

La Source de la Géronstère

Tassart Bruno
119 route de la Géronstère à 4900 Spa
Tél. 087/77.03.72
Fax 087/77.01.06
www.lageronstere.com

Formules Banquet – Mariage

Nos prix sont valables à la date de consultation et garantis dès signature du devis.

	Boissons	Zakouski	Durée du service	Prix
1. Cocktail de vernissage	3 verres de mousseux de qualité, kir et jus de fruit	4 froids, en grande variation	environ 1h30	12,00 €/pers
2. Réception de mariage	sangria, apéritif maison ou mousseux et jus de fruit	3 froids et 3 chauds, en grande variation	environ 1h30	13,00 €/pers
3. Réception classique	3 verres de méthode champenoise, Porto, Sherry, boissons fraîches et jus	3 froids et 3 chauds, en très grande variation dont des douceurs	environ 1h30	16,00 €/pers
4. Réception de salon	4 verres de méthode champenoise, Porto, Sherry, boissons fraîches et jus	3 froids et 3 chauds très variés dont des douceurs Plateaux de crudités avec sauces et plateaux de fruits	environ 1h30	19,00 €/pers
5. Cocktail de salon	3 verres de champagne, cocktail maison, Whisky, boissons fraîches et jus	4 froids dont des douceurs en grande variation dont des douceurs et 3 chauds très variés Plateaux de crudités et sauces, les paniers de fruits et leur coulis	environ 1h30	27,00 €/pers

6. Réception Géronstère	Vin blanc, kir royal, Belle-Vue aux framboises, jus de fruits frais À raison de 4 consommations par personne 10,00 €/pers	un choix de froids avec tomates-cerises aux crevettes grises, brochettes de fruits frais, œufs de caille dans un lit de soja, saumon fumé, toasts au fois gras en plus des zakouski classiques 12,00 €/pers	1h30 comprise	22,00 €/pers
	Méthode champenoise, Porto, Sherry, kir royal, jus de fruits frais, eaux À raison de 4 consommations par personne 13,30 €/pers			25,50 €/pers
	Champagne brut, whisky, gin, vodka, jus de fruits frais et eaux À raison de 4 consommations par personne 23,50 €/pers			35,50 €/pers
7. Banquet exotique	Cocktail à base de noix de coco et de curaçao bleu, jus de fruits frais et vin blanc À raison de 6 consommations par personne 36,00 €/pers	buffet de poissons fumés, saumon norvégien, truite fumée, moules parquées, fontaine d'huîtres, de homards, de bigorneaux, d'écrevisses et de coquillages. Terrine de crustacés, de médaillons de homard aux 3 sauces et tartare de saumon. Choix de sorbets au citron, à la framboise, à la passion et au Champagne Un assortiment complet de boissons et de sorbets 36,50 €/pers	1h30 comprise	

8. Cocktail des thermes	<p>Vin mousseux, kir royal, Belle-Vue à la framboise et jus frais À raison de 4 consommations/personne 8,00 €/pers</p>	<p>Un assortiment complet de froids avec saumon fumé, salade de poissons, mousse de</p> <p>Un assortiment complet de chauds avec des mini-pizzas, mini-quiches lorraine, mini-loempias, feuilleté de mousse de saumon et mousse de jambon, vol-au-vent , écrevisses</p> <p>Des pains surprises, farcis de sandwiches fourrés avec du saumon fumé, de l'américain, de la salade de crabe frais et du jambon fumé</p> <p>Les plateaux de légumes crus avec sauces et les plateaux de fruits et leur coulis</p> <p>Un assortiment d'une douzaine de zakouski/personne 14,50 €/pers</p>	1h30 comprise	22,50 €/pers
	<p>Méthode champenoise, Porto, Sherry, kir royal, jus frais et eaux À raison de 4 consommations/personne 13,50 €/pers</p>			28 ,00 €/pers
	<p>Champagne brut, whisky, gin, vodka, jus de fruits frais et eaux À raison de 4 consommations/personne 23,50 €/pers</p>			38,00 €/pers

9. Cocktail à la cuiller : Un assortiment de zakouski, servis à la cuiller, en complément d'une réception traditionnelle (Prix par cuiller et par personne)

Scampi au safran	1,10 €/pers
Poulet curry	0,70 €/pers
Coquille St Jacques	1,00 €/pers
Escargot à l'ail	1,30 €/pers
Mini-soupe	1,00 €/pers

<p>10. Buffet campagnard « en saison gibier »</p>	<p>Vin blanc sec (Sancerre, Muscadet) et vin rouge (Bordeaux, Chilien), eaux et jus de fruits frais, moka et tisanes pour conclure</p> <p style="text-align: right;">19,50 €/pers</p>	<p>La terrine de pâté de gibier à la confiture d'oignons, pâté de marcassin, mousse de faisane</p> <p>Le concassé de lièvre à la pêche de vigne, le jambon de Parme sur griffe, la mousse de canard et le magret de canard fumé</p> <p>Un bel assortiment de sandwiches fourrés à la mousse de bécasse, à la mousse de caille et de terrine de Spa</p> <p>Choix de réductions de pâtisseries avec des Bavarois, Merveilleux et Misérables</p> <p>Un assortiment de 5 assiettes, 4 sandwiches et 3 desserts/pers 29,50 €/pers</p>
---	---	--

<p><u>11. Zakouski froids</u> : Supplément variant de 0,50 à 3,50 €/pièce</p> <table> <tr> <td>Au fromage blanc</td> <td>A la salade de poissons</td> <td></td> </tr> <tr> <td>A la mousse de jambon</td> <td>Petites brochettes de fruits</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Au saumon fumé</td> <td>A la salade de crabe</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Petites huîtres</td> <td>Au tartare de saumon</td> <td></td> </tr> <tr> <td>L'œuf de caille</td> <td>Tomate-cerise aux crevettes grises</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Le plateau de crudités avec les sauces</td> <td></td> <td>3,00 €</td> </tr> <tr> <td>Le plateau de fruits et le coulis</td> <td></td> <td>3,50 €</td> </tr> <tr> <td>Le pain surprise aux tartines farcies (40 personnes)</td> <td></td> <td>37,50 €</td> </tr> <tr> <td>Le pain surprise aux sandwiches fourrés</td> <td></td> <td>48,50 €</td> </tr> <tr> <td>Le sandwich fourré</td> <td></td> <td>1,50 €</td> </tr> </table>	Au fromage blanc	A la salade de poissons		A la mousse de jambon	Petites brochettes de fruits		Au saumon fumé	A la salade de crabe		Petites huîtres	Au tartare de saumon		L'œuf de caille	Tomate-cerise aux crevettes grises		Le plateau de crudités avec les sauces		3,00 €	Le plateau de fruits et le coulis		3,50 €	Le pain surprise aux tartines farcies (40 personnes)		37,50 €	Le pain surprise aux sandwiches fourrés		48,50 €	Le sandwich fourré		1,50 €	<p><u>12. Zakouski chauds</u> : Supplément variant de 0,80 à 2,00 €/pièce</p> <table> <tr> <td>La mini-pizza</td> <td>Le mini croque-monsieur</td> </tr> <tr> <td>Le mini vol-au-vent de poulet</td> <td>La mini quiche Lorraine</td> </tr> <tr> <td>La mini vol-au-vent de jambon</td> <td>Le pruneau mariné au jambon</td> </tr> <tr> <td>La mini brochette de crevettes</td> <td>Les crevettes en feuilleté</td> </tr> <tr> <td>La petite croquette de crevettes</td> <td>Les petites huîtres gratinées</td> </tr> <tr> <td>La petite croquette de fromage</td> <td>Le mini banana split</td> </tr> <tr> <td>La petite soupe</td> <td>La bouchée au fromage jambon</td> </tr> </table>	La mini-pizza	Le mini croque-monsieur	Le mini vol-au-vent de poulet	La mini quiche Lorraine	La mini vol-au-vent de jambon	Le pruneau mariné au jambon	La mini brochette de crevettes	Les crevettes en feuilleté	La petite croquette de crevettes	Les petites huîtres gratinées	La petite croquette de fromage	Le mini banana split	La petite soupe	La bouchée au fromage jambon
Au fromage blanc	A la salade de poissons																																												
A la mousse de jambon	Petites brochettes de fruits																																												
Au saumon fumé	A la salade de crabe																																												
Petites huîtres	Au tartare de saumon																																												
L'œuf de caille	Tomate-cerise aux crevettes grises																																												
Le plateau de crudités avec les sauces		3,00 €																																											
Le plateau de fruits et le coulis		3,50 €																																											
Le pain surprise aux tartines farcies (40 personnes)		37,50 €																																											
Le pain surprise aux sandwiches fourrés		48,50 €																																											
Le sandwich fourré		1,50 €																																											
La mini-pizza	Le mini croque-monsieur																																												
Le mini vol-au-vent de poulet	La mini quiche Lorraine																																												
La mini vol-au-vent de jambon	Le pruneau mariné au jambon																																												
La mini brochette de crevettes	Les crevettes en feuilleté																																												
La petite croquette de crevettes	Les petites huîtres gratinées																																												
La petite croquette de fromage	Le mini banana split																																												
La petite soupe	La bouchée au fromage jambon																																												

A la Source de la Géronstère

Possibilité de logement et chambre nuptiale offerte

Forfait sur devis

Grand parking aisé et privé

Décoration florale et nappage compris

Service et vestiaire inclus

Sans location de salle

Un membre du personnel s'occupe de 15 convives

Nous espérons avoir répondu à vos questions, mais n'hésitez pas à nous recontacter pour un entretien ou de plus amples informations. Il est bien entendu que notre listing comprend des suggestions de base et que nous devons prendre en compte 3 facteurs : la durée, le nombre de personnes invitées et certains aménagements extérieurs.

Recevez nos sincères salutations.

La Direction

Banquets et menus de mariage (menu unique à la table)

1. Menus à 28 €

A

Le carpaccio de filet de bœuf

🍷 🍷

La crème de légumes de saison

🍷 🍷

Le filet de saumon frais à l'Ostendaise

Ou

Le coquelet sauce au citron vert

🍷 🍷

La tarte Tatin et sa glace à la cannelle

B

La terrine aux 3 crustacés

🍷 🍷

Le potage de saison

🍷 🍷

Le pintadeau parfumé à la Normande

Ou

L'émincé de volaille sauce Geronstère

🍷 🍷

Le gâteau de mariage

2. Menus à 34 €

A

Le filet de rouget, son caviar d'aubergines,
sa sauce basilic et dés de tomates

🍷 🍷

Le sorbet de fruits rouges
aromatisé à la mirabelle

🍷 🍷

Les aiguillettes de bœuf grillées au feu de bois
Sauce bordelaise, la jardinière de légumes et pommes cendrées

Ou

Le gigotin d'agneau aux saveurs estivales
Son gratin dauphinois et légumes du marché

Ou

La canette de Barbarie sauce aux citrons verts pommes Macaire

🍷 🍷

La pièce montée glacée

B

La terrine de saumon et queue d'écrevisse
aux 3 saveurs accompagnée de sa petite
bisque de homard et crevettes grises

🍷 🍷

Le cappuccino de saison

3. Menus à 41 €

A

L'assiette de saumon et ses toasts

🍷 🍷

Le cappuccino de poisson et crevettes grises

🍷 🍷

Les scampis sauce safranée

🍷 🍷

Le sorbet

🍷 🍷

Le magret de canard parfumé à l'orange

🍷 🍷

Le tiramisu

Ou

La pièce montée glacée

B

La terrine aux 3 crustacés

🍷 🍷

Le cappuccino de saison

🍷 🍷

Le duo de poisson-crustacé et
sa sauce Homardine

🍷 🍷

Le trou normand

🍷 🍷

Le gigotin d'agneau grillé et
sa sauce aux herbes fraîches

Ou

Le filet de bœuf grillé Geronstère



La crêpe comédie française

4. Menu à 51 €

La terrine aux 2 saumons

🍷 🍷

La crème du pêcheur

🍷 🍷

La crème du pêcheur

🍷 🍷

Les gambas grillées

🍷 🍷

Le sorbet

🍷 🍷

La couronne d'agneau sauce
aux fines herbes

🍷 🍷

La pièce montée glacée personnalisée

5. Menu à 61 €

Le suprême de canard au fois gras

🍷 🍷

La bisque de homard et sa garniture

🍷 🍷

Le baby-homard et sa sauce safranée

🍷 🍷

Le sorbet

🍷 🍷

Le filet d'agneau sauce fine
à la Normande

🍷 🍷

Les fromages

🍷 🍷

La pièce montée glacée personnalisée

IL VOUS EST LOISIBLE DE COMPOSER VOTRE MENU
(prix de base à négocier en fonction du nombre de services).

🦄 **Entrées froides** 🦄

Le magret de canard fumé	11,50 €
La salade tiède de scampis aux vinaigres de framboise et balsamique	10,00 €
La salade aux crevettes grises, maïs et poivrons doux	9,00 €
Les 6 huîtres	15,50 €
La terrine de crustacés aux 3 saveurs, sauces froides	9,00 €
L'assiette nordique (crevettes grises, saumon fumé, terrine de poisson et toasts)	14,00 €
Le foie gras confitures fines et ses toasts	14,00 €
Le saumon fumé et ses toasts	13,00 €
Le demi-homard en Belle Vue	16,00 €
Le saumon fumé sur lit de mesclun, 2 sauces	8,00 €
Tartare de saumon aux fines herbes, huile d'olive et citron vert	12,00 €
Les asperges et saumon mousseline	11,50 €
Le carpaccio de bœuf	10,00 €
La salade croquante et sa caille tiède au romarin	12,00 €
Le jambon de Parme et melon	11,50 €
La mousse de foie de canard, sa confiture d'oignons et ses toasts	9,00 €
La terrine de gibier et crudités	11,00 €
Tomate et mozzarella à l'huile d'olive et au basilic	9,00 €
Le chèvre chaud sur toast	9,00 €
Le melon et jambon de Parme au Porto	11,50 €

🦄 **Potages** 🦄

Soupes, potages, capuccino, crèmes ou veloutés, au choix suivant saison	4,00 €
Bisques, soupes de poissons, de crustacés et garnitures	8,00 €

🦄 **Le sorbet ou trou normand** 🦄 4,00 €

🦄 **Entrées chaudes** 🦄

Le feuilleté d'escargots à la crème de champignons et de tomates	10,00 €
Le duo de scampis et lotte sauce homardine	12,00 €
Le filet de saumon, tomates fraîches et cresson	8,50 €
Le mille-feuilles de scampis et St Jacques, coulis de tomates safrané	12,00 €
Le demi-homard, mousseline de citron à l'échalote	20,00 €
Les roulades de sole à la nage de légumes	11,00 €
Les filets de rouget à la Niçoise	9,00 €
Le feuilleté de rognons de veau et champignons à l'ancienne	12,00 €
La lotte à la fondue de poireaux, crème de crevettes roses	12,00 €
Le trio de poissons et crustacés aux petits légumes	14,00 €
La brochettes de gambas	14,00 €
La frisée aux lardons	9,00 €
Les sauteuses de prés beurre à l'ail	10,00 €

Moyennant supplément, ces mets peuvent être servis en plat avec accompagnement (pâtes, riz, purée, pommes cendrées, frites ou croquettes).

🌀 Poissons 🌀

La lotte aux petits légumes safranés à la nage	19,00 €
Le duo ou trio de poissons aux épices douces	20,00 €
Les roulades de sole à la nage de légumes	18,00 €
Les filets de rouget aux arômes de Provence	15,00 €
La darne ou filet de saumon d'Écosse grillé mousseline	17,00 €
Le homard grillé au feu de bois façon Géronstère	30,00 €

Ces plats sont accompagnés de pâtes, riz, purée, pommes cendrées, frites ou croquettes.

🌀 Viandes 🌀 (poêlées ou grillées sur feu de bois)

L'onglet échalote	16,00 €
La pièce de bœuf 2 sauces salade mixte	17,00 €
Le mixed grill, sauces et garnitures en médaillons	17,00 €
Buffet de pièces de viandes entières découpées pour plus de 12 couverts salad bar et sauces	20,00 €
Le contre-filet de bœuf béarnaise	18,00 €
La côte à l'os ou l'entrecôte d'Argentine grillée sur feu de bois	19,00 €
Le médaillon de veau à la Normande	18,00 €
Le rôti de veau à l'Ardennaise, sauce aux champignons et lardons	15,00 €
Le gigot d'agneau grillé sur feu de bois, gratin dauphinois, haricots verts	16,00 €
La couronne d'agneau aux herbes et crème d'ail	19,00 €
Le filet d'agneau à la moutarde à l'ancienne	18,00 €
Le magret de canard aux framboises ou à l'orange	18,00 €
Le magret de canard à la Normande ou au poivre rose	18,00 €
Le suprême de pintade au Muscat et à la crème d'estragon	16,00 €
Le suprême de volaille Archiduc	12,00 €
Le suprême de volaille au curry	12,00 €
Le suprême de volaille aux chicons ou à l'Ardennaise	12,00 €
La côte de porc Dijonnaise	11,00 €
Le mignon à l'Ardennaise	12,50 €
Le filet d'autruche	18,00 €
Les cuisses de lapin	12,50 €
Le steak de biche, de chevreuil ou la gigue de marcassin (en saison) garniture forestière	23,00 €
Le civet de gibier	16,00 €
Le marcassin à la broche (40 personnes)	30 €/pers

Ces plats sont accompagnés de frites, pâtes, riz, pommes cendrées ou croquettes.

Gratin dauphinois : supplément 1 €

Légumes du marché froids ou chauds

🌀 Fromages 🌀

prix à négocier en fonction du service

🌀 Desserts 🌀

Glace maison	5,00 €
Coupe Géronstère	6,00 €
Pièce montée glacée personnalisée (gâteau)	7,00 €/pers
Nougat glacé	6,00 €
Profiteroles au chocolat	7,00 €
Tarte maison	3,50 €
Crêpes mikado	5,00 €
Crêpes comédie française	7,00 €
Le sabayon (min. 2 couverts)	11 €/2 pers
La tarte Tatin et glace cannelle	7,00 €
Buffet froid, sandwiches, BBQ	sur demande

🌀 Boissons 🌀

Apéritif au choix : maison ou sangria ou kir, avec zakouski	5,00 €
Forfait boissons : apéritif maison avec zakouski, soft drinks vin maison rouge et blanc (1/2 l/pers), café	15 €
½ litre de vin maison (blanc, rouge, rosé)	6,00 €
Vins à la carte	
Open bar	sur devis

Nous espérons avoir répondu à vos questions, mais n'hésitez pas à nous recontacter pour un entretien ou de plus amples informations. Il est bien entendu que notre listing comprend des suggestions de base et que nous devons prendre en compte 3 facteurs : la durée, le nombre de personnes invitées et certains aménagements extérieurs.

Recevez nos sincères salutations.

La Direction