



The Golden Horse

en fête!

vous présente sa Collection
Automne-Hiver / Herfst-Winter

2017-2018



Nouvel An
Nieuwjaar
31 décembre



Gala de Chasse
Jachtgala
ギアラ・ド・シャス
14-15 octobre



Nuit des Sorcières
Nacht van de heksen
28 oktober



Gala
de Noël
Kerstgala
10-24-25 december



34^e Gala de Chasse Jachtgala



Samedi 14 octobre à 19h30
Dimanche 15 octobre à 12h30

A l'honneur : Le Clos Bagatelle à Saint-Chinian

Considéré comme l'un des plus beaux domaines du Languedoc, **Christine Deleuze** nous présentera ses terroirs et délicieux vins au sommet de l'appellation !

Des cuvées dont certaines changent de nom chaque année d'après les assemblages mais aussi le respect de leur anciens, Clos de ma Mère, Terre de mon Père, Je me souviens...

Ces divins nectars seront les stars de notre gala de chasse.

Invités d'honneur :

- **Daiko Ito**, président du wine-club de Tokyo et sa délégation.
- **Vincent Franssen**, journaliste et commentateur, la voix du Grand-Prix de formule 1 de Monaco.

Tradition oblige :

Interprétation des fanfares par les trompes de chasse du « 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.



Zaterdag 14 oktober om 19h30
Zondag 15 oktober om 12h30

Ter ere, Le Clos Bagatelle uit Saint-Chinian

Beschouwd als een van de beste domeinen van Languedoc, **Christine Deleuze** presenteert ons hun terroirs en heerlijke wijnen aan de top van de appellatie !

Cuvées, waarvan sommige elk jaar van naam veranderen volgens de assemblages, maar ook het respect voor hun voorouders, Clos de Ma Mère, Terre de mon Père, Dat haalt bij mij herinneringen op...

Deze godendrank is de ster van ons jachtgala.

Eregasten :

- **Daiko Ito**, voorzitter van de wijnclub van Tokio met zijn delegatie.
- **Vincent Franssen**, journalist en commentator, de stem van de Grote Prijs Formule 1 van Monaco.

Traditie in ere :

Interpretatie van fanfares door de jachthoornblazers « Bien Aller Ardennes ».

In de kijker :

Ontdekking van de smaaksymfonie van de feestelijke keuken en de prestige van de « klein wild » buffetten.

Presentatie van de begeleidende wijnen tijdens de avond.



Prix par personne :

Samedi 14 octobre
avec buffet prestige : 155 €
tout compris (Tenue de soirée)

Dimanche 15 octobre
avec le buffet gourmand : 115 €
tout compris (Tenue de ville)
Sur réservation uniquement

Prijs per persoon :

Zaterdag 14 oktober
met Prestige buffet : 155 €
alles inbegrepen (Avondkledij)

Zondag 15 oktober
met Gourmand buffet : 115 €
alles inbegrepen (Stadskledij)
Enkel op reservatie

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



Champagne André Robert Brut
Banc d'huîtres
Oesterbank



Noix de Saint-Jacques poêlée
Maïs et écume au Porto rouge
Gebakken sint-jakobsvruchten,
Maïs en rode portoschuim

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 / Aan de wijnbars kunt u proeven
van de befaamde cuvées :

Muscat sec Aux 4 Vents 2016,
Pays d'Hérault

Colline d'Assignan 2016,
Saint-Chinian blanc

**Muscat de Saint-Jean
de Minervois 2016,**
vin doux naturel

Donnadiou 2015,
Saint-Chinian rouge

**Les Vignerons Bogueurs
2016**

Je me souviens 2014,
Saint-Chinian rouge

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

Aiguillettes de faisan, marrons
et foie gras en symbiose
Aiguillettes van fazant, kastanjes
en ganzenlever in symbiose

Au fil de Soi 2015, Saint-Chinian rouge

Dos de cerf
Jus de marinade au Syrah
Compotée d'airelles et cassis
Purée de betterave rouge

Hertenrug
Marinadesaus met Syrah
Compote van veenbessen en cassis
Puree van rode biet

La Terre de mon Père 2014, Saint-Chinian rouge

Spirale sorbet mandarine et parfait praliné,
Caramel au beurre de mandarine
Spiraal sorbet mandarijn en praliné parfait,
Mandarijn boterkaramel

La Divine 2016, Muscat moelleux

Café gourmand
Koffie en
versnaperingen





第34回 狩りの宴-ギャラ・ド・シヤス



主役の銘醸ワインは
ル・クロ・バガテル・ア・サンシニアン

ラングドック地方で最も美しいワイナリーのひとつと称えられるドメヌから、クリスティーヌ・ドゥルーズをお迎えし、アペラシオン最高峰のワインとテロワールをご紹介します。

ヴァンテージによってアサンブラージュを変え、名前変えることもあるワインをはじめ、伝統的なクロ・ド・マ・メールや、テール・ド・モン・パール、ジューム・スヴィアンなど、味わい深い銘醸の数々...

すばらしい美酒が、このギャラ・ド・シヤスのスター達です。

特別ゲスト

伝統にふさわしき来賓：

狩猟トランペット楽団《ル・ビヤナレ・アルデンヌ》

東京のワインクラブ主宰 伊藤大浩氏とワイン愛好家の皆様

ステージ演奏：

- 20月14日(土曜)19時30分：
ギイ・クレメール楽団
- 10月15日(日曜)12時30分：
サヴィオ楽団

第1幕：

ウェルカム・ドリンクとアペタイザー：
シャンパン アンドレ・ロペール ブリュット

牡蠣の盛り合わせ

第2幕：豪華なビュッフェ

《グルマンなひと時》

最も美しい衣装の毛皮をまとったままのジビエたち
注目的は、マガモ（真鴨）、キジ（雉）、
野ウサギ、ウズラ（鶏）など

ワインバーでは、銘醸のテイステイングを楽しんでいただけます。

第3幕：着席のお食事とディナータイムのダンス

帆立貝のポワレ

コーンと赤ポルト酒の泡立つソース

ル・クロ・ド・マ・メール2016
サンシニアン白

キジの胸肉薄切り マロンとフォアグラ添え

オー・フィル・ド・ソワ2015
サンシニアン赤

鹿の背肉
シラー種赤ワインの漬け込み汁ソース
ブルーベリーとカシスの砂糖煮添え
赤カブのピューレ添え

ラ・テール・ド・モン・パール2014
サンシニアン赤

スパイラル・マンダリン・シャーベットとブラリネのパルフェ
マンダリン・バターのキャラメル

ラ・ディヴィヌ2016
ミュスカ甘口

カフェ グルマン

Merci à Madame Isako pour la traduction en japonais.

Samedi 28 octobre à 20h
Zaterdag 28 oktober om 20u

Le menu des fées, bal des fantômes
au pavillon hanté du The Golden Horse

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

Un décor surprenant, menu alléchant et vivez des sensations un peu différentes !

Het menu van de feeën, bal van de spoken
in het betoverde paviljoen
van de Golden Horse...

Trek uw mooiste Halloween kleren aan en kom naar de feeën die achtervolgd worden door duistere machten.

Een overweldigend decor, verleidelijk menu, u beleeft hier niet alledaagse sensaties !

Prix par personne :

Samedi 28 octobre
65 € tout compris
(Tenue Halloween de circonstance)

Sur réservation uniquement

Prijns per persoon :

Zaterdag 28 oktober
65 € alles inbegrepen
(Halloween outfit voor de gelegenheid)
Enkel na reservatie



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

Dos de loup de mer
dans un velouté de potimarron
Rug van zeewolf in een velouté van Pompoen
Chevreny tradition 2015, Domaine Sauger

Mignon de veau « Sambre et Meuse »

Kalfsmignon « Sambre en Maas »

Nocturne 2013 du Clos Bagatelle, Minervois

Mi-cuit au chocolat Sao-Tomé en chaudron
Sorbet fleurs de cactus et crottes de souris...

Mi-cuit van Sao-Tomé chocolade in de ketel
abrikozensorbet en muizenkeutels...

Café, eaux / Koffie, water

Nuit des sorcières
Nacht van der heksen



Table de Luc Tafel van Luc



*A la découverte de quatre vins
et de son menu*

Saint-Chinian Ou Clos Bagatelle, laquelle des deux appellations dois-je mettre en avant !

Coup de cœur depuis longtemps, l'un ne va pas sans l'autre...

Ils se surnomment les vigneron blagueurs ou flingueurs, des cuvées dont certaines changent de nom chaque année d'après les assemblages mais aussi le respect de leurs anciens, Clos de ma Mère, Terre de mon Père, Je me souviens...

Histoire de famille, le domaine est conduit par Christine et son frère Luc, un peu comme ici au The Golden Horse, ma sœur, c'est Christiane... qui me guide et me conseille dans certains choix artistiques et moi c'est bien Luc.

Ils sont d'un dynamisme extraordinaire et mènent l'appellation Saint-Chinian vers les sommets.

Muscat, roussanne, grenache blanc, viognier, grenache, syrah, mourvèdre, carignan, associés à des terroirs de garrigue, calcaire, schistes et grès, le tout dans un petit paradis à quelques kilomètres de Béziers, je ne pouvais rester insensible au Clos Bagatelle pour accompagner notre cuisine « automne-hiver » 2017 !

Les vins seront présentés par Christine Deleuze au 34^e Gala de chasse, dans la foulée nous lancerons la nouvelle « Table de Luc » afin de partager la dégustation de ces divins nectars.

A partir du 26 octobre !

Vanaf 26 oktober !

Ontdekking van vier wijnen en hun menu

Saint-Chinian of Clos Bagatelle, welke van de twee appellaties moet ik benadrukken ?

Sedert lang een van mijn hartendieven, het ene gaat niet zonder het andere...

Ze noemen de wijnmakers grappenmakers of revolverhelden, de wijnen waarvan een aantal elk jaar van naam veranderen na de assemblages maar ook het respect voor hun voorouders, Clos de ma Mère, Terre de mon Père, dat roept herinneringen op...

Familiegiedenis, het domein wordt geleid door Christine en haar broer Luc, een beetje zoals hier bij The Golden Horse, mijn zus Christiane... die mij begeleidt en adviseert bij een aantal artistieke keuzes, en Luc, dan ben ik.

Ze bezitten een buitengewone dynamiek en leiden de appellatie Saint-Chinian naar de top.

Muscat, Roussanne, Grenache Blanc, Viognier, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, verbonden met de bodems van garrigue, kalk-, lei- en zandsteen, dit alles in een klein paradijs op een paar kilometer van Béziers, ik kon niet onverschillig blijven tegenover de Clos Bagatelle om onze keuken «herfst-winter» 2017 te begeleiden!

De wijnen zullen door Christine Deleuze voorgesteld worden op het 34^e Jachtgala, om u hierna met de nieuwe « Tafel van Luc » deze goddelijke nectar te laten degusteren.

Aux 4 vents, pays de l'Hérault IGP 2016
Muscat sec
« Gourmandise et fraîcheur »
Cannellon de Jambon de Parme et crustacés
Vinaigrette aux agrumes
Cannellon van Parmaham en schaaldieren
Citrus vinaigrette

Colline d'Assignan 2016
60% roussanne, 20% carignan,
15% grenache blanc, 5% vermentino
Droiture et minéralité
Saint-Chinian AOP
Sopina de loup de mer
aux légumes du moment
Sopina van zeewolf met seizoensgroenten

Donnadieu 2015 « Garrigue et intense »
50% syrah, 20% mourvèdre,
15% grenache, 15% carignan
Saint-Chinian AOP

Au fil de Soi 2015, Tonique et chaleureux
30 %syrah, 30 %grenache,
30 % mourvèdre, 10 % Carignan
Saint-Chinian AOP

Râble de lièvre grillé, Jonagold caramélisée,
purée de panais
Geroosterde hazenrug, gekarameliseerde Jonagold,
pastinaakpuree

Gâteau Windsor, sauce anglaise à la menthe
Gebak Windsor, vanille saus met munt

Café-caux / Koffie-water



Prix par personne :

Servi sur réservation

Du lundi au vendredi au prix de 60 € all in,
le week-end au prix de 65 € all-in

Prijs per persoon :

Geserveerd van maandag tot en met
vrijdag op reservatie aan 60 € all-in,
geserveerd in het weekend aan 65 € all-in



*Avec Christine Deleuze
au Domaine*

Menu Lady Chef



40 €

ou tout compris à 65 €

Aperitif, vins, eaux, café, mignardises

Noix de Saint-Jacques
sur crème de maïs

Tournedos de biche
Réduction de vinaigre balsamique
Sirop de Liège
et échalote caramélisée

Le Kougelhof et son sorbet
au marc de Gewurztraminer
Sauce anglaise vanille

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



40 €

of alles inbegrepen 65 €

Aperitif, wijnen, water, koffie, versnaperingen

Sint-jacobsnoten
op een crème van maïs

Tournedos van hinde
Reductie van balsamico azijn
Luikse sirop
en gekarameliseerde sjalot

Kugelhopf en zijn sorbet
van marc de Gewurztraminer
Vanillesaus

Hetzelfde menu voor de ganse tafel.

Galade Noël Kerstmis Gala

Dimanche 10 décembre à 12h30

Zondag 10 december om 12u30

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 :

Balade autour du buffet apéritif :

- Echoppe d'huîtres sur glace
- Gambas et crevettes en gelée d'étrilles
- Perles de hareng fumé, langoustines, concombre et gingembre
- Macaron à la mousse de caille
- Tatin de pomme et foie gras
- Dôme de chèvre à la purée de carotte
- Rosace de Parme, mangue, fruit de la passion et poivre de Kampot
- Bruschetta de vitello tonato
- Les boudins de Noël de mon ami Roger Geurtz de Welkenraedt

**Vouvray demi-sec « Les jours heureux » 2015, Vignoble Robert
Muscat sec Aux 4 vents, Pays de l'Hérault 2016**

Menu servi à table :

Mousseline de sandre au beurre de ciboulette
et concassé de tomates

Colline d'Assignan 2016, Clos Bagatelle, Saint-Chinian

Cannellon de pintade et chiconette farcie de foie gras
Sauce au vieux Madère,
Purée de patates douces

Le Pavillon de Laquirou 2016, La Clape

Le sweet Christmas buffet :

Dacquoise pralinée, choux farci chocolat, profiteroles au
nougat glacé, baisers de Malmedy, bûche glacée pains
d'épices et marrons, coulis de poires

Café, eaux

Kerstfeest !

Gourmand Cocktailfeest en Diner-dansant !

Kom ons vergezellen in het kerstdecor van de Golden Garden voor het culinaire spektakel.

Champagnebubbels André Robert
en finger food

Vervolgens :

Wandeling rond het aperitief buffet :

- Oesterkraam op ijs
- Gambas en garnalen in een gelei van koningskrab
- Parels van gerookte haring, langoustines, komkommer en gember
- Macaron met kwartelmousse
- Tatin van appel en ganzenlever
- Dôme van geitenkaas op wortelpuree
- Parmaham rosette, mango, passievrucht en Kampot peper
- Bruschetta van vitello tonato
- De kerstworsten van mijn vriend Roger Geurtz van Welkenraedt

**Vouvray demi-sec « Les jours heureux » 2015, Vignoble Robert
Muscat sec Aux 4 vents, Pays de l'Hérault 2016**

Menu geserveerd aan tafel :

Mousseline van snoekbaars met bieslookboter
en tomatenblokjes

Colline d'Assignan 2016, Clos Bagatelle, Saint-Chinian

Cannellon van parelhoen en chiconette gevuld
met ganzenlever; Saus van oude Madeira,
Puree van zoete aardappel

Le Pavillon de Laquirou 2016, La Clape

De zoete tafel van de Kerstman :

Dacquoise praliné, gevulde soes chocolade,
profiterole nougat glacé, baisers de Malmedy, Ijsstronk
peperkoek - kastanje, perencoulis

Koffie, waters

Prix par personne :

Dimanche 10 décembre

95 € tout compris (Tenue de ville souhaitée)

Sur réservation uniquement

Prijs per persoon :

Zondag 10 december

95 € alles inbegrepen (Stadskledij)

Enkel op reservatie

Dimanche 24 décembre à 19h
et lundi 25 décembre à 12h30

Zondag 24 december om 19u
en maandag 25 december om 12u30

Fêtons ensemble ce moment unique dans
notre décor de fête.

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

Champagne André Robert brut blancs de blanc

Et l'assiette d'amuse

En het bordje met amuses

Tartare de langoustines et son cromesquis
Perles de hareng, concombre et gingembre

*Tartaar van langoustines en zijn cromesquis
Haringparels, komkommer en gember*

Blanc de bar poché au lait épicé
aux baies de sansho

*Wit van baars gepocheerd in melk gekruid
met sansho peper*

**Pernand-Vergeleses 2014
Domaine Jacob-Frèrebeau**

Gourmandises de cailles
et croustillant de ris de veau
Ragoût de champignons
Sauce chardonnay-tilleul

*Lekkers van kwartels
en krokant van kalfszwezeriken
Paddestoelenragout
Chardonnay-limoen saus*

**Giacoso 2013
Minervois, Domaine de l'Oustal Blanc**

Bûche glacée périgourdine, coulis de poire

Périgourdine ijsstronk, coulis van peren

Café, mignardises

Koffie, versnaperingen

Prix par personne :

Dimanche 24 décembre :

105 € tout compris (Tenue de soirée)

Lundi 25 décembre :

90 € tout compris (Tenue de ville)

Sur réservation uniquement

Prijs per persoon :

Zondag 24 december :

105 € alles inbegrepen (Avondkledij)

Maandag 25 december:

90 € alles inbegrepen (Stadskledij)

Enkel op reservatie

Noël au Restaurant Kerstmis op Restaurant

Nouvel An 2018 Nieuwjaar



Prix par personne :

160 € (bar après compris) - Tenue de soirée

Veuillez annoncer votre participation
par virement au compte :

BE24 7353 5400 6538 (BIC KREDBEBB)

Prijs per persoon :

160 € (bar nadien inbegrepen) - Avondkledij

Gelieve uw deelname te bevestigen
door overschrijving op rekening :

BE24 7353 5400 6538 (BIC KREDBEBB)

Nuit Magique du dimanche
31 décembre 2017 à 19h

La fête des fêtes...

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

- Banc d'huîtres
- Huîtres pochées
- Le foie gras en trilogie
- Tartare de langoustines
- Rosace de San Daniele
- Scampi en tempura
- Risotto à l'encre de seiche et gambas
- Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe
- Croustade de ris de veau

Menu à table et dîner dansant :

Brochette de Saint-Jacques sur crémeux
de pomme de terre à la truffe

Loignon farci homard et crustacés
Sauce homardine

**Vouvray sec 2015, « Les Charmes »
Vignoble Alain Robert**

Pavé de biche poêlé façon Rossini
Gâteau de cèpes et morilles
Réduction de Sipian monté au beurre

Château Sipian 2011, Médoc

Panière de sorbets de l'an neuf
Coulis bapamanga

**Bulles de Champagne
au tranchant du sabre**

Café, petites émotions

Magische nacht van zondag
31 december 2017 om 19u

Het feest der feesten...

Volgens de traditie, **Bar met Champagne Robert**, die geserveerd wordt om het jaar te eindigen en het nieuwe in te zetten, en dit tijdens het genieten van de frivoliteiten van onze **Happening «Ontvangst Buffet»**.

- Oester bank
- Gepocheerde oesters
- Ganzenlever in trilogie
- Tartar van langoustines
- Rosette van San Daniele ham
- Scampi in tempura
- Risotto met inktvisinkt en gambas
- Rundscarpaccio met truffelolie
- Croustade met kalfszwezerik

Menu aan tafel en diner dansant :

Spies van sint-jacobsvruchten
op een getruffeerde aardappelpuree

Ui gevuld met kreeft en zeevruchten
Kreeftensaus

**Vouvray sec 2015, « Les Charmes »
Vignoble Alain Robert**

Pavé van hinde Rossini
Taartje van paddestoelen en morilles
Reductie van Sipian gemonteerd met boter

Château Sipian 2011, Médoc

Assortiment aan nieuwjaarsorbets
Bapamanga coulis

**Bulles de Champagne
op het scherp van de sabel**

Koffie, kleine emoties

Jour de l'an Nieuwjaarsdag



Luudi 1^{er} janvier 2018 à 12h30

Au Menu :

**Vouvray Brut, méthode traditionnelle
Domaine Alain Robert**

Et gourmandises apéritives

Brochette de Saint-Jacques
sur crémeux de pomme de terre à la truffe

Loignon farci de crustacés
Sauce homardine

**L'In 2014, Mas Conscience
Languedoc, Saint-Jean de Fos**

Pavé de biche
Gâteau de champignons
Fruits des sous-bois

**Bourgogne Côtes d'Auxerre 2015
Pinot Noir, Domaine Verret**

Trilogie de sorbets exotiques
Nougatine, coulis de kiwi

Café, mignardises

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

Prix par personne :

75 € tout compris

Sur réservation uniquement

Prijs per persoon :

75 € alles inbegrepen

Enkel op reservatie



Maandag 1^e januari 2018 om 12u30

Op het menu :

**Vouvray Brut, méthode traditionnelle
Domaine Alain Robert**

Met heerlijke versnaperingen

Spies van sint-jacobsvruchten
op een getruffeerde aardappelpuree

De Ui gevuld met zeevruchten
Kreeftensaus

**L'In 2014, Mas Conscience
Languedoc, Saint-Jean de Fos**

Pavé van Hinde
Taart van champignons
Fruit van kreupelhout

**Bourgogne Côtes d'Auxerre 2015
Pinot Noir, Domaine Verret**

Trilogie van exotische sorbets
Nougatine, kiwi coulis

Koffie, zoetigheden

Dit menu wordt ook geserveerd gedurende
de hele maand januari.



De Loudres ...

1^{er} Octobre / Oktober 2017

L'évènement « Halte tarte aux pommes façon rallye Monaco »

The Golden Horse dans la course ! Si vous êtes de passage à Warsage...

Pour la troisième année consécutive, nous partagerons un moment unique avec les concurrents lors de la balade des 6 heures de Visé, pilotes chics et leur bolide choc en offrant la tarte aux pommes Jonagold lors du passage de ceux-ci à partir de 15h30.

Vous êtes les bienvenus afin de partager ce moment bien convivial !



Het evenement « Appeltaart-stop à la rally Monaco »

The Golden Horse in de wedstrijd ! Wanneer u Warsage passeert...

Voor het derde opeenvolgende jaar nemen we deel aan een uniek evenement met de deelnemers van de 6 Uren van Visé, sjieke piloten met hun blitse raceauto's, en trakteren we vanaf 15u30 de toeschouwers op Jonagold appeltaart.

U bent van harte welkom om aan dit zeer gezellig gebeuren deel te nemen !



The Golden Horse

Créateur de Haute Gastronomie

... à Tokyo ...



Met onze 40 jaar ervaring kunnen wij u helpen !

Van idee tot de uitvoering van uw evenement, van het logistieke tot het sableren van de champagne diep in de nacht...

... eu passant par Maestricht !!



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

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

Ontdek andere foto's van onze evenementen op facebook :

facebook.com/thegoldenhorse.restaurant

Renseignements et réservation / Inlichtingen en reservatie

- Rue Haute 15 - 3798 Fouron-le-Comte Bovendorp 15 - 3798 's-Gravenvoeren
- Tél : 04 381 02 29

- goldenhorse@skynet.be
- N° de compte : BE24 7353 5400 6538
- BIC : KREDBEBB

Newsletter : www.thegoldenhorse.be

