

Créateur de Haute Gourmandise vous présente



Gala de Chasse/Jachtgala

15-16 Octobre/Oktobre 2011

Et clin d'oeil haute couture :
Soirée Food and Fashion
(Avenue Louise)

9 Novembre/November 2011





28^e Gala de Chasse / Jachtgala

Samedi/zaterdag 15 octobre à 19h30 et dimanche/zondag 16 octobre à 12h30

Depuis 1826, la famille JAUME est au service des grands terroirs de la Vallée du Rhône.

Chacun des vins exalte la finesse et une véritable expression du Terroir d'origine.

Le Domaine Grand Veneur s'étend sur 70 hectares de vignobles de COTES DU RHONE, LIRAC, CHATEAU-NEUF DU PAPE.

Invités d'honneur :

- Christophe Jaume.
- Pierre Luthers, Consul de la Baronnie liégeoise de la Commanderie des Costes du Rhône.
- Délégation du Wine Club de Tokyo, Daiko Ito.

Tradition oblige : Les Trompes de Chasse « Le Bien Aller Ardennes ».

En attraction : Découvrons les merveilles culinaires de la cuisine en fête et le prestige des buffets « petits gibiers » créés par la Lady-Chef Gabrielle Marchant et son Chef Fabrice bien connu de tous.

Sinds 1826 bewerkt de familie JAUME de grote terroirs uit de Vallée du Rhône.

Elke wijn bejubelt de fijnheid en de ware uitdrukking van het oorspronkelijke terroir.

Het Domein Grand Veneur, 70 hectaren aan wijnvelden, strekt zich uit over de COTES DU RHONE, LIRAC en CHATEAUNEUF DU PAPE.

De eregenodigden zijn :

- Christophe Jaume, zoon van Alain.
- Pierre Luthers, Consul van de Baronnie Liégeoise de la Commanderie des Costes du Rhône.
- Delegatie van de Wine Club uit Tokyo, Daiko Ito.

Traditioneel optreden : van de jachtblazers « Le Bien Aller Ardennes ».

De attractie: De culinaire wonderen van de feestkeuken en de Prestigebuffetten van klein wild samengesteld door Gabrielle Marchant, « Lady Chef » en haar chef Fabrice, door idereen gekend en gewaardeerd.





Prix par personne :

*Le samedi 15 octobre
avec buffet Prestige*

135 € tout compris
Tenue de soirée

*Le dimanche 16 octobre
avec le buffet Gourmand*

110 € tout compris
Tenue de ville

Sur réservation uniquement

Prijen per persoon :

*Zaterdag 15 oktober
met Prestigebuffet :*

135 € alles inbegrepen
Avondkledij

*Zondag 16 oktober
met gulzig buffet :*

110 € alles inbegrepen
Stadskledij

Enkel voorbehouden plaatsen



A l'accueil :

*Champagne André Robert Brut, Blanc de Blancs
et dégustations des finger-food*

Christophe Jaume vous fera déguster au bar à vins :

- *Blanc de Viognier 2010*
- *Chateauneuf-du-Pape blanc « La Fontaine » 2009*
- *Côtes du Rhône « Les Champavins » 2009*
- *Rasteau 2009 Alain Jaume « Les Valats »*
- *Lirac 2006 « Clos de Sixte »*
- *Chateauneuf-du-Pape 2006 « Les Origines »*

MENU À TABLE

Parfait de barbe sur carrousel de tomates
Chateauneuf-du-Pape blanc 2009

Ris et langue de veau en symbiose
Baie de Provence

Jus corsé Grand Veneur

Vacqueyras 2009 Alain Jaume « Grande Garrigue »

Pour déguster le Gigondas 2007

« Terrasses de Montmirail »

Les médaillons de biche

Fantaisie de lièvre

Cèpes et marrons

*Un dernier plaisir : la dégustation du Châteauneuf
du Pape Domaine Grand Veneur 2006 en Magnum*

Clin d'œil au Japon

Le Nippon

Sorbet au thé vert Matcha

Café Gourmand

Ontvangst :

*Champagne André Robert Brut, Blanc de Blancs
en proeverij van finger-food.*

Bar met proeverij van :

MENU AAN TAFEL

Parfait van griet op carrousel van tomaten
Chateauneuf-du-Pape blanc 2009

Kalfszwezerik en kalfstong in symbiose
Bessen uit de Provence

Jus corsé Grand Veneur

Vacqueyras 2009 Alain Jaume « Grande Garrigue »

Pour déguster le Gigondas 2007

« Terrasses de Montmirail »

De hindenmedaillons

en fantasie van haas

Eekhoorntjesbrood en kastanjes

*Een laatste pleziertje : proeverij van Châteauneuf-du-
Pape Domaine Grand Veneur 2006 in Magnum*

Een knipoogje naar Japan

De Nippon

Sorbet van groene thee Matcha

Gulzige koffie



The Golden Horse Restaurant



Menus créatifs servis du lundi soir au dimanche sur réservation. Fermeture le jeudi.

Creative menu's bediend van maandagavond tot zondag na reservering. Donderdag : sluitingsdag.

Nieuw & Nouveau

FOOD & Fashion *Au Golden Garden*

Mercredi 9 novembre

Woensdag 9 november



Menu 50 € all-in

Avenue Louise
Visé

**Plus d'info sur notre site :
www.thegoldenhorse.be**

Renseignements et réservation / Inlichtingen en reservatie :

- Rue Haute 15 - 3798 Fouron-le-Comte
Bovendorp 15 - 3798 's-Gravenvoeren
- Tél : 04 381 02 29 - Fax : 04 381 20 44
- goldenhorse@skynet.be
- N° de compte : BE24 7353 5400 6538
BIC : KREDBEBB

Newsletter :

www.thegoldenhorse.be

Photos Guy Van Grinsven, Studiopress
Etude et conception : www.winpcweb.be

La table de Luc

*A la découverte du Domaine Bersan à Saint-
Bris le Vineux, Quatre vins et leur plat*

*Op ontdekking van vier wijnen vergezeld met
bijpassende gerechten, Domaine Bersan uit
Saint-Bris le Vineux*

Bourgogne Aligoté 2010

*Crème de witloof au fumet de crustacés
Roomsoep van witloof met fumet van zeevruchten*

Bourgogne Côtes d'Auxerre blanc 2009

*Tronçon de dorade royale, julienne de poireaux frits
Moot van koninklijk dorade, julienne van gebakken prei*

Bourgogne Côtes d'Auxerre pinot noir 2009

Irancy 2008, Cuvée Marianne

*Poitrine de colvert rôti, aïelles et girolles
Wilde eendeborst gebakken met cantharellen*

*Daquoise Opéra, coulis d'abricots
Daquoise Opéra, abrikozencoulis*

Café /Koffie

Servis du lundi au vendredi :

50.00 €, tout compris

Menu servi pour toute la table

**Bediend van maandag tot vrijdag aan
de prijs van 50.00 € alles inbegrepen**

Alléen per tafel

Menu Lady Chef

*Brochette de noix de Saint-Jacques aux chanterelles
et mousse de céleri*

*Filet de biche et confit de colvert
Jus de thé à l'orange, Flan de chou
Gratinée de pommes de terre*

*Le Sandwich-club «Forêt Noire»
Griottines au cointreau
(servi pour toute la table)*

*Spiesje van Sint-Jakobsvruchten met cantharellen
en seldermoes*

*Hindefilet met geconfijt van wilde eend
Appelsienenthé, flan van kool
Gegratineerde aardappel*

*Sandwich-club «Het Zwarte Woud»
Noordkrieken in Cointreau
(alléen per tafel)*

Prix par personne : 35 €

A noter / Noteer ook

**Notre Gala de Noël, le 11 décembre
et nos festivités de fin d'année**

**Ons Kerstgala op 11 december
en onze eindejaarsfeesten**