

# 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](http://www.lageronstere.com)

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

## Réception à la fontaine par beau temps

### 1. Cocktail de vernissage

Boissons : 3 verres de mousseux de qualité, kir et jus de fruit  
Zakouski : 4 froids, en grande variation  
Durée : environ 1h30  
Prix : 12,00 €/pers

### 2. Réception de mariage

Boissons : sangria, apéritif maison ou mousseux et jus de fruit  
Zakouski : 3 froids et 3 chauds, en grande variation  
Durée : environ 1h30  
Prix : 13,00 €/pers

### 3. Réception classique

Boissons : 3 verres de méthode champenoise, Porto, Sherry, boissons fraîches et jus  
Zakouski : 3 froids et 3 chauds, en très grande variation dont des douceurs  
Durée : environ 1h30  
Prix : 16,00 €/pers

### 4. Réception de salon

Boissons : 4 verres de méthode champenoise, Porto, Sherry, boissons fraîches et jus  
Zakouski : 3 froids et 3 chauds très variés dont des douceurs  
Plateaux de crudités avec sauces et plateaux de fruits  
Durée : environ 1h30  
Prix : 19,00 €/pers

### 5. Cocktail de salon

Boissons : 3 verres de champagne, cocktail maison, Whisky, boissons fraîches et jus  
Zakouski : 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  
Durée : environ 1h30  
Prix : 27,00 €/pers

## 6. Réception Géronstère

Boissons :	Vin blanc, kir royal, Belle-View aux framboises, jus de fruits frais À raison de 4 consommations par personne	10,00 €/pers
	Méthode champenoise, Porto, Sherry, kir royal, jus de fruits frais, eaux À raison de 4 consommations par personne	13,30 €/pers
	Champagne brut, whisky, gin, vodka, jus de fruits frais et eaux À raison de 4 consommations par personne	23,50 €/pers
Zakouski :	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
Service :	compris dans les prix indiqués pendant 1h30	

## 7. Banquet exotique

Zakouski :	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
Boissons :	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
Service :	compris dans les prix indiqués pendant 1h30	

## 8. Cocktail des thermes

Zakouski :	Un assortiment complet de froids avec saumon fumé, salade de poissons, mousse de volaille  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  Des pains surprises, farcis de sandwiches fourrés avec du saumon fumé, de l'américain, de la salade de crabe frais et du jambon fumé  Les plateaux de légumes crus avec sauces et les plateaux de fruits et leur coulis Un assortiment d'une douzaine de zakouski/personne	14,50 €/pers
Boissons :	Vin mousseux, kir royal, Belle-View à la framboise et jus frais À raison de 4 consommations/personne	8,00 €/pers
	Méthode champenoise, Porto, Sherry, kir royal, jus frais et eaux À raison de 4 consommations/personne	13,50 €/pers
	Champagne brut, whisky, gin, vodka, jus de fruits frais et eaux À raison de 4 consommations/personne	23,50 €/pers
Service :	compris dans les prix indiqués pendant 1h30	

## 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

## 10. Buffet campagnard « en saison gibier »

Zakouski : La terrine de pâté de gibier à la confiture d'oignons, pâté de marcassin, mousse de faisan et salami de gibier

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

Un bel assortiment de sandwiches fourrés à la mousse de bécasse, à la mousse de caille et de terrine de Spa

Choix de réductions de pâtisseries avec des Bavarois, Merveilleux et Misérables

Un assortiment de 5 assiettes, 4 sandwiches et 3 desserts/pers 29,50 €/pers

Boissons : Vin blanc sec (Sancerre, Muscadet) et vin rouge (Bordeaux, Chilien), eaux et jus de fruits frais, moka et tisanes pour conclure 19,50 €/pers

Service : compris dans les prix indiqués pendant 1h30

## 11. Zakouski froids

Supplément variant de 0,50 à 3,50 €/pièce

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 (40 personnes) 48,50 €

Le sandwich fourré 1,50 €

## 12. Zakouski chauds

Supplément variant de 0,80 à 2,00 €/pièce

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

#### B

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



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

### 3. Menus à 41 €

#### A

L'assiette de saumon et ses toasts  
🍷 🍷  
Le capuccino 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 capuccino 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

🍴 🍴

6. 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'Ecosse 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