

## Menu du soir – 22 octobre

### Buffet froid

*Saumon fumé de la saurisserie de  
Gembloux,  
Truite fumé de la Molinee,  
Tomates farcie à la chaire  
d'écrevisse de Tillier,  
Pêche au thon,  
Truite saumonner de base Meuse  
farcie à la mousse de brochet,  
Cœur de Namur fumer au bois de  
hêtre et son melon,  
Jambon à l'os maison,  
Pâté maison au petit gris,  
Saucisson gaumais,  
Rôti de porc.  
Crudités du marché et son choix de  
sauces*

### Dessert :

*Crème brûlée au Biétrumer Picard.  
Ou  
Glace au baissée de Namur*

## Evening Menu for 22 October

### Cold Buffet

*Smoked salmon from the Gembloux  
smokehouse,  
Smoked trout from the Molinee,  
Tomatoes stuffed with Tillier crayfish  
meat,  
Tuna salad,  
Salmon trout from the Meuse stuffed with  
pike mousse,  
Namur-style smoked heart of melon,  
Homemade bone-in ham,  
Homemade pâté with small grey snails,  
Gaumais-style sausage,  
Roast pork.  
Seasonal crudités with a selection of  
dressings*

### Desserts

*Crème brûlée with Biétrumer Picard  
or  
Namur-style ice cream*