

L'Horeca waimerais à l'heure des spécialités du terroir du 26/04 au 11/05/14

HOTEL DES BAINS

Pont de Haelen, 2 – Robertville
T. 080.67.95.71

- Salade de légumes de saison (asperges vertes et blanches cuites et crues; fumé de Montenaou)
- Mousse de brochet (coulis de cresson à l'ail des ours)
- Tranche de côte de veau élevé sous sa mère (moelle Croustillante, légumes printaniers cuits en cocotte)
- Le chariot de fromages Bio de notre région
OU Mousse de fraises du pays (glace au yaourt de Marc Rozen)

Prix : 59 €

DOMAINE DES HAUTES FAGNES

Rue des Charmilles, 67 – Ovipat
T. 080.44.69.87

- Planchette de charcuteries de la Fagnarde
- Tartiflette aux fromages le Troufleur

Prix : chaque plat à 16 €

CHAUMIERE DU LAC

Rue du Barrage, 23 – Robertville
T. 080.44.63.39

- Mosaïque de tomate et Mozzarella au basilic ou Salade printanière aux pointes vertes et jambon « Montenaouer »
- Feuilleté d'asperges au beurre citronné Noisettes d'agneau rôties au miel artisanal ou Filet de barbut à la graine de moutarde
- Coupe de fraises glacées à la vanille, coulis de Kiwi ou Quenelles de mousse au chocolat noir, crème anglaise ou Troufleur au sirop d'Aubel.

Prix : 36 €

AUBERGE DE LA WARCHENNE

Rue du Centre, 20 – Waimes
T. 080.67.93.63

- Salade de fromage chaud « Coeur d'Ardenne », raisins et pignons de pin ou Terrine maison crudités
- Médailillon de porc « cordon bleu » de la Fagnarde ou Truite meunière d'Arimont, beurre citron
- Dessert du moment

Prix : 27 €

BISTRONOME

Rue de la Gare, 5 – Waimes
T. 080.33.95.39

- Carpaccio de Tache noir Limousin (élevage des maîtres artisans à Waimes)
- Agneau Bio d'Eibertingen de Horst Heinen
- Crème brûlée aux oeufs de la ferme Dethier

Prix : 35 € (menu par table, du 30/4 -11/5 sauf le samedi soir)

AUBERGE DU LAC

Rue du L, 24 – Robertville
T. 080.44.41.59

- Assiette de jambon fumé de Montenaou
- La Truite de Pont en filet papillon à l'estragon et sa bière blanche de Bellevaux
- Le Sabayon gratiné aux fraises de Wépion

Prix : 30 €

LA FAITAFONDUE

Merkem, 4 – Waimes
080.77.07.77

- En plus des fondues viandes et poissons, voici notre création « La fondue de Malmedy » à base de fromages de la ferme Grodent, avec entrée + salade bar à volonté.

Prix : 24,90 €

LES QUATRE SAISONS

Rue de Wemmel, 6 – Faymonville
T. 080.67.81.91

- Crème de cerfeuil
- Asperges mousseline au jambon fumé de Montenaou
- Médailles de filet de porc Nailis, sauce moutarde de Raeren ou les filets de truite d'Ondenvall à l'Ardennaise
- Tiramisu au café Ardennais Radermacher

Prix : 33 € (sans potage 31 €)

LA MENUISERIE

Champagne, 12 – Champagne
T. 080.44.44.85

- Mises en bouche et menus exclusifs avec des produits du terroir et plus de 15 herbes sauvages de notre nature.
- Veau et bœuf Limousin de Farm Büllingen et PQA Malmedy ; jambon de Montenaou ; la Framboiserie de Malmedy est le potager exclusif de la Menuiserie et fournisseur de confitures, framboises, crème de cassis.

Prix : Menu Tilia 35 € • Betula 45 € • Quercus 65 €

HOTLEU

Hottleux, 106 – Waimes
T. 080.67.97.05

- La salade gourmande d'asperges et jambon de Montenaou (crème légère de moutarde de Raeren)
- Le Rable de lapin à la bière de Bellevaux
- La Glace vanille Bourbon à la liqueur « After » Chocolaté Radermacher

Prix : 34 €

AU VIEUX HÊTRE

Andrifosse, 47 – Robertville
T. 080.44.41.59

- La noix de jambon fumé de Montenaou et salade d'asperges belges
- La velouté d'asperges fraîches
- La truite de l'Amblève farcie de légumes de notre jardin ou le filet de poularde belge au miel de Bosfagne
- L'assortiment de la Fromagerie des Ardennes de Werboomont
- Le bavarois de rhubarbe de notre jardin

Prix : 34 €

SUR LE HAUT PLATEAU :

Signal de Botrange / Le Mont Rigi

133 et 135 route de Botrange – Sourbrodt
T. 0495.93.20.26

- Grosse soupe à l'ancienne – Petit coquelet à l'estragon ou Assiette de charcuteries et Fromages ou Truite meunière de notre pays
- La coupe aux myrtilles de nos Fagnes

PRIX : 20 €

Fagné'teria (Maison du Parc- Centre Nature)

131, route de Botrange – T. 080. 44.53.59
Menu du terroir

PRIX : 18 €



« Circuits courts – plaisir prolongé »
Les produits du terroir mis à l'honneur !

WAIMES
participe activement



INVITATION

• **1^{er} mai** : Lors de la journée AEC
« Stands de producteurs locaux »
« Balade à la découverte des plantes sauvages comestibles »

• **11 mai** : Fête des mères
« Buffet de produits régionaux de qualité »

Dégustation en famille dans une ambiance festive avec jeux pour tous.

• **L'Horeca waimerais** à l'heure des spécialités du terroir. Des menus alléchants proposés du 26/04 au 11/05.



INVITATION

LES SEMAINES OH LE GOÛT , ORGANISEES DANS 33 COMMUNES DE L'EST DE LA BELGIQUE METTENT A L'HONNEUR LE PLAISIR DE PRODUIRE, DE TRANSFORMER ET DE SAVOURER DES PRODUITS LOCAUX DE QUALITE

A Waimes, un groupe de travail issu de la **Commission Locale de Développement Rural (CLDR)** a coordonné 3 activités concrètes que vous découvrirez dans ce dépliant.

Les organisateurs vous attendent nombreux !

INFOS:

ohlegout.waimes@gmail.com

Tel: 0494.15.43.69

www.oh-le-gout.be

Jeudi 1er mai

LORS DE LA JOURNÉE AU PROFIT DE L'AIDE AUX ENFANTS CANCÉREUX (AEC), «OH LE GOÛT» VOUS CONVIE À LA SALLE OBERBAYERN

Stands de producteurs locaux dès 10h

- **La ferme Chavet** de Schoppen (viande, légumes, pain)
- **José Breuer** de Büllingen (vin biologique)
- **La Framboiserie** de Malmedy (confitures, gelées, sirops, liqueurs, soupes)
- **L'étang du Moulin** d'Ondeval (truites fraîches et fumées)
- **Cap-Terre** – travail de maraîchage (pommes de terre bio)

Balades guidées à la découverte des plantes sauvages comestibles

2 départs en groupe à 10h et à 14h à la salle Oberbayern, sur un parcours où les sens seront mis en éveil



Dimanche 11 mai



*Fêtons nos mamans et nos produits locaux !
Journée festive dédiée à la convivialité, aux rencontres et aux découvertes gustatives*

BUFFET DE DEGUSTATION DE PRODUITS REGIONAUX DE QUALITE

(présenté par le Traiteur Piront de Waimes)

Buffet froid

- Filet de truite fumée de l'Amblève
- Saumon de notre fumoir
- Rosbif à la moutarde de Raeren
- Terrine de foie de porc PQA
- Terrine de gibier de la Fagnarde
- Jambon fermier fumé
- Volaille de la canardière et de Waimes

Buffet chaud

- Selle de porc braisé au miel de Bütgenbach et au thym, sauce au Troufleur et bière de Reinhardstein
- Jambon cuit en croûte de pain, sauce à la bière de Bellevaux
- Volaille de Waimes farcie de petits légumes oubliés aux champignons de Plombières
- Jardinière de légumes locaux chauds.



Accompagnement d'un buffet de salades, pâtes, pomme de terre

Plateau de fromages du pays, miel de Waimes et sirop de Welkenraedt

De 11h30 à 14h30

P.A.F. adultes 11 € ; enfants (>10 ans) : 6 €

Réservation avant le 5 mai :

T. 0494.15.43.69

ohlegout.waimes@gmail.com

Infos : www.oh-le-gout.be

Dès 14h30, ENTRÉE LIBRE pour le bar et le goûter (assortiment de gaufres et de tartes du terroir)



Durant toute l'après-midi :

- une panoplie de **jeux anciens en bois** « JEUNERATION BOIS » de Bruno Lejoly qui amuseront autant les parents que les enfants
- tournoi UNIHOC