

## Wildfestijn 2017:



Weekends: vrijdag wildmenu + zaterdag  
gastronomisch wildmenu

13-14-15 oktober	03-04-05 november	01-02-03 december
20-21-22 oktober	17-18-19 november	15-16-17 december
27-28-29 oktober	24-25-26 november	

### Prijslijst wildseizoen 2017.

Alle kamers zijn voorzien van een badkamer met toilet, haardroger en TV.

Kamer 1 persoon in kamer met ontbijt	€ 65,00 per nacht
Kamer 2 personen in kamer met ontbijt	€ 95,00 per kamer/nacht
Kamer 3 personen in kamer met ontbijt	€ 130,00 per kamer/nacht
Kamer 4 personen in kamer met ontbijt	€ 160,00 per kamer/nacht
Toeslag voor een verblijf van 1 nacht	€ 2,50 per persoon

### Meerprijzen voor de menu's

Vrijdag avond wildmenu	€ 35,00 per persoon
Zaterdagavond gastronomisch menu	€ 65,00 per persoon

- Drank is niet inbegrepen!
- Andere toeslagen zoals verblijf van honden, bezetting door één persoon op de kamer en verblijfstakingen worden apart aangerekend.
- Kinderkorting op de maaltijden: -3 jaar (gratis), -9 jaar (-50%), -12 jaar (-25%)

### Voor alle reservaties:

Telefonisch: Bel 061-50.00.89 of fax 061-50.07.89

E-mail: [info@auberge-saint-martin.be](mailto:info@auberge-saint-martin.be)

Website: [www.auberge-saint-martin.be](http://www.auberge-saint-martin.be) via online reserveren

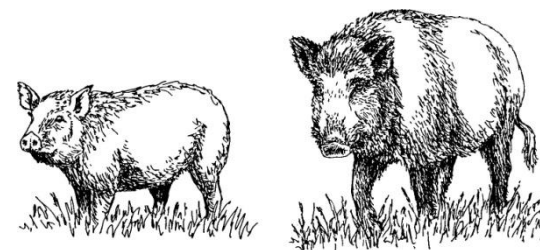
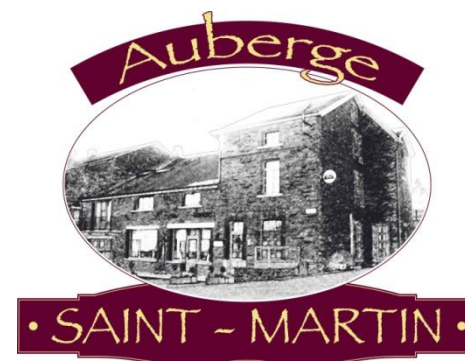
Na ontvangst van een voorschot van **25,00 €** per persoon op rekening  
IBAN BE49 8508 2080 1971 - BIC: NICABEBB is uw reservatie definitief!  
Wij accepteren ook Maestro, Visa, Mastercard en Payconiq!

# Auberge Saint-Martin

Rue Saint-Martin, 19 B-5550 Orchimont

Tel: 061-50.00.89 - Fax: 061-50.07.89

[www.auberge-saint-martin.be](http://www.auberge-saint-martin.be)



## WILDFESTIJN 2017

Guido De Paepe & Caroline Marreel heten u allen welkom!

# WILDFESTIJN 2017

## Vrijdagavond Wildmenu

Slaatje van gekonfijte "gésiers" van wilde eend

\*\*\*\*\*

Mediterrane tomaat – pompoen velouté

\*\*\*\*\*

Stoofpot van hinde op grootmoeders wijze  
met winterse groenten en kroketjes

\*\*\*\*\*

Tarte tatin



## Zaterdagavond Gastronomisch Wildmenu

Eendenleverpastei met krentenbrood toast  
en uien konfijt met frambozen

\*\*\*\*\*

Gemarineerde brochette van jong everzwijn met in  
boter gebakken boerenkool en portosaus

\*\*\*\*\*

Trou Normand

\*\*\*\*\*

Medaillon van hindenfilet "grand veneur" met Dauphine  
aardappelen en wildgarnituur

\*\*\*\*\*

Plateau van de chef met traditionele kazen

\*\*\*\*\*

Traan van chocolade met perenbavarois,  
crème karamel met noten  
gevolgd door koffie .