



Chers Clients,

Pour vos banquets 2012-2013, le **Château de Limont** a le plaisir de vous faire les propositions culinaires suivantes :

" Menu Prestige " (5 à 8 services) exclusif et spécialement élaboré pour vous	àpd 45 €/p.p.
" Menu de Circonstance " (5 ou 6 services)	àpd 40 €/p.p.
" Menu Gourmand " du mois (4 services)	àpd 35 €/p.p.
" Menu Gourmand " du mois (3 services)	àpd 33 €/p.p.

Vous désirez composer un menu selon votre choix (choix de différents menus), tout est possible au **Château de Limont** ! Budgétiez alors **12 €** pour l'entrée, **17 €** pour le plat et **7 €** pour le fromage et/ou dessert. Nous sommes à votre disposition pour l'élaborer ensemble. **La salle vous est gracieusement offerte.**

Tous les menus peuvent être accompagnés du forfait apéritif, vins, eaux et café (voir notre page *Forfaits Boissons*).

Vous désirez un apéritif à la terrasse d'une ½ heure ou d'une heure? N'hésitez pas à choisir dans nos *formules Cocktails*.

Pour un Buffet, un Barbecue, un Walking Buffet ou tout autre désir, nous sommes là pour vous faire la meilleure proposition selon votre choix.

Bienvenue au **Château de Limont** !

Denis Gravet



LES COCKTAILS

1. Type Classique

Mousseux Maison, Kir Royal & Jus d'Orange
(Bières & Soft Drinks sur demande)

Prix p.p. :	½ heure	6.00€
	1 heure	7.50€
	1 ½ heure	9,50€
	2 heures	11€

2. Type Château

Mousseux Méthode Traditionnelle, Kir Royal & Jus d'Orange
(Bières & Soft Drinks sur demande)

Prix p.p. :	1 heure	10€
	1 ½ heure	13€
	2 heures	15€

3. Type Prestige

Crémant d'Alsace, Kir Royal & Jus d'Orange
(Bières & Soft Drinks sur demande)

Prix p.p. :	1 heure	12€
	1 ½ heure	15€
	2 heures	16,50€

4. Type Champagne

Champagne Maison, Kir Royal & Jus d'Orange
(Bières & Soft Drinks sur demande)

Prix p.p. :	1 heure	16,50€
	1 ½ heure	21€
	2 heures	24€

Champagne de marque : Pommery Brut Royal

Prix p.p. :	1 heure	20€
	2 heures	26€

Nos prix s'entendent Service & TVA compris



LES ZAKOUSKIS

servis en assortiment complet (min. 50 personnes)

1. Type Exception

2€/pièce/p.p.

Froids

- Marinade de St Jacques citron vert
- Toast au foie gras confiture d'échalotes
- Bellevue de tronçon de homard

Chauds

- St Jacques beurre maltais
- Foie gras poêlé à l'aigre doux
- Brick de homard et sa sauce

2. Type Prestige

1,20€/pièce/p.p.

Froids

- Mousse de canard au porto
- Saumon fumé et sa sauce
- Tartare de bar, saumon
- Tomates cerise aux crevettes grises
- Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes
- Sushi de poisson à la vinaigrette blanche

Chauds

- Mini pizza
- Mini quiche
- Saté volaille
- Chinoiserie prestige
- Aileron volaille
- Pruneau en chemise

Froids en cuillère

- Crevettes grises sauce grelette
- Poisson à la crème de safran et curcuma
- Magret fumé crème noisette, mousse de foie gras
- Ecrevisse sauce homard

Chauds en cuillère

- Emincé de scampi sauce crustacés
- Brandade de poisson aux poireaux
- Chinoiserie chaude en feuille de banane ou autres
- Aumônière croustillante de fruit de mer

3. Type Tradition

0,80€/pièce/p.p.

Froids

- Mousse de saumon fumé
- Parfait au jambon
- Fromage fermier aux herbes
- Crémeux au crabe
- Mousse de carottes fanes au cumin à l'orange

Chauds

- Chinoiserie sauce aigre-douce
- Mini fondue au fromage
- Carré Provençal
- Samosas aux Légumes et viande
- Croquette aux crevettes grises
- Mini bouchée à la volaille ou au poisson

**Tous nos produits sont fabriqués dans la maison
de manière artisanale par le Chef et son équipe**



LES FORFAITS ZAKOUSKIS

1. Pour un cocktail d'une heure

1. **Type Tradition** - Choix de 2 zakouskis froids & 2 zakouskis chauds **3,50€/p.p.**
2. **Type Château** - Choix de 6 pièces cocktail assorties - **7€/p.p.**
(zakouskis, cuillères, ...)

2. Pour un cocktail de 2 heures

1. **Type Tradition** - variation 3 zakouskis froids & 3 zakouskis chauds - **7,50€/p.p.**
1 cuillère froide + 1 cuillère chaude + 1 mignardise (servie à la fin)
2. **Type Prestige** - variation 3 zakouskis froids & 3 zakouskis chauds - **9€/p.p.**
1 cuillère froide + 1 cuillère chaude + 1 mignardise (servie à la fin)

3. Sélection VIP 12,50€/p.p.

- a. Variation 4 zakouskis froids de notre gamme VIP :
Foie Gras de Canard en gelée, Huîtres sur glace pilée,
Saumon fumé maison, Tomate cerise aux crevettes grises,
Œufs de lompe au citron vert, ...
- b. Variation de 4 zakouskis chauds de notre gamme VIP :
Mini bisque de saison, Aileron de volaille caramélisé,
Millefeuille de saumon, Vidé mignon aux crevettes, ...

- 1 cuillère de ris de veau aux pleurotes
1 cuillère de scampi en petite nage de safran
1 pâtisserie mini-réduction (servie à la fin du cocktail)



Menu Gourmand 39,5€
exemple Mai 2012

Préambules gourmands



Les Asperges du Pays à la Flamande ou en Sauce mousseline

ou

Carpaccio de Gîte de Bœuf à l' Huile de Noisettes

Salade sauvage aux Artichauts, Copeaux de Parmesan et Chips de Copa

ou

Les Ravioles de Royans, Beurre de Consommé,

Dés de Volaille fumée, petit Foie Gras d' Oie poêlé



Dos de Cabillaud au Beurre d' Agrumes

Un Sauté de Cébettes et Légumes oubliées

ou

Côte de Veau de Lait rôtie, Jus corsé au Serpolet et Thym Citron,

son Onglet de Veau au Pesto



Assiette de Fromage

ou

Poêlé de Brioche chaude aux Fruits rouges

Sorbet à la Pêche de Vigne

Si notre Choix des Plats ne rencontre pas vos Attentes,

nous pouvons également vous proposer :

En Entrée : le Saumon fumé et mariné en Duo, Sauce grelette, Caviar de Saumon

En Plat : la belle Pièce de Bœuf, Sauce bordelaise ou Poivres

En Dessert : la classique Dame Blanche ou Sorbets du Jour

LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57

KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

www.chateaulimont.be – e-mail : info@chateaulimont.be



Menu de Circonstance 45 €

Prix spécial de 40€ pour toute commande de min 20 personnes

Mise en Bouche



Terrine de Baudroie et Rouelle de Homard, Crème Acidulée

ou

Ballottine de Volaille Farcie au Foie Gras et Pistaches



Escalope de Saumon grillée au Beurre de Cresson

ou

Duo de Filets de Sole au Fettuccini, Pesto de Fondu de Tomate



*Magret de Canard, Poêlée de Légumes, Pommes aux Choix
Sauce aigre douce ou Champignons des Bois ou deux Poivres*

ou

*Composé d'Agneau ou de Veau et son Jus
Bouquetière de Légumes et Gratin dauphinois*



Assiette de Fromages (+ 7€ inclus 1 verre de vin)



Nougatine glacée de Fruits rouges, Coulis et Fruits secs

ou

Pièce Montée en Glace ou Gâteau de Circonstance (+ 2,50€)

*Ce menu peut être composé avec
des Plats du Menu Gourmand du mois*



Menu Prestige

Compositions à l'infini - plus de 101 000 possibilités !!!

55€/p.p. (min. 10 pers.) - **50€/p.p.** (à pd 30 pers.) - **45€/p.p.** (à pd 50 pers.)

Mise en Bouche

Mousse de Jambon et Poire

ou

Tartare de Poisson au Citron vert

ou

Guacamole aux Crevettes

ou

Petite Soupière froide ou chaude

Entrée froide

Parme & Magret de Canard fumé, sa Mousse de Canard au Porto

Une Salade aux Cerneaux de Noix et Vinaigre balsamique

ou

Vinaigrette de Gambas à l' Huile d' Herbes fraîches, Bavarois

Salade sauvage aux Tomates confites et Vieux Parmesan

ou

Terrine de Baudroie (Lotte) aux Poireaux

ou

Carpaccio de Bœuf au Parmesan

ou

Salade de Truite fumée à la Vinaigrette d' Agrumes

ou

Lapereau en Terrine

ou

Carpaccio de Thon rouge

ou

Foie Gras de Canard au Torchon & son Confit d' Oignons (+ 2€)

ou

Composé de Saumon frais, mariné et fumé et sa Crème de Caviar rosée

ou

Foie Gras d' Oie en Terrine & son Chutney de Fruits (+ 2€)

ou

1/2 Homard froid "Belle-Vue" ou en Vinaigrette (+/- 5€ à 8€ prix du jour)

1/4

LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57

KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

www.chateaulimont.be – e-mail : info@chateaulimont.be



Potage (+ 3€)

Crème de Chicons, Salpicon de Jambon de Montagne

ou

Crème Châtelaine (légumes de saison)

ou

Velouté "Argenteuil" (Asperges blanches - en Saison)

ou

Velouté "Andalou"

ou

Bisque de Crustacés

ou

Soupe de Poisson de Roche

ou

Consommé à l' Ancienne

ou

Consommé à la Thai (Volailles, Coriandre)

ou

Soupe froide Concombre à la Crème

ou

Gaspacho "Nature" ou "Andalou" (Tomates et Poivrons)

ou

Minestrone maritime (chaud ou froid)

Entrée chaude

Duo de Filet de Sole aux Queues d' Ecrevisses dans leur Coulis au Vin moelleux

ou

*Meunière de Dos de Cabillaud aux Chiconnettes caramélisées,
sa Mousseline au Jus de Crustacés*

ou

Brick de Bar et Saumon rôti au Beurre monté de Persil italien

ou

Dos de Sandre en Croûte d' Herbes

ou

Feuilleté de Poularde et Ris de Veau (+ 2€)

ou

Foie Gras poêlé sur Lit d' Epinards au Jus de Truffles (+ 2€)

ou

1/2 Homard chaud aux petits Légumes, Sauce Homard (+/- 5€ à 8€ prix du jour) 2/4

LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57

KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

www.chateaulimont.be – e-mail : info@chateaulimont.be



Sorbet + 3€

Marc de Champagne

ou

Citron et Pistaches

ou

Poire Williams

Plat principal

(accompagné de 3 Légumes de Saison et 1 Féculent)

Poitrine de Caneton aux deux Poivres

ou

Le Carré et la Culotte d' Agneau, Sauce à la Farigoulette et Echalote grise

ou

Filet de Porcelet et sa Côte, Crème d'Estragon

ou

Suprême de Pintadeau aux Asperges vertes et Morilles en Sauce

ou

Entrecôte de Bœuf, Sauce au Poivre ou Sauce au Vin rouge

ou

Filet de Barbue au Beurre nantais (+ 3€)

ou

Filet de Veau "Forestière" (+ 3€)

Gibier en Saison - à partir du 15 octobre (prix du jour)

Gigue de Faon Sauce "Grand Veneur"

ou

Filet de Biche "Poivrade"

ou

Râble de Lièvre "Arlequin"

Assiette de Fromages (+ 5€)



Dessert

*Parfait au Chocolat Caraïbe, Crème de Pistaches aux Orangettes,
Glace à la Vanille de Bourbon*

ou

Bavarois Framboise et sa Compote de Fruits rouges - Sorbet Framboise

ou

Duo de Bavarois, Compote de Fruits rouges à Coulis

ou

Profiterole, Crème d'Amandes & Coulis Chocolat

ou

Assiette Gourmande (+ 1€)

ou

Pièce Montée en Gâteau ou en Glace (normalement + 5€)



Forfait vins blancs et rouges, eaux & café **20,00€**
(avec fromage 22,00€)

PROMO EN 2012

La pièce montée vous est offerte avec le menu prestige !!!

Nos prix s'entendent Service & TVA compris

4/4



Menu Enfant

25€/enfant

(Soft drink compris)

(Merci de faire 1 choix pour la table)

Soupe aux Tomates & Boulettes

ou

Mini Pizza

ou

Fondue au Parmesan

ou

Jambon & Melon



Suprême de Volaille Fermière, Compote de Pommes & Croquettes

ou

Pâtes au Gratin & Jambon

ou

Steak de Bœuf, Légumes, Pommes Frites



Dessert de Circonstance (Agneau, Pièce Montée, Gâteau) (+ 2,50€)

ou

Glace Enfants

ou

Crêpes au Sucre

Les boissons du cocktail sont incluses dans le menu.

N'oubliez pas de commander des zakouskïs si vous prenez un cocktail avant.

Vous le savez, les enfants en sont friands.

LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57

KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797

www.chateaulimont.be – e-mail : info@chateaulimont.be



LES SOIREES BUFFETS & BARBECUES

A. BUFFETS

1. Buffet Campagnard (min. 30 pers.) Hors boissons 32€/p.p.

Rôti de porc aux grains de moutarde de Dijon, langue de porc rôti au parfum de sauge, rôti de bœuf, terrine campagnarde, jambon à l'os sur griffe, poulet braisé à l'Hawaïenne, jambon cru au melon, les boudins de Liège, saucisson pur porc, hure persillée, salad-bar varié, les sauces assorties, le pain campagnard et le beurre.

2. Buffet Classique (min. 30 pers.) Hors boissons 40€/p.p.

Saumon frais en Bellevue, saumon extra doux & Elbot fumé, salade de thon à la Niçoise, tomates aux crevettes grises, terrine de poisson maison, jambon à l'os au miel et sur griffe, jambon Ganda au melon, ballottine de volaille aux épinards, rôti de bœuf et filet de porc aux grains de moutarde de Meaux, salad-bar varié, sauces assorties, assortiment de pains et motte de beurre.

Mousse au chocolat, salade de fruits, javanais, misérable & bavarois aux fruits (+ 5€)

3. Buffet Spécialités de différents pays (min. 50 pers.) Hors boissons 45€/p.p.

Espagne : paëlla Valenciana
Italie : pizza "Castello", lasagne al forno jambon de Parme au melon, salade de tomates aux anchois, olives & mozzarella
France : les huîtres creuses d'Arcachon, la Planche des fromages (6 sortes)
Belgique : le waterzooi de volaille à la Gantoise, les chicons au gratin, les carbonades à la Flamande
Spécialités d'autres pays : sur demande

4. Fingerbuffet (min. 20 pers.) Hors boissons 45€/p.p.

Assortiment de petits pains, sandwiches, baguettes non-garnis avec variation de charcuteries (filet américain préparé, jambon fumé des Ardennes, terrine campagnarde, salade de thon à la Monégasque, salade de viande, fromage d'Abbaye, fromage fermier aux fines herbes) et petit salad-bar varié.
Tartes au kilomètre, carré confiture et tarte campagnarde



B. BARBECUES

1. Barbecue Tradition (min. 25 pers.)

Hors boissons 30€/p.p.

Cuisses de poulet, spareribs (flan de porc mariné), merguez, boudin blanc, saucisse de campagne.

2. Barbecue Château (min. 25 pers.)

Hors boissons 35€/p.p.

Pièce de viande rouge (aloyau de bœuf), blanc de volaille mariné, tranche de gigot, hamburger maison, merguez.

3. Barbecue Belge (min. 25 pers.)

Hors boissons 40€/p.p.

Côte à l'os Bleu-Blanc belge, brochette de volaille aux poivrons, saucisse, gigot d'agneau cuit en entier, salad-bar géant, pommes de terre en robe des champs, les sauces froides et chaudes, pain et beurre. Brochettes de fruits à la noix de coco.

Nos accompagnements

variété de 8 compositions selon la saison

- Taboulé aux herbes, carottes râpées au citron vert et épices
 - Céleri rave à la crème de moutarde
 - Pâtes aux tomates confites
 - Tomate mozzarella et basilic
 - Salade haricots verts à la crème de noix
 - Concombre à la vinaigrette de yaourt,
 - Salade de pommes de terre et chicons
 - Pommes de terre cuit à la peau
- Sauce froide : mayonnaise, cocktail, piquante
- Sauce chaude : sauce barbecue
- Assortiment pain et beurre

Choix supplémentaire

- | | |
|------------------------------------|---------------------|
| - Tranche de filet d'espadon 120gr | 3€ |
| - Gambas en brochette 3/pers. | 3,75€ |
| - Pavé de saumon | 2,50€ |
| - Côte à l'os de bœuf 1,2kg | 4,50€ |
| - Côte d'agneau 3/pers. | 4,50€ |
| - 1/2 homard | prix du jour |



FORFAITS BOISSONS

1. Forfaits classiques pour les repas servis à table

Pour les 3 et 4 services et le Menu Gourmand :

- le verre de mousseux, vin blanc (Chardonnay) et vin rouge (Côte du Rhône Mas des Palmier), eaux, soft et café **19€/p.p.**

Pour le menu de Circonstance et Prestige :

- le verre de mousseux, vin blanc (Chardonnay) et vin rouge (Côte du Rhône Mas des Palmier), eaux, soft et café **25€/p.p.**

2. Forfaits pour les Buffets et Barbecue sans apéro

- vin blanc (Chardonnay) et vin rouge (Côte du Rhône Mas des Palmier), eaux, soft et café **14€/p.p.**

- Le Kir d'accueil **2€/p.p.**

- Le Kir Royal **3€/p.p.**

Voir également nos propositions Cocktail

3. Forfaits pour les Soirées

Pour une durée de 2h :

- bière, vin blanc (Chardonnay) et vin rouge (Côte du Rhône Mas des Palmier), eaux, soft et café **14€/p.p.**

Les heures suivantes sont portées en compte pour un forfait de 3 ou 4 h **3€/heure/p.p.**

Après nous facturons les consommations selon

- nombre **1,50€/heure/p.p.**

- le personnel présent nécessaire au service et débarrassage **25€/heure**

4. Forfaits de vins choisis de notre carte

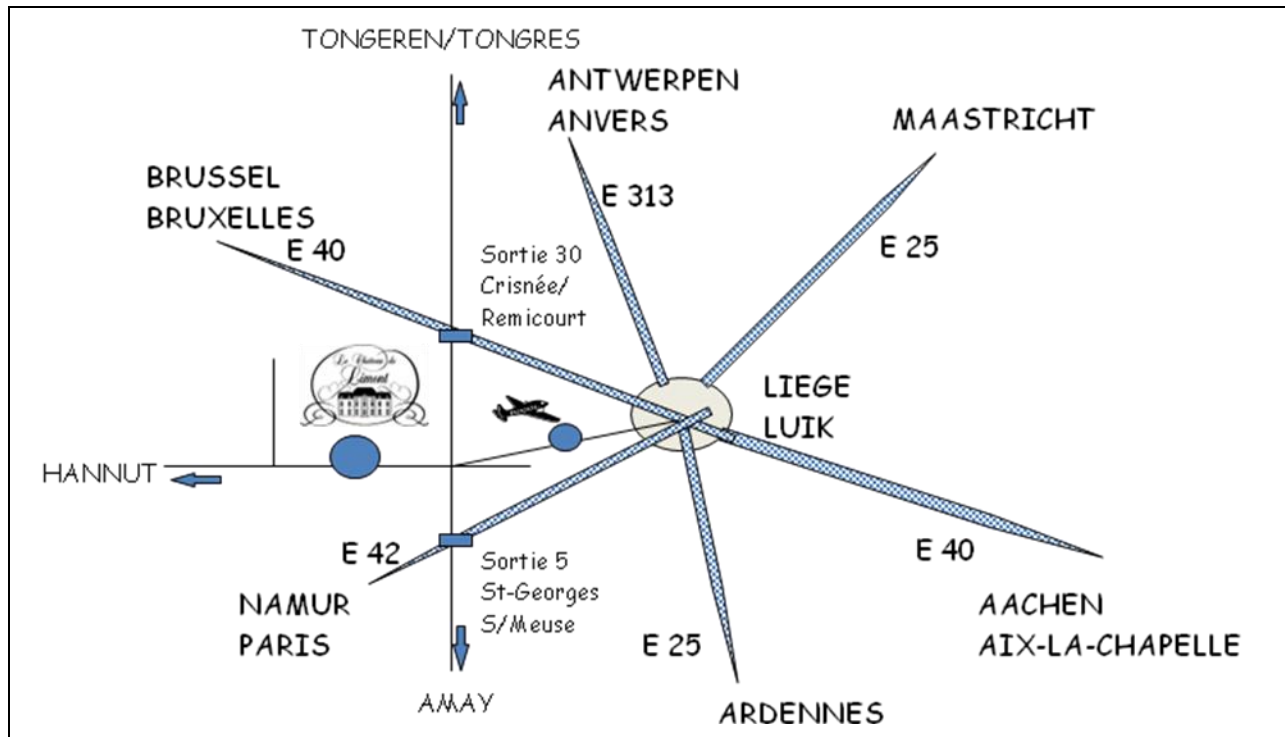
Notre Maître d'Hôtel-Sommelier expérimenté est à votre écoute pour vous conseiller le meilleur choix "accord Vins-Mets" pour votre repas

**Nous restons à votre entière disposition pour toute autre demande.
Vous désirez apporter vos vins ou champagne. Avec plaisir et sans droit de bouchon**

Tous nos prix sont TVA et service compris



ITINERAIRE CHÂTEAU DE LIMONT



ITINERAIRE	WEGBESCHRIJVING	ROAD DESCRIPTION
<p>Autoroute LIEGE-BRUXELLES (E 40) Sortie 30 : Crisnée - Remicourt Direction Amay (à gauche venant de Liège), 5 km Au rond point, direction Hannut (à droite), 5 km</p>	<p>Autosnelweg BRUSSEL-LUIK (E 40) Afrif 30 : Crisnée - Remicourt Richting Amay (links komende uit Luik), 5 km Aan het rond punt, richting Hannut (rechts), 5 km</p>	<p>Highway BRUSSELS-LIEGE (E 40) Exit 30 : Crisnée - Remicourt. Direction Amay (left coming from Liège), 5 km At roundabout, direction Hannut (right), 5 km</p>
<p>Autoroute LIEGE-NAMUR (E 42) Sortie 5 : St-Georges s/Meuse Direction Tongres (N 614), 8 km Au rond point, direction Hannut (à gauche), 5 km</p>	<p>Autosnelweg LUIK-NAMEN (E 42) Afrif 5 : St.-Georges s/Meuse Richting Tongeren (N 614), 8 km Aan het rond punt, richting Hannut (links), 5 km</p>	<p>Highway LIEGE-NAMUR (E 42) Exit 5 : St.-Georges s/Meuse Direction Tongres (N 614), 8 km At roundabout, direction Hannut (left), 5 km</p>
<p>A LIMONT : Prenez la petite rue à droite (rue du Château). Continuez jusqu'au bout de celle-ci, notre grille d'entrée vous sera grande ouverte</p>	<p>IN LIMONT : Neem het straatje rechts (rue du Château) en rij tot op het einde. Onze ingangpoort staat wijd open en wij heten u van harte welkom</p>	<p>AT LIMONT : Take the small road on your right (rue du Château) . At the end of it, you will see the gate of the Château. Welcome !</p>
BONNE ROUTE!	PRETTIGE REIS!	A PLEASANT JOURNEY!

Banquet

du



SALLE :

SET-UP :

TIMING	ARTICLES	NBRE	PRIX	TOTAL
	Cocktail & Zakouskis			
	Menu Adultes			
	Mises en bouche			
	Entrée :			
	Plat :			
	Dessert :			
	Menu Enfants			
	Entrée :			
	Plat :			
	Dessert :			
	Forfait boissons			
	Avec vins			
	Sans vins			
	Pièce montée			
	Digestif?			
	Divers			
	TOTAL			