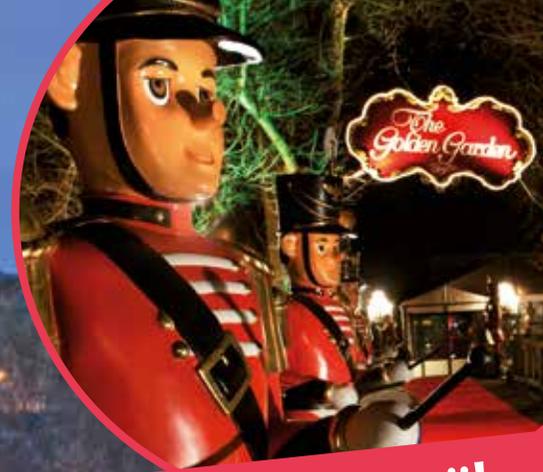


programme 2018  
2019



# The Golden Horse

en fête !



Gala de Noël  
Kerstgala



Gala de Chasse  
Jachtgala  
ギアラ・ド・シャス



Nouvel An  
Nieuwjaar

# 35<sup>e</sup> Gala de Chasse Jachtgala

Samedi 13 octobre à 19h30  
Dimanche 14 octobre à 12h30

## A l'honneur, Spécial Bourgogne... Des vigneronns qui donnent de l'émotion !

Montagny, Maranges, Santenay, Mercurey, Rully, Chassagne-Montrachet.

Au sud, allons à la rencontre des appellations en plein essor, tout comme la nouvelle vague des vigneronns qui les vinifient !

Ces divins nectars seront les stars de notre gala de chasse : Château de Chamilly, Domaine Sorine, Domaine Ninot.

### Invités d'honneur :

- **Misako Tsuji**, chef propriétaire de l'Atelier de Misako à Tokyo, école de cuisine française.

### 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 le repas.

Zaterdag 13 oktober om 19h30  
Zondag 14 oktober om 12h30

## In de schijnwerpers, Bourgogne Special... met wijnbouwers die ons ontroeren !

Montagny, Maranges, Santenay, Mercurey, Rully, Chassagne-Montrachet.

In het zuiden ontmoeten we deze rijzende appellaties, met hen een nieuwe golf van wijnbouwers die ze vinifiëren !

Deze goddelijke nectars worden de sterren van ons jachtgala : Château de Chamilly, Domaine Sorine, Domaine Ninot.

### Eregasten :

- **Misako Tsuji**, cheF eigenaar van het Atelier de Misako in Tokio, Japan, school voor de Franse keuken.

### 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.



## 1<sup>er</sup> Acte : A l'accueil De verwelkoming

Champagne André Robert Brut  
Banc d'huîtres / Oesterbank

## 3<sup>e</sup> Acte : Menu à table et dîner dansant Menu aan tafel en diner dansant

## 2<sup>e</sup> Acte : Prestige des buffets Prestige buffetten

### « L'Instant Gourmand »

**En vedette :** Colverts, faisans, lièvres, chevreuils et cailles en terrine, galantine, tourte, pâté croûte et farcies....

### « Het moment voor de fijnproevers »

**In de hoofdrol :** Wilde eend, fazant, haas, ree en kwartel in terrines, galantines, taarten, paté in korst-deeg en gevuld

Nous vous ferons déguster les célèbres cuvées au bar à vins / Aan de wijnbars kunt u proeven van de befaamde cuvées :

### Vins blancs / Witte wijnen :

- *Bourgogne Aligoté 2017, Domaine Ninot*
- *Rully « La Barre » 2016, Domaine Ninot*
- *Santenay « En Charron » 2016, Domaine Sorine*
- *Montagny 1<sup>er</sup> cru « Les Burnins » 2011, Château de Chamilly*

### Vins rouges / Rode wijnen :

- *Santenay Les Charmes 2014, Domaine Sorine*
- *Mercurey Vieilles Vignes 2016, Domaine Ninot*
- *Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes 2014, Domaine Sorine*

Cêpes en raviolis dans un bouillon épice  
Ravioli met eekhoortjesbrood in een kruidige bouillon

*Montagny « Les Bassets » 2016,  
Château de Chamilly*

---

Marmite de cuisse de lièvre désossée façon  
« A la royale »

Keteltje met ontbeende hazenbout « A la royale »

*Maranges Vieilles Vignes 2015,  
Domaine Sorine*

---

Filet de biche « Tradition »  
Poêlée de champignons, aïrelles et cassis  
Pomme boulangère

Hindenfilet « Tradition »  
Gebakken paddenstoelen, veenbessen en cassis  
Pommes boulangère

*Rully « Chaponnière » 2016,  
Domaine Ninot*

*Pour le plaisir / Voor het genot :  
Mercurey Clos La Perrière 2011,  
Château de Chamilly*

---

L'éclair glacé abricot-mangue  
Compotée de poire au romarin

Eclair abrikoos-mango ijs  
Compote van peer en rozemarijn

---

Café, mignardises

Koffie en versnaperingen



## Samedi/Zaterdag 13

Avec buffet Prestige  
Tenue de soirée

Met prestige buffet  
Avondkledij

155€

/pers.  
Tout compris  
Alles  
inbegrepen

## Dimanche/Zondag 14

Avec buffet gourmand  
Tenue de ville

Met gourmand buffet  
Stadskledij

115€

/pers.  
Tout compris  
Alles  
inbegrepen

# 第35回ギアラ・ド・シャス



2018年10月13・14日

スペシャル ブルゴーニュの宴に、  
感動をもたらすワイナリーをお迎えします！

モンタニー、マランジュ、サントナー、メルキュリー、リュリー、シャ  
サーニュ・モンラシェ

急速に評価の高まるアペラシオンを担う、新世代のワインの  
造り手たちです！

神の滴のような美酒が、ギアラ・ド・シャスの主役です；

シャトー・ド・シャミー、ドメーヌ・クリスチャン・ソリンヌ、ドメーヌ・  
ニノ

## 特別ゲスト

ツジ・ミサコ女史、東京のフランス料理スクール「アトリエ・ド・ミ  
サコ」オーナー、シェフソムリエ

伝統の儀式：狩りのトランペット演奏《レ・ビヤナレ・  
アルデンヌ》

アトラクション：宴の美食シンフォニーと《ブ  
チ・ジビエ》のビュッフェをお楽しみくださ  
い。

## ステージ開演

2018年10月13日 土曜19時30  
分：ギイ・クレメールとアンサンブル楽  
団

2018年10月14日 日曜12時30  
分：サヴィオとアンサンブル楽団

お食事の間に、召し上がるワインを  
ご紹介いたします。

狩りのファンファーレ《ビヤナレ・アル  
デンヌ》トランペット演奏を お楽し  
みください。



## 第1幕

ウェルカムとして： シャンパン アンドレ・ロベール・ブリュット、  
牡蠣の盛り合わせ

## 第2幕：プレスティージュ・ビュッフェ

《グルマンなひととき》

ワインバーでは、銘醸酒をサービスいたします

## 第3幕：着席メニューとディナータイム ダンス

セップ茸のラヴィオリ仕立て スパイシーソース

---

野ウサギ骨抜き腿肉の煮込み《ロワイヤル》仕立て

---

小鹿のフィレ肉《トラディション》仕立て  
シャンピニオンのポワレ ブルーベリーとカシスのソース  
ポム・ブーランジェール

---

アプリコットとマンゴーの冷たいエクレア  
梨のコンポート ローズマリー風味

---

コーヒーとミネラルディーズ



# Nuit Halloween Halloween Nacht

Samedi 3 novembre à 20h  
Zaterdag 3 november 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, toverdans in het Spookpaviljoen van de Golden Horse

Trek uw mooiste Halloween kostuum aan en kom binnen in de wereld van feeën achtervolgd door de middernachtdemonen.

Een verrassend decor, een verleidelijk menu en de ervaring van sensaties net een beetje anders !

**Samedi/Zaterdag 3/11**

(Tenue Halloween de circonstance)  
Sur réservation uniquement

(Halloween outfit voor de gelegenheid)  
Enkel na reservatie

**70€**

/pers.  
Tout compris  
Alles  
inbegrepen



### 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 / Aan tafel

Dos de loup de mer dans un velouté de potimarron  
*Rug van zeewolf in een velouté van Pompoen*

*Les Sigillées de la Croix Chaptal 2016, Languedoc*

---

Mignon de veau « Sambre et Meuse »  
Purée de patates douces

*Kalfsmignon « Samber en Maas »  
Puree van zoete aardappelen*

**Syrah IGP 2016,  
Domaine Vincent et Philippe Jaboulet  
Collines Rhodaniennes**

---

Mi-cuit au chocolat Sao-Tomé en chaudron  
Sorbet fleurs de cactus

*Mi-cuit van Sao-Tomé chocolade in de ketel  
Sorbet cactusbloemen*

---

Café, eaux / Koffie, water



# Table de Luc Tafel van Luc



## Domaine Pierre Gaillard, Rhône Nord, à Malleval

### A la découverte de quatre vins et du menu pour les sublimer

Il fait partie des tops du Rhône, très connus et servit pour la première fois au The Golden Horse...

Ce domaine sera présenté au Gala de chasse 2019 !

Découvrons les cépages méconnus : Marsanne et sa soeur la Roussanne...

Souvent assemblés et assez difficiles à maîtriser. Sur un terroir adapté et dans les mains de vigneron qui savent les apprivoiser, ils produisent des vins de toute beauté.

Quant à la Syrah, on la retrouve dans le super "Terre de Mandrin" en collines Rhodaniennes et le Saint-Joseph.

A partir de novembre !

Vanaf november !

## Domaine Pierre Gaillard in Malleval, Noordelijke Rhône

### Een ontdekking van 4 wijnen en hun menu om hen te doen schitteren

Het behoort tot de top van de Rhône, zeer bekend en voor de eerste keer op de kaart van The Golden Horse...

Dit domein zal gepresenteerd worden tijdens het Jachtgala 2019 !

Ontdek de minder bekende druivensoorten, Marsanne en haar zus Roussanne...

Vaak geblend en moeilijk onder de controle te krijgen. Op de juiste terroir en in de handen van wijnboeren die weten hoe ze op te voeden worden ze zeer mooie wijnen.

De Syrah is te vinden in het fantastische «Terre de Mandrin» uit de Collines Rhodaniennes en de Saint Joseph.



### IGP Collines rhodaniennes Marsanne 2017

Pressé de canard sauvage,  
foie gras et agrumes en symbiose

Preskop van wilde eend, ganzenlever  
en citrusvruchten in symbiose

---

### IGP Collines rhodaniennes Roussane 2017

Emincé de faisan dans une crème de châtaignes

Fazantenreepjes in een crème van kastanjes

---

### IGP Collines rhodaniennes Syrah « Terre de Mandrin » 2016

Et

### AOP Saint-Joseph 2017

Râble de lièvre grillé  
Purée de panais  
Ragoût de fruits des bois

Geroosterde hazenrug  
Puree van pastinaak  
Ragout van bosvruchten

---

Crème brûlée café et glace à la fleur de sel

Crème brulée koffie en ijs fleur de sel

---

Café, thé et eaux / Koffie, thee en water

60€

/pers.  
Tout compris  
Alles  
inbegrepen

Sur réservation  
du lundi au vendredi /  
Na reservatie van  
maandag tot vrijdag

Sur réservation  
le week-end /  
Na reservatie  
in het weekend

65€

/pers.  
Tout compris  
Alles  
inbegrepen



# Menu Lady Chef Menu du jour Dagmenu



Gourmandises apéritives

Aperitiefhapjes

Sandwich-club de foie gras /  
Pain d'épices /  
Gelée de figue

Club sandwich ganzenlever  
/ Peperkoek  
/ Vijgengelei

Sandre / Crumble Niçois /  
Mousseline à l'orange

Snoekbaars / Crumble niçois  
/ Sinaas-mousseline

Magret de canard Colvert rôti /  
Ragoût de champignons / Fruits des bois /  
Belles de Fontenay

Magret wilde eend  
/ Champignons ragout / Bosvruchten  
/ Belle de Fontenay

L'éclair glacé abricot-mangue /  
Compotée de poire au romarin

Eclair abrikoos-mango ijs  
/ Peer rozemarijn compote

Menu du Jour : 4 plats | 4 gangen, 50 €

Menu Lady-Chef \* : 3 plats | 3 gangen, 45 €

Boissons | Dranken : + 25 €

(apéritif, vins sélectionnés, eaux, café | aperitief, aangepaste wijnen, waters, koffie)

\* sans première entrée | zonder het eerste voorgerecht

Le menu est servi pour l'ensemble de la table | Menu wordt per tafel geserveerd.

# Gala de Noël Kerstmis Gala

Dimanche 9 décembre à 12h30

Zondag 9 december om 12u30

## Noël en Fête ! Cocktail Gourmand et diner-dansant !

Venez nous rejoindre au Golden Garden dans un dé-cor 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
- Cannelon de Parme et crustacés, élégance de racine
- Tartare de saumon sur crème de poivrons
- Cheesecake de betteraves rouges
- Carpaccio de bœuf et tartare d'algues fraîches
- Comme de tradition les boudins de Noël de mon ami Roger Geurtz
- Sandwich-club de foie gras, pain d'épices et gelée de figue

*Faugères « Les Moulins » 2016, Domaine Cottebrune  
Vouvray demi-sec 2015 « Saint-Georges »  
Domaine de la Chataigneraie*

### Menu servi à table :

Filet de bar sur fenouil fondant  
Mousseline à l'Anjou rouge

*Les Sigillées Blanc 2016,  
Domaine La Croix Chaptal, AOC Languedoc*

Bouchée à la reine de cuisse  
d'oie confite « A l'instar de Visé »  
Champignons du moment, frites de légumes racines

*Les Terrasses 2015, Domaine La Croix Chaptal  
AOC Terrasses du Larzac*

**Le sweet Christmas buffet :** Parade des anniversaires  
Bûches et bûchettes : glacées, au chocolat,  
au beurre, aux fruits, pralinées...  
Caramel au beurre de thé des fruits des bois

Café, eaux

## Kerstfeest !

### Gourmand Cocktailfeest en Diner-dansant !

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

*Bulles de Champagne André Robert  
en finger-food*

### Vervolgens :

Wandeling rond het aperitief buffet :

- Oesterkraam op ijs
- Cannellon van Parmaham en zeevruchten, elegantie van wortels
- Zalmtartaar op een paprikacrème
- Cheesecake van rode biet
- Rundscarpaccio en tartaar van vers zeevier
- Kerstworst van mijn vriend Roger Geurtz naar traditie
- Club sandwich ganzenlever-peperkoek-vijgengelei

*Faugères « Les Moulins » 2016, Domaine Cottebrune  
Vouvray demi-sec 2015 « Saint-Georges »  
Domaine de la Chataigneraie*

### Menu geserveerd aan tafel :

Zeebaars op een venkelkrokant  
Mousseline van Anjou rouge

*Les Sigillées Blanc 2016,  
Domaine La Croix Chaptal, AOC Languedoc*

Koninginnehapje van ganzendijen  
« A l'instar de Visé »  
Champignons van het seizoen  
Frietjes van wortelgroenten

*Les Terrasses 2015, Domaine La Croix Chaptal  
AOC Terrasses du Larzac*

**De zoete tafel van de Kerstman :** Verjaardagsparade  
Grote en kleine kerststronken : ijs, chocolade,  
boter, fruit, praliné...  
Boterkaramel van bosvruchtenthee

Koffie, water

Dimanche/Zondag 9/12

Tout compris (Tenue de ville souhaitée)  
Sur réservation uniquement  
Alles inbegrepen (Stadskledij)  
Enkel op reservatie

95€

/pers.  
Tout compris  
Alles  
inbegrepen

# Noël au Restaurant Kerstmis op Restaurant

Lundi 24 décembre à 19h  
et mardi 25 décembre à 12h30

Fêtons ensemble ce moment unique dans notre décor de fête.

Dimanche 24 décembre.

Lundi 25 décembre sans animation.

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

Zaterdag 24 december.

Zondag 25 december zonder animatie.

## Lundi/Maandag 24/12

Tout compris (Tenue de ville souhaitée)  
Sur réservation uniquement

Alles inbegrepen (Stadskledij)  
Enkel op reservatie

## Mardi/Dinsdag 25/12

Tout compris (Tenue de ville souhaitée)  
Sur réservation uniquement

Alles inbegrepen (Stadskledij)  
Enkel op reservatie

105€

/pers.  
Tout compris  
Alles inbegrepen

95€

/pers.  
Tout compris  
Alles inbegrepen

Maandag 24 december om 19u  
en dinsdag 25 december om 12u30

*Champagne André Robert brut blancs de blanc*  
Et l'assiette d'amuses / Bordje aperitiefhapjes

---

Carpaccio de chevreuil à l'huile de noisette  
Brisure de Parmesan et truffe

*Carpaccio van hert - hazelnootolie*  
*Schaafsel van Parmezaan en truffel*

---

Gros morceau de Turbotin sauvage au Raifort  
Et cuisses de grenouilles au Riesling

*Groot stuk wilde baby tarbot met mierikswortel*  
*En kikkerbiljetjes met Riesling*

*Le Clos de ma Mère 2016*  
*Clos Bagatelle, Saint-Chinian*

---

Filet de biche servi rosé  
Ravioles de cèpes à la crème  
Etuvé de Coing au miel et gingembre

*Rosé geserveerde hindefilet*  
*Ravioli van paddenstoelen in room*  
*Gestoofde kweeper met honing en gember*

*Château Yon-Figeac 1997,*  
*Saint-Emilion Grand Cru*

---

Bûchette glacée « moka-vanille »  
comme Papa aimait...  
Sauce anglaise café

*Ijsbuchette « moka-vanille » zoals papa het leuk vond...*  
*Crème anglaise koffie*

**La petite Coupe à Minuit...**  
**Het coupke om middernacht...**

---

Café, mignardises / Koffie, versnaperingen

# Nouvel An 2019 Nieuw Jaar

**Lundi/Maandag 31/12**

Bar après compris- Tenue de soirée  
Veuillez annoncer votre participation  
par virement au compte :  
BE24 7353 5400 6538 (BIC KREDBEBB)

Bar na de maaltijd inbegrepen - Avondkledij

Gelieve uw deelname te bevestigen  
door overschrijving op rekening :  
BE24 7353 5400 6538 (BIC KREDBEBB)

**160€**  
/pers.  
Tout compris  
Alles  
inbegrepen

**Nuit Magique du Lundi**  
**31 décembre 2018 à 19h**

## La fête des fêtes... 2019

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
- Fantaisie autour du foie gras
- Tartare de saumon
- Jambon de Parme sur gelée de mangue
- Scampi en tempura
- Canneloni inversé de bœuf
- Cromesquis de cuisse de lièvre

### Menu à table et dîner dansant :

Carpaccio de noix de Saint-Jacques  
Vinaigrette de citron vert  
et crème d'œufs de hareng fumé

---

Duo de homard et foie gras  
dans un bouillon au gingembre

#### **Trémadoc 2016**

*Collioure du Domaine Madeloc (Famille Gaillard)*

---

Noisettes de faon rôties  
Flan de champignons, échalote caramélisée  
Sauce Porto et Xocopili  
Belles de Fontenay

#### **Château Laquirou 2014 « Ausines »**

*La Clape, Languedoc*

---

Délice aux fruits des bois et sorbet  
à l'eau de vie de framboise, sur dacquoise noisette

### **Bulles de Champagne au tranchant du sabre**

---

Café, petites émotions

**Magische nacht van maandag**  
**31 december 2018 om 19u**

## Het feest der feesten... 2019

**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
- Fantasie rond ganzenlever
- Zalmtartaar
- Parmaham op mangogelei
- Scampi in tempura
- Cannelloni omwikkeld in runds
- Cromesquis van hazenbouten

### Menu aan tafel en diner dansant :

Carpaccio van Sint-Jacobsnoten  
Vinaigrette van groene citroen  
en crème van gerookte haringeitjes

---

Duo van kreeft en ganzenlever  
in een gember bouillon

#### **Trémadoc 2016**

*Collioure du Domaine Madeloc (Famille Gaillard)*

---

Nootje van gegrild reekalf  
Flan van champignons, gekarameliseerde sjalot  
Saus van Porto en Xocopili  
Belle de Fontenay

#### **Château Laquirou 2014 « Ausines »**

*La Clape, Languedoc*

---

Délice met bosvruchten en sorbet van  
frambozen eau-de-vie, op een hazelnoot dacquoise

### **Champagne bubbels op het scherp van de sabel**

---

Koffie, kleine emoties

# Jour de l'an Nieujaarsdag

Mardi 1<sup>er</sup> janvier 2019 à 12h30

## Au Menu :

*Vouvray demi-sec « Saint-Georges » 2015  
Domaine de la Chataigneraie*

Et gourmandises apéritives

---

Carpaccio de noix de Saint-Jacques

---

Filet de bar dans un bouillon au gingembre

*Clairette Blanche 2015,  
Domaine La Croix Chaptal  
Clairette du Languedoc*

---

Pavé de filet de biche

Flan de champignons

Echalote caramélisée, Belle de Fontenay

*Château Grès Saint-Paul 2016 « Romanis »  
Coteaux du Languedoc*

---

Délice aux fruits des bois  
et sorbet à l'eau de vie de framboise  
Sur dacquoise noisette

---

Café, mignardises

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

**Mardi/Dinsdag 1/1**

Tout compris  
Sur réservation uniquement

Alles inbegrepen  
Enkel op reservatie

**75€**

/pers.  
Tout compris  
Alles  
inbegrepen



**Dinsdag 1 januari 2019 om 12u30**

## Op het menu :

*Vouvray demi-sec « Saint-Georges » 2015  
Domaine de la Chataigneraie*

Met smakelijke aperitiefhapjes

---

Carpaccio van Sint-Jacobsnoten

---

Zeebaarsfilet in een gember bouillon

*Clairette Blanche 2015,  
Domaine La Croix Chaptal  
Clairette du Languedoc*

---

Pavé van hindefilet  
Fan van champignons  
Gekarameliseerde sjalot, Belle de Fontenay

*Château Grès Saint-Paul 2016 « Romanis »  
Coteaux du Languedoc*

---

Délice met bosvruchten en sorbet  
van frambozen eau-de-vie  
Op een hazelnoot dacquoise

---

Koffie, zoetigheden

Dit menu wordt ook geserveerd gedurende  
de hele maand januari.



Avec mes amis Bertrand Baguette et André



30 septembre/september

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

Lancée en 2015, la halte tarte façon Monte-Carlo a d'emblée rencontré un beau succès, tant auprès des participants que du public. Elle sera donc reconduite cette année. Inspirée par la halte assurée durant de nombreuses années au Rallye de Monte-Carlo par la famille JOUANNY à La Remise à Antraigues, celle des 6 Heures de Visé a été imaginée par Luc MARCHANT, passionné de sport automobile.

A en juger du succès des 3 premières éditions de cette étape désormais traditionnelle, il y aura une fois encore du monde pour voir passer les participants à Warsage à partir de 15h30...



## The Golden Horse Réception

« MARCHANT LA FETE », cérémonie de prestige, vie de château, évènement à domicile, petites ou grandes fêtes, est à votre côté.

Avec nos 40 années d'expérience, nous vous aidons !

Du projet jusqu'à la réalisation de votre évènement, de la logistique au sabrage de Champagne au bout de la nuit...

## The Golden Horse Réception

Prestige plechtigheid, luxe leventje, een evenement bij u, kleine of grote feesten, « MARCHANT LA FETE » staat aan uw zijde.

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...

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



## Renseignements et réservation / Inlichtingen en reservatie

- Rue Haute 15 - 3798 Fourn-le-Comte
- Bovendorp 15 - 3798 's-Gravenvoeren
- Tél : 04 381 02 29
- N° de compte : BE24 7353 5400 6538
- goldenhorse@skynet.be
- BIC : KREDBEBB

Newsletter : [www.thegoldenhorse.be](http://www.thegoldenhorse.be)

### ATTENTION !

Travaux sur la route en bas du village via Moulant, Nous vous conseillons de venir par Berneau uniquement ou Fourn-Saint-Martin. (Sortie Visé si on vient de Liège)

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

Ontdek andere foto's van onze evenementen op facebook :

[facebook.com/thegoldenhorse-restaurant](https://facebook.com/thegoldenhorse-restaurant)

