



**Gala de Chasse
Jachtgala
ギャラ・ド・シャス
15-16 octobre**



**The Golden Horse
Marchant la fête!**

**vous présente sa Collection
Automne-Hiver / Herbst-Winter
2016-2017**



**Nuit des Sorcières
Nacht van de heksen
29 oktober**

**Gala de Noël
Kerstgala**

11-24-25 december



**Nouvel An
Nieuwjaar**

31 décembre





Prix par personne :

Samedi 15 octobre
avec buffet prestige : 155 € tout compris
(Tenue de soirée)

Dimanche 16 octobre
avec le buffet gourmand : 115 € tout compris
(Tenue de ville)

Sur réservation uniquement

Prijs per persoon :

Zaterdag 15 oktober
met buffet Prestige : 155 € alles inbegrepen
(Avondkledij)

Zondag 16 oktober
met gulzig buffet : 115 € alles inbegrepen
(Stadskledij)

Enkel op reservatie

Samedi 15 octobre à 19h30
Dimanche 16 octobre à 13h

Zaterdag 15 oktober om 19h30
Zondag 16 oktober om 13h

A l'honneur : Nord-Sud

De Chablis au Minervois, du réputé et affirmé vignoble de l'Yonne, à la découverte d'une terre de lumière et de caractère dans le Languedoc.

Une fois de plus, partons à la découverte de délicieux vins... connus et méconnus !

Ces vins seront les rois de notre gala de chasse !

Invités d'honneur :

- **Hervé Tucki**, Ambassadeur des Domaines de la Chablisienne
- **Isabel Fonquerle**, Domaine de l'Oustal Blanc, La Livinière & Minervois
- **Domaine Anne Gros-Jean-Paul Tollot**, Minervois
- L'école du vin de Tokyo avec **Daiko Ito**

Tradition oblige :

Les Trompes de Chasse « Le Bien Aller Ardennes »

En attraction :

Découvrons la symphonie gustative de la cuisine en fête et le prestige des buffets « petits gibiers ».
Présentation des vins dégustés durant la soirée.
Interprétation des fanfares par les trompes de chasse du « Bien Aller Ardennes »



Ter ere van : Noord-Zuid

Van Cablis tot Minervois, van de beroemde en bevestigde in de Yonne naar de ontdekking van een bodem van verlichting en karakter in de Languedoc.

Een keer te meer, vertrekken we van de ontdekking van schitterende wijnen... bekend en onbekend !

Deze wijnen zijn de koningen van ons Jachtgala !

Eregasten :

- **Hervé Tucki**, Ambassadeur des Domaines de la Chablisienne
- **Isabel Fonquerle**, Domaine de l'Oustal Blanc, La Livinière & Minervois
- **Domaine Anne Gros-Jean-Paul Tollot**, Minervois
- De wijnschool van Tokyo met **Daiko Ito**

Traditie in ere :

De Jachthoornblazers « Le Bien Aller Ardennes »

In de kijker :

Ontdekking van de smaak symfonie van de feestelijke keuken en de prestige van de « klein wild » buffetten.
Presentatie van de begeleidende wijnen tijdens de avond.
Interpretatie van fanfares door de jachthoornblazers « Bien Aller Ardennes ».



1^{er} Acte : A l'accueil / Bij de ontvangst



Champagne André Robert Brut
Banc d'huîtres
Oesterbank

2^e Acte : Prestige des buffets / Prestige buffetten

« L'Instant Gourmand »

Gibiers à plumes et à poils dans leurs plus beaux atours...

En vedette : colverts, faisans, lièvres, cailles...

« Het moment voor de fijnproevers »

Wild gevogelte en haarwild uitgedost op hun mooist.

In de hoofdrol : Wilde eenden, fazanten, hazen, kwartels...

Nous vous ferons déguster les célèbres cuvées au bar à vins / We laten u proeven van de befaamde cuvées aan de wijnbars :

Domaine de la Chablisienne :

- **Petit Chablis « Pas Si Petit » 2015**
- **Chablis « La Pierrelée » 2014**
- **Chablis 1^{er} Cru Les Lys 2012**
- **Chablis Grand Cru Château Grenouilles 2012**

Domaine l'Oustal Blanc :

- **Naïck blanc 2012**
- **K14 rouge, carignan**
- **Prima Donna 2014, Minervois La Livinière**

Domaine Anne Gros - Jean-Paul Tollot :

- **La 50/50 2014, Côtes de Brian**
- **L'O de la vie 2014, Minervois**
- **Les Fontanilles 2014, Minervois**



3^e Acte : Menu à table et dîner dansant / Menu aan tafel en diner dansant

Salade d'écrevisses et crevettes grises sur lit d'avocat, julienne de Jonagold

Salade van kreeften en garnalen op een bedje van avocado, jonagold julienne

Chablis « Dame Nature » 2014, La Chablisienne

Magret de colvert rôti
Sa cuisse confite en nems
Crèmeux de pomme de terre à la truffe

Gebakken borst van wilde eend,
Zijn geconfijte bil in nems, getruffeerde aardappelpuree

Naïck 2013, Domaine de l'Oustal Blanc

Le meilleur de la biche
Poêlée de champignons des bois
Ragoût d'airelles et cassis

Het beste van de hinde
Gebakken bospaddenstoelen
Ragout van veenbessen en cassis

Giocoso 2012, Domaine de l'Oustal Blanc

Pour le plaisir / Voor het genot :

La Claude 2012, Minervois Cazelles, Domaine Anne Gros

Eclair à la vanille Bourbon, praliné, noisette

Eclair met Bourbon vanille, praliné, hazelnoot

Café gourmand / Koffie en versnaperingen



第33回 ギャラ・ド・シヤス

Nuit des sorcières Nacht van de heksen

2016年10月15日・16日



今回は、北から南へと、シャブリからミネルヴォワまで、確固たる評価を得ているヨヌ地方の産地と、ラングドック地方の陽光と個性豊かな産地のワインをご紹介します。

さあ、有名なワインや、さほど知られていないワインや、美酒を探しに出かけましょう

すばらしいワインが、狩りの宴の主役です。

銘醸ワイナリーからのスペシャル・ゲスト：

- エルヴェ・トゥッキ：ラ・シャブリジェンヌのアンバサダー
- イザベル・フォンケルル：ドメヌ・ド・ルスタル・ブラン、ラ・ヴィニエール&ミネルヴォワ
- ドメヌ・アンヌ・グロ - ジャン＝ポール・トロ、ミネルヴォワ

伝統にしがたって：

《ピヤナレ・アルデンヌ》楽団による狩りのラップ演奏が行われます。

アトラクション：

宴の美食シンフォニー演奏と、《プチ・ジビエ》のビュッフェをお楽しみください。

料金はお一人様につき：

- 2016年10月15日（土）：19時30分：
ギイ・クレメールが率いるアンサンブル楽団
- 2016年10月16日（日）：12時30分：
サヴィオが率いるアンサンブル楽団

ステージ演奏予定：

- 土曜日はプレスティージ・ビュッフェ込：税込155ユーロ。夜会服でお越しください。
- 日曜日はグルマン・ビュッフェ込：税込115ユーロ。平服でお越しください。

Merci à Madame Isako pour la traduction en japonais.



第一幕

歓迎：

シャンパン アンドレ・ロベール ブリュット、大皿盛りの牡蠣と共に。

第二幕：プレスティージ・ビュッフェ

《美食のひと時》

最も美しい衣装、毛皮や羽根をまとったままのジビエ・・・
注目的は、マガモ（真鴨）、キジ（雉）、野兔、ウズラ（鶉）など・・・
ワインバーでは、有名な銘醸酒を味わっていただきます

テーブル着席でサービスされるメニュー ーと舞踏会ディナー

エクルビス（ザリガニ）とヨーロッパエビジャコをアヴォカド、花大根、
ジョナゴールド林檎にのせたサラダ

シャブリ《ダーム・ナチュール》 ラ・シャブリジェンヌ 2014年ヴィンテージ

真鴨の胸肉ロースト、腿肉のコンフィの揚春巻
トリュフ風味のクリーミーポテト

ナイーク2013 ドメヌ・ド・ルスタル・ブラン

雌鹿の最良の部位、森のきのこのポワレ
ワイルドベリーとカシスの煮込

ジオコソ2012 ドメヌ・ド・ルスタル・ブラン

お楽しみ：ラ・シオード2012 ミネルヴォワ カゼル、ドメヌ・アンヌ・グロ

ブルボン ヴァニラのエクレア、ブラリネ、ヘーゼルナッツ

カフェグルマン

Samedi 29 octobre à 20h / Zaterdag 29 oktober om 20u

Le menu des fées et bal des fantômes au pavillon hanté du Golden Horse...

Un décor surprenant, menu alléchant, soirée hantée...

Mettez votre plus beau costume Halloween et venez
rencontrer les fées envahies par les démons de minuit...



Het menu van de feeën en het spokenbal in het spookpaviljoen van de Golden Horse...

Een verrassend decor, verleidelijk menu, spookavond...

Trek uw beste Halloween kostuum aan en ontmoet de feeën die
aangevallen worden door de middernachtdemonen...

A l'apéritif / Als aperitief:

La potion magique à l'orée du bois
Les mystérieuses mises en bouche

*Toverdrank aan de rand van het bos
Mysterieuze hapjes*

A table : Menu des Fées et bal des Fantômes

Aan tafel : Feeënmenu en spokenbal

Aumonière des abysses sur fondant de poireaux

Beurs van de diepzee op van een fondant van prei

Bourgogne Aligoté 2014, Domaine Verret

Chaudron fumant de joue de boeuf
aux petits légumes, pommes grenailles

*Dampende ketel van rundswangen met lentegroenten
Krielaardappelen*

Bagatelle 2013, Le Clos des Suds, Minervois

Cervelle glacée de fantôme dans un bain de sang

Ijézige spokenschedel in een bloedbad

Café, eaux / Koffie, water

Prix par personne :

Samedi 29 octobre

65 € tout compris

(Tenue Halloween de circonstance)

Sur réservation uniquement

Prijs per persoon :

Zaterdag 29 oktober

65 € alles inbegrepen

(Halloween outfit voor de gelegenheid)

Enkel na reservatie



Prix par personne :
Servi sur réservation
Du lundi au vendredi au prix de 55 € all in,
le week-end au prix de 65 € all-in

Prijs per persoon :
Geserveerd van maandag tot en met vrijdag
op reservatie aan € 55 all-in, geserveerd in
het weekend aan € 65 all-in



A la découverte de quatre vins et de son menu

Nord-Sud - De Chablis à Minervois !

Sur la lancée du gala de chasse, nous vous ferons partager la dégustation des vins des Domaines présent à notre événement culte du mois d'octobre.

Les Domaines de la Chablisienne
Domaine L'Oustal Blanc en Minervois
Domaine Anne Gros O Jean-Paul Tollot en Minervois

Si le premier est mondialement connu et reconnu, mais toujours de très grande qualité.

L'appellation Minervois est en pleine explosion, présentée comme la grande région du Languedoc, climat et sol étant au top. Isabel et Claude Fonquerle s'y sont installés à L'Oustal Blanc depuis 2002, expérience de Claude venant de Châteauneuf-du-Pape et Côtes du Ventoux.

Anne Gros et Jean-Paul Tollot, unissent leur expérience, exigence et passion des terroirs dans le Haut Minervois en créant leur Domaine à Cazelles tout en restant aussi à Vosne-Romanée et Chorey-les-Beaune, berceau des deux familles !

A partir du 26 octobre !

Noord-Zuid - van Chablis tot Minervois !

In navolging van het jachtgala, nodigen we u uit om met ons de wijnen van de domeinen, aanwezig tijdens ons cult event van oktober, te degusteren.

Les Domaines de la Chablisienne
Domaine L'Oustal Blanc in Minervois
Domaine Anne Gros O Jean-Paul Tollot in Minervois

Inderdaad, de eerste is internationaal bekend en erkend, steeds van zeer hoge kwaliteit.

De appellatie Minervois kent een spectaculaire opgang, getipt als de grote regio Languedoc, klimaat en bodem geschikt voor de top. Na hun ervaring in Châteauneuf-du-Pape en Côtes du Ventoux startten Isabel en Claude Fonquerle in 2002 met het domaine L'Oustal Blanc.

Levenspartners Anne Gros en Jean-Paul Tollot verenigden hun ervaring, standaarden en passie voor de terroir door samen in de Haut Minervois hun domein te Cazelles op te richten en hiermee hun aandacht te verdelen met hun domeinen in Vosne-Romanée en Chorey-les-Beaune, hun thuisbasis!

Vanaf 26 oktober !

Ontdekking van vier wijnen en hun menu

Sauvignon de Saint-Bris 2014 La Chablisienne

Mozaïque de petits gibiers aux agrumes

Mozaïek van klein wild

Petit Chablis « Pas si petit » 2015 La Chablisienne

Dos de cabillaud et émincé de fenouil
dans son jus Mousseux

Kabeljauwfilet en fijn gesneden venkel

K 14, Domaine de L'Oustal blanc, carignan, Vin de France

La 50/50 2014 Côtes de Brian

Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot

Dos de biche au caramel de vinaigre balsamique
et sirop de Liège, aîrelles et cassis
Poelée de champignons du moment

*Hinden rug met een karamel van balsamicoazijn
en Luikse siroop, veenbessen en cassis*
Gebakken paddenstoelen van het seizoen

Cheesecake à la poire et spéculoos
Coulis de poire à la cannelle

Kaastaart met peer en speculoos
Coulis van peer en kaneel

Café-eaux / Koffie-water



40 €
ou tout compris à 65 €
Apéritif, vins, eaux, café, mignardises



40 €
of alles inbegrepen 65 €
Aperitief, wijnen, water, koffie, versnaperingen

Filet de bar rotis
Mousseline de champignons
Sauce au Petit Chablis

Geroosterde zeebaarsfilet
Mousseline van paddenstoelen
Saus van Petit Chablis

Râble de lièvre grillé
et Jonagold caramélisées
Réduction de vin de pomme Nagafu
de Jean Marie Ernon

Geroosterde zadel van konijn
en gekarameliseerde Jonagold
Reductie van appelwijn Nagafu
van Jean Marie Ernon

Eclair à la vanille Bourbon, praliné, noisette

Eclair met Bourbon vanille, praliné, hazelnoot

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Hetzelfde menu voor de ganse tafel.



1^{ère} génération des Lady Chef réunies accompagnées de Showbiz Bart



Prix par personne :

Dimanche 11 décembre
95 € tout compris
(Tenue de ville souhaitée)

Sur réservation uniquement

Prijs per persoon :

Zondag 11 december
95 € alles inbegrepen
(Stadskledij)

Enkel op reservatie



Dimanche 11 décembre à 13h

**Noël en Fête !
Cocktail Gourmand et diner-dansant !**

Venez nous rejoindre au Golden Garden dans un décor Christmas pour le spectacle culinaire.

Bulles de Champagne André Robert
et finger-food à l'accueil

Ensuite :

Ballade autour du buffet-apéritif :

- Echoppe d'huitres sur glace
- Persillé de caille et foie gras
- Tartare de saumon et cannellé au Chorizo
- Pic de saumon au pavot bleu et poireaux frits, sauce soja
- Gelée de pomme verte et foie gras de canard tiède
- Croustini d'œufs brouillés et d'œufs de saumon
- Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe
- Scampi en tempura
- Cassolette de gambas et noix de Saint-Jacques

Sauvignon de Saint-Bris 2014, Domaine Verret

Menu servi à table :

Filet de sandre dans une crème anisée
Julienne de fenouil

Bourgogne Chardonnay 2014, Domaine de la Chablisienne

Magret de canard sous sa croûte d'épices
Légumes oubliés et purée de Topinambour

Le K 2014, Domaine l'Oustal Blanc, Carignan

Le sweet Christmas buffet :
Les buches « Foret Noire », les Religieuses pralinées,
Dacquoise coco, Poire pochées au Carignan et cannelle,
cake au thé vert, crèmeux chocolat Vidama.

Café, eaux

Zondag 11 december om 13u

**Kerstfeest !
Gourmand Cocktailfeest en Diner-dansant !**

Wij nodigen u uit in the Golden Garden in een kerstdecor voor het culinaire spektakel.

Bulles de Champagne André Robert
en finger food bij de ontvangst

Vervolgens :

Wandeling rond het aperitief buffet :

- Oesterkraam op ijs
- Gepersileerde kwartel en ganzenlever
- Zalmtartaar en Canelé met Chorizo
- Zalmspies met blauwe papaver en gefrituurde prei, sojasaus
- Gelei van groene appel en warme ganzenlever
- Crostini met roerei en zalmeitjes
- Rundscarpaccio met truffelolie
- Scampi in tempura
- Keteltje van gamba's en Sint-Jacobsnoten

Sauvignon de Saint-Bris 2014, Domaine Verret

Menu gereserveerd aan tafel :

*Baarsfilet in een anijsroom
Julienne van venkel*

Bourgogne Chardonnay 2014, Domaine de la Chablisienne

*Eendenborst onder haar gekruide korst
Vergeten groenten en puree van aardpeer*

Le K 2014, Domaine l'Oustal Blanc, Carignan

Het sweet Christmas buffet :
«Zwarte Woud»stronk, Religieuze praliné, Dacquoise met kokos, Gepocheerd peer in Carignan en kaneel, groene thee cake, crèmeux Vidama chocolade.

Koffie, waters

Samedi 24 décembre à 19h
et dimanche 25 décembre à 12h30

Fêtons ensemble ce moment unique dans notre décor de fête.

Samedi 24 décembre à 19h.

Dimanche 25 décembre à 12h30.



Wij nodigen u uit om deze unieke gebeurtenis te vieren in ons feestelijke decor.

Zaterdag 24 december om 19u30.

Zondag 25 december om 12u30.

Prix par personne :

Samedi 24 décembre : 105 € tout compris
(Tenue de soirée)

Dimanche 25 décembre : 85 € tout compris
(Tenue de ville)

Sur réservation uniquement

Prijs per persoon :

Zaterdag 24 december : 105 € alles inbegrepen
(Avondkledij)

Zondag 25 december: 85 € alles inbegrepen
(Stadskledij)

Enkel op reservatie

Zaterdag 24 december om 19u
en zondag 25 december om 12u30

Champagne André Robert brut blancs de blanc
Et l'assiette d'amuse / *En het bordje met amuses*

Carpaccio de betteraves rouges
et noix de Saint-Jacques juste poêlée
Crème au Wasabi

*Carpaccio van rode biet
en Sint-Jacobsnoten kort gebakken
Wasabi room*

Turbot cuit au four, Julienne de légumes colorées
Réduction de Chardonnay monté au beurre

*Tarbot in de oven gebakken
Julienne van kleurrijke groenten
Chardonnay reductie gemonteerd met boter*

Bourgogne côtes d'Auxerre 2013
Domaine Verret

Filet de chevreuil cuit rosé
Flan de cèpes et morilles
Sauce au vieux Madère et Xocopili

*Hertenfilet rosé gebakken
Flan van eekhoortjesbrood en morieltjes
Saus van oude Madeira en Xocopili*

Aussines 2012
Château Laquirou, La Clape, Coteaux du Languedoc

Religieuse pralinée-chocolat

Religieuze praliné-chocolade

Café, mignardises / *Koffie, versnaperingen*



Nouvel An 2016 Nieuw Jaar 2016

Prix par personne :

155 € (bar après compris)

Tenue de soirée

Veuillez annoncer votre participation
par virement au compte :
BE24 7353 5400 6538 (BIC KREDBEBB)

Prijs per persoon :

155 € (bar nadien inbegrepen)

Avondkledij

Gelieve uw deelname te bevestigen
door overschrijving op rekening :
BE24 7353 5400 6538 (BIC KREDBEBB)



Jour de l'an Nieuwjaarsdag

Prix par personne :

1^{er} janvier

70 € tout compris

Sur réservation uniquement

Prijs per persoon :

1^{ste} januari

70 € alles inbegrepen

Enkel op reservatie

Nuit Magique du samedi
31 décembre 2016 à 19h30

La fête des fêtes...

Comme de tradition, Bar à **Champagne Robert et Pérard** qui seront servis pour finir l'année et pour commencer une nouvelle et cela en dégustant les frivolités de notre **Happening «Buffet d'accueil»**.

- Banc d'huitres
- Huitres pochées
- Sandwich-club foie gras et gelée de mangue épicée
- Macaron de foie gras et fruits des bois
- Cannelon de Parme et crustacés, élégance de racines
- Salade de noix de Saint-Jacques et crevettes grises au basilic

- Cube de saumon mi-cuit aux Jonagold caramélisées
- Brochette de coucou de Malines sur purée de patates douces
- Fantaisie de chinoiserie
- Coupe de petits plombs aux herbes fraîches et scampi

Menu à table et dîner dansant :

Carpaccio de chevreuil à l'huile de truffe
Copeaux de Parmesan et truffes

Savennières Roche Aux Moines 1997, Château de Chamboureau

Medaillons de homard aux petits légumes
dans un jus corsé

Chablis « La Pierrelée » 2014, La Chablisienne

Filet pur de bœuf Wellington,
Fagot de légumes racines, Poêlée de cèpes et girolles
Belles de Fontenay

Naïck 2013, Domaine l'Oustal Blanc

Américan Cheese cake aux poires et spéculoos
Sorbet eau de vie poire Williams

Bulles de Champagne au tranchant du sabre

Café, petites émotions

Magische nacht van Zaterdag
31 december 2016 om 19u30

Het feest der feesten...

Volgens de traditie, zal de **Champagne Robert** geserveerd worden om het jaar te eindigen en het nieuwe in te zetten en om te genieten van de frivoliteiten van onze **Happening «Ontvangst Buffet»**.

- Oester bank
- Gepocheerde oesters
- Sandwich-club ganzenlever en gekruide mangogelei
- Makaron van ganzenlever en bosvruchten
- Cannelloni van Parma en schaaldieren, elegantie van wortelen
- Salade met Sint-Jacobsnoten en grijze garnalen met basilicum

- Kubus van zalm mi-cuit met gekarameliseerde Jonagold
- Spies van Mechelse koekoek op een zoete aardappelpuree
- Fantasieën van chinoiserie
- Glaasje van deegballetjes met verse kruiden en scampi's

Menu aan tafel en diner dansant :

Carpaccio van hertenvlees met truffelolie
Schilfers van Parmesane en truffels

Savennières Roche Aux Moines 1997, Château de Chamboureau

Medaillons van kreeft met fijne groenten
in een gecorseerde saus

Chablis « La Pierrelée » 2014, La Chablisienne

Filet pur van Wellington rund, Bos van wortelgroenten
Gebakken eekhoornbrood en girolles
Belles de Fontenay

Naïck 2013, Domaine l'Oustal Blanc

Amerikaanse kaastaart met peer en speculaas
Poire Williams sorbet

Bulles de Champagne au tranchant du sabre

Koffie, kleine emoties

Dimanche 1^{er} janvier 2017 à 12h30

Zondag 1 januari 2017 om 12u30

Au Menu :

Château de Passavant 2015, Coteaux du Layon

Et gourmandises apéritives

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe
Copeaux de Parmesan et truffes

Queues de gambas sautées dans un jus corsé
à la citronnelle

Albus 2014, Château Laquirou, La Clape

Gourmandise de filet de caille, fagotin de légumes
racines et griottines caramélisées

Champs-rouge 2013, Château Laquirou, La Clape

Américan Cheese cake aux poires et spéculoos
Coulis de poire

Café, sucreries

Ce menu sera servi également durant
tout le mois de janvier.

Op het menu :

Château de Passavant 2015, Coteaux du Layon

Met smakelijke aperitiefhapjes

Rundscarpaccio met truffelolie
Schilfers van Parmezaanse kaas en truffels

Gebakken gambastaarten in een pittige saus
met citroengras

Albus 2014, Château Laquirou, La Clape

Gourmandise van kwartelfilet, busseltje
van wortelgroenten en gekarameliseerde griottines

Champs-rouge 2013, Château Laquirou, La Clape

Amerikaanse kaastaart met peer en speculaas
Coulis van peer

Koffie, zoetigheden

Dit menu wordt ook geserveerd gedurende
de hele maand januari.





2 Octobre/ Oktober 2016

«Halte tarte» façon Rallye Monte-Carlo

Si vous êtes de passage à Warsage, nous vous invitons à vivre un événement exceptionnel et extrêmement convivial.

Si les vins et la gastronomie sont mes passions tout comme l'organisation, les belles autos de courses font aussi partie de mon univers. Cette année encore nous sommes partenaire officiel des 6 Heures de Visé Basse-Meuse ; nous offrons la tarte aux pommes Jonagold aux concurrents à partir de 15h30 (devant l'Alliance).

Un club régional y présentera aussi quelques voitures de prestige.

Vous êtes les bienvenus !



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



Découvrez d'autres photos de nos événements sur notre page facebook :

Ontdek andere foto's van onze evenementen op facebook :

facebook.com/thegoldenhorse.restaurant



Etude et conception : s-medias.be
Photos Guy Van Grinsven, Jo Machiels
et Christophe Toffolio
Merci à Mme Isako pour la traduction en japonais.

Newsletter :
www.thegoldenhorse.be