



R
GÎTES DE **ROCHEHAUT**
— SUR SEMOIS —

SERVICE TRAITEUR TRAITEURDIENST

COMMENT COMMANDER ? HOE RESERVEREN?

Veuillez téléphoner au **061 46 10 00**
ou envoyez un mail sur
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.

Believe te bellen naar **061 46 10 00**
of een mail te sturen naar
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
..... IDEAL 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,
Aurken 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 soorten 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 (200 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
et fromages de la région | - Bord met regionale
charcuterie en kazen |
| - Velouté de saison | - Soep volgens seizoen |
| - Porcelet grillé et ses
légumes chauds | - Gegrild varkensvlees, vergezeld
van warme groenten |
| - Dessert du jour | - Dessert van de dag 35,00€/PERS. |

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 kaalet 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 RUNDVLEES

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

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

Klaar om te verwarmen. 18,00€/PERS.

PENNE JAMBON FROMAGE À L'ARDENNAISE 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.

INFOS ET RÉSERVATIONS

**GÎTES DE VACANCES, CHALETs
& GÎTES HÔTELIERS**

**VAKANTIEWONINGEN
& CHALETs**



PATRICIA ET ELOÏSE BOREUX

Rue de la Cense, 12 • B 6830 Rochehaut-sur-Semois
Tél. +32 (0) 61 46 10 00 - Fax. +32 (0) 61 46 10 01
Contact Patricia : patricia@aubergederochehaut.com
Contact Eloïse : eloise@aubergederochehaut.com
www.lesgitesderochehaut.com
www.aubergederochehaut.com
www.rokehaut-cottages-valley.com