, miel, pâte à tartiner, saumon fumé, fruit frais, œuf cuit dur, beurre et 1/2 bouteille de crémant/2 pers.

1 chocoladekoek, 1 croissant, 1/2 stokbrood, sinaasappelsap, warme drank, 1 yoghurt, 1 drinkyoghurt, ham, sneetjes kaas, confituur, honing, chocoladepasta, gerookte zalm, vers fruit, hardgekookt ei, boter en 1/2 fles cava/2 pers. ... **25,00€**/PERS.

Supplément crêpes, gaufres et omelettes

Supplement pannekoeken, wafels en omelet ..... **5,00€**/PERS

ENVIE DE PRENDRE VOTRE PETIT-DÉJEUNER AU BUFFET CHAUD ET FROID DE  
L'HÔTEL? C'EST POSSIBLE EN ARRIVANT À 8H OU 9H45 ! (30€/PERS.)

CONTACTEZ-NOUS AU 061/46.10.00 POUR CONNAÎTRE LES DISPONIBILITÉS.

ZIN OM TE ONTBIJTEN OP HET WARM EN KOUD BUFFET IN HET HOTEL?

HET IS MOGELIJK VOOR EEN AANKOMST OP 8U OF 9U45! (30€/PERS.)

CONTACTEER ONS 061/46.10.00 VOOR BESCHIKBAARHEDEN

## LES BOISSONS DRANKEN

POUR LES PETITES ET LES GRANDES SOIFS  
VOOR DE KLEINE EN GROTE DORST



### VINS & CHAMPAGNES – WIJN & CHAMPAGNE

#### VINS – WIJN

##### Blanc – Wit

Côtes de Montravel, Cuvée Jordan (Blanc sec – Droge witte wijn) ..... **13,50€**/75CL

Côtes de Montravel, Cuvée Eloïse (Blanc moëlleux – Zoete witte wijn) ..... **14,50€**/75CL

##### Rouge – Rood

Côtes du Rhône ..... **14,00€**/75CL

#### CHAMPAGNE & CRÉMANT – CHAMPAGNE & CAVA

Crémant d'Alsace – Schuimwijn uit Alsace « Les Fines Bulles de l'Auberge »

..... **8,50€**/37,5CL

..... **16,90€**/75CL

Champagne Testulat «Le Premium», Brut, Cuvée Prestige ..... **28,50€**/75CL

# LES PLANCHES PLANKEN

À PARTAGER  
OM TE DELEN



**POUR VOTRE APÉRO, NOUS CONSEILLONS  
L'APÉRITIF DE ROCHEHAUT :** savoureux  
mélange de Muscat de Lunel,  
Fruit de la passion et liqueur de framboises

**VOOR UW APERITIEF, RADEN WIJ U  
DE 'APÉRITIF DE ROCHEHAUT' AAN :**  
een heerlijke mengeling van 'Muscat de Lunel',  
passievrucht en frambozenlikeur  
..... **16,50€/75CL**

**PLANCHE DE VOTRE CHOIX À PARTAGER À L'APÉRITIF...**  
**PLANK OM TE DELEN VOLGENS UW KEUZE VOOR HET APERITIEF...**

**À COMMANDER, SI POSSIBLE LA VEILLE, POUR TOUT LE GÎTE.**

**GELIEVE EEN DAG OP VOORHAND TE BESTELLEN VOOR DE VOLLEDIGE HERBERG.**

## LA PLANCHE APÉRO – DE APERITIEFPLANK

*Olives (100 g), fromages en cubes (200 g) et saucisson (200 g)*

*Olijven (100 g), blokjes kaas (200 g) en worst (200 g) ..... **18,00€/PLANCHE***

..... **IDÉALE POUR 2 PERSONNES**

..... **IDEAAL VOOR TWEE**

## LA PLANCHE DE CHARCUTERIES – DE VLEESPLANK

*Choix de 6 salaisons maison coupées, pain et beurre,  
cornichons et oignons*

*Huisgemaakte charcuterie (6 keuzes), brood en boter,*

*Augurken en uien ..... **14,00€/PERS.***

## LA PLANCHE DE FROMAGES – DE KAASPLANK

*Planche de 6 fromages (200 g), pain et beurre*

*Kaasplank met 6 soorten kazen (200 g), brood en boter ..... **16,00€/PERS.***

## LE CAMEMBERT CHAUD – WARME CAMEMBERT

*Fromage à placer au four quelques minutes, accompagné  
de 4 sortes de salaisons d'Ardenne, pain, beurre et pommes grenailles*

*Kaas, enkele minuten in de oven te plaatsen, vergezeld*

*van charcuterie (4 keuzes), brood, boter en krieltjes ..... **20,00€/PERS.***

## LA TOTALE – DE UITGEBREIDE PLANK

*6 fromages, 6 sortes de salaisons, salade, pain, beurre*

*6 kazen, 6 sortes charcuterie, salade, brood, boter ..... **25,00€/PERS.***

# COOKING PARTY

**COLIS PRÊT À CUIRE**  
PAKKET KLAAR OM TE KOKEN



À COMMANDER, SI POSSIBLE LA VEILLE, POUR TOUT LE GÎTE.  
TE BESTELLEN EEN DAG OP VOORHAND VOOR DE VOLLEDIGE HERBERG.

## PARTY RACLETTE – PARTY RACLETTE

Sélection de fromages de la région (200 g), plateau de salaisons  
(Jambon d'Ardenne, saucisson, jambon blanc), pommes de terre vapeur,  
salade, pain et beurre

Selectie van regionale kazen (250 g), plateau met charcuterie  
(Ardense ham, worst, gekookte ham), gestoomde aardappelen,  
salade, brood en boter..... **25,00€/PERS.**

## FONDUE ROCHALTOISE – FONDUE ROCHALTOISE

Fromage de Rochehaut et Comté prêt à réchauffer, plateau de salaisons  
(Jambon d'Ardenne, saucisson, jambon blanc), salade, pommes de terre vapeur,  
pain et beurre.

Gesmolten kaas van Rochehaut en Comté klaar om te verwarmen, plateau charcuterie  
(Ardense ham, worst, gekookte ham), salade, gestoomde aardappelen, brood en boter  
..... **25,00€/PERS.**

## PACK BARBECUE – PAKKET BARBECUE

Assortiment de 4 viandes assaisonnées prêtes à griller, salade de pâtes,  
salade de pommes de terre, crudités, pain et beurre

Assortiment 4 vlees gekruid en grillklaar, pastasalade,  
aardappelsalade, groenten, brood en boter ..... **25,00€/PERS.**

## PARTY CRÊPES SALÉES – GEZOUTEN PARTY PANNENKOEKEN

Pâte à crêpes, sélection de 3 fromages/personnes, plateau de salaisons,  
(Jambon d'Ardenne, saucisson, jambon blanc), salade, pain et beurre

Pannenkoekendeeg, selectie uit 3 kazen/persoon, plateau charcuterie,  
(Ardense ham, worst, gekookte ham), salade, brood en boter  
..... **18,00€/PERS.**

## EXTRAS – EXTRA'S

Charbon de bois épuré professionnel –

Professionele houtskool ..... **9,90€/1,2 KG**

# LES MENUS ET BUFFETS

## MENU·S EN BUFFETTEN

UN DÉLICIEUX MOMENTS À PARTAGER  
EEN HEERLIJK MOMENT OM TE DELEN



À COMMANDER, SI POSSIBLE LA VEILLE, POUR TOUT LE GÎTE.  
TE BESTELLEN EEN DAG OP VOORHAND VOOR DE VOLLEDIGE HERBERG.

### LE MENU RÉGIONAL, 4 SERVICES – REGIONAAL MENU, 4 GANGEN

- |                                                        |                                                         |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| - Assiette de charcuteries<br>et fromages de la région | - Bord met regionale<br>charcuterie en kazen            |
| - Velouté de saison                                    | - Soep volgens seizoen                                  |
| - Porcelet grillé et ses<br>légumes chauds             | - Gegrild varkensvlees, vergezeld<br>van warme groenten |
| - Dessert du jour                                      | - Dessert van de dag ..... <b>35,00€/PERS.</b>          |

#### Le menu s'enlève en deux fois :

1. L'entrée froide et le potage chaud
2. Le porcelet chaud et le dessert

#### Het menu is door tweemaal op te nemen :

1. De kaalte voorgerecht en de warme soep
2. Het warme varken en de nagerecht

### LE BUFFET FROID (MIN. 6 PERS.) – KOUD BUFFET (MIN. 6 PERS.)

Buffet composé d'un assortiment de charcuteries et dessert

Accompagné de crudités, pain et beurre

Buffet met assortiment charcuterie en dessert

Vergezeld van groenten, brood en boter ..... **25,00€/PERS.**

• + poissons et fromages / vis en kaas ..... **30,00€/PERS.**

### NOTRE SPÉCIALITÉ – ONZE SPECIALITEIT

Le porcelet farci et grillé, servi sur plat chaud,

sauce moutarde, pommes de terre et légumes chauds

Gevulde varkensvlees gegrild, en bediend op een warm bord,

mosterdsaus, aardappelen en warme groenten ..... **25,00€/PERS.**

Les menus sont toujours accompagnés de pain maison et de beurre à volonté.

De menu's zijn altijd bediend met zelfgebakken brood en boter naar believen

MÊME MENU POUR LA TOTALITÉ DU GÎTE, PAS DE POSSIBILITÉ DE COMBINER.  
LES MENUS SONT À ENLEVER À 18H30 À LA CUISINE DE L'ÉPI D'OR  
PAR VOS SOINS.



HETZELFDE MENU GELDT VOOR DE VOLLEDIGE HERBERG. ER IS GEEN  
MOGELIJKHEID OM TE COMBINEREN. U KUNT DE MENU KOMEN HALEN  
OM 18U30 AAN DE KEUKEN VAN «L'ÉPI D'OR».

# SUR LE POUCE EEN SNELLE MAALTIJD OM MEE TE NEMEN NAAR DE HERBERG

## FACILITÉ, RAPIDITÉ ET PARTAGE AUTOUR D'UN BON REPAS DE QUALITÉ

GEMAKKELIJK EN SNEL EEN LEKKERE  
KWALITEITSVOLLE MAALTIJD DELEN



À COMMANDER, SI POSSIBLE LA VEILLE, POUR TOUT LE GÎTE.  
TE BESTELLEN EEN DAG OP VOORHAND VOOR DE VOLLEDIGE HERBERG.

### LA ROCHFLETTE (MIN. 2 PERS.) – DE ROCHFLETTE (MIN. 2 PERS.)

*Tartiflette au lard braisé et gratinée au fromage de Rochehaut.*

*Salade fraîche. Prêt à mettre au four*

*Tartiflette met gesmoord spek gegratineerd met Rochehautkaas.*

*Verse salade. Klaar om in de oven te steken. .... 12,00€/PERS.*

### LASAGNE MAISON (MIN. 2 PERS.) – HUISBEREIDE LASAGNE (MIN. 2 PERS.)

*Bolognaise, pâtes fraîches, salade. Prêt à mettre au four*

*Bolognaise, verse pasta, salade. Klaar om in de oven te steken. .... 12,00€/PERS.*

### LE MIJOTÉ DE BŒUF – STOOFPOTJE VAN RUNDSVLEES

*Viande mijotée à la bière de Rochehaut servie en cocote, pommes persillées, salades.  
Prêt à réchauffer*

*Gestoofd vless met Rochehaut-bier geserveerd in een kookpot, aardappelen  
met peterselie, salade.*

*Klaar om te verwarmen. .... 18,00€/PERS.*

### PENNE JAMBON FROMAGE À L'AR DENNAISE PENNE MET HAM EN KAAS OP ARDENSE WIJZE

*Penne, jambon et crème. Le tout recouvert de fromage rapé.*

*Prêt à mettre au four*

*Penne, ham en room bedekt met geraspte kaas.*

*Klaar om in de oven te steken. .... 9,00€/PERS.*



À ENLEVER À LA CUISINE DE L'ÉPI D'OR PAR VOS SOINS.

U KUNT DIT KOMEN HALEN AAN DE KEUKEN VAN «L'ÉPI D'OR».

## LES ACCOMPAGNEMENTS BIJGERECHTEN

UN OUBLI OU BESOIN D'UN EXTRA?  
ON S'EN OCCUPE !  
IETS VERGETEN OF IETS EXTRA NODIG?  
U KUNT OP ONS REKENEN!



À COMMANDER, SI POSSIBLE LA VEILLE, POUR TOUT LE GÎTE.  
TE BESTELLEN EEN DAG OP VOORHAND VOOR DE VOLLEDIGE HERBERG.

Pain complet maison - *Huisbereid volkorenbrood* ..... **2,80€**/PIÈCE - STUK

Plats de crudités assaisonnés  
(salade, carote râpée, concombre) -

Plateau met gekruide groenten  
(salade, geraspte wortelen, komkommer) ..... **7,00€**/2 PERS.

Écrasé de pommes de terre à l'Ardennaise -

Gemalen Ardense aardappelen ..... **6,00€**/2 PERS.

## LES DESSERTS DESSERTS

LE COIN DES DOUCEURS  
DESSERTHOEKJE



À COMMANDER, SI POSSIBLE LA VEILLE, POUR TOUT LE GÎTE.  
TE BESTELLEN EEN DAG OP VOORHAND VOOR DE VOLLEDIGE HERBERG.

Moelleux au chocolat prêt à cuire - *Chocoladetaart klaar om te koken* **6,00€**/PERS.

Gâteau au chocolat - *Chocoladetaart* ..... **6,00€**/PERS.

Bavarois aux fruits - *Bavarois met fruit* ..... **6,00€**/PERS.

Vacherin glacé (vanille, sorbet framboise et meringue)

Meringue-ijstaart (vanille, framboos sorbet en meringue) ..... **8,00€**/PERS.



SI ANNIVERSAIRE  
OU FÊTE, BOUGIES  
ET ARTIFICES COMPRIS.

VOOR EEN VERJAARDAG  
OF EEN FEEST ZIJN  
DE KAARSEN EN HET  
VUURWERK INBEGREPEN.

# la fabrique.

APPART'HOTELS DE ROCHEHAUT



**PATRICIA ET ELOÏSE BOREUX**

## INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

---

# Les appart'hôtels de Rochehaut

Le confort de l'hôtel,  
la liberté d'un appart'.

### APPART'HOTELS IN ROCHEHAUT

Het comfort van een hotel,  
de vrijheid van een appartement.

UNE ADRESSE DE L'AUBERGE DE ROCHEHAUT

### SERVICE TRAITEUR · TRAITEURDIENST

Tél. +32 (0) 61 46 10 00

[secretariat@aubergederochehaut.com](mailto:secretariat@aubergederochehaut.com)

### LA FABRIQUE · INFORMATIONS & SÉJOURS

[gaelle@aubergederochehaut.com](mailto:gaelle@aubergederochehaut.com)

[www.les-apparthotels-de-rochehaut.com](http://www.les-apparthotels-de-rochehaut.com)