



DOMAINE
Le VAL DE L' AISNE

Glamping · Gîtes · Restaurant · Carpodrome

Le VAL DE L' AISNE

Programme d'hiver
Winterprogramma **2019**

A partir du 1 septembre
le café – restaurant sera fermé
les mardis et les mercredis.

Vanaf 1 september
zal het café – restaurant
op dinsdag en woensdag gesloten zijn



JUSQU'AU 11 NOVEMBRE :
TOUS LES VENDREDIS SOIR ET SAMEDIS TOUTE LA JOURNÉE :
PIZZAS MAISON

TOT 11 NOVEMBER :
ELKE VRIJDAGAVOND EN ZATERDAG DE GANSE DAG :
HUISGEMAAKTE PIZZA'S

14 septembre/september: Randonnée cycliste/Fiets toertocht

Le Club Cycliste Randonnées Val de l'Aisne organise une grande randonnée adaptée à tous niveaux.

Fietsclub Randonnés Val de l'Aisne organiseert een grote toertocht aangepast aan elk niveau.

10 Km : enfants / kids

40 Km : Vélo à assistance électrique / elektrische fietsen

50-75-103 KM : Vélo de route / racefiets

Inscription et renseignement / inschrijvingen en inlichtingen :
clubcyclovaldaisne@gmail.com – 0472 07 21 11
francis.collin1954@gmail.com – 0475 80 35 37



Septembre/september



Poème sur la rentrée scolaire :

Finies les vacances,
Place à la rentrée.
Devoirs, réveil matin...
Mais surtout les copains !
J'ai encore
Du soleil dans les yeux,
Du vent dans les cheveux,
Du sable entre les orteils,
Et des rêves plein la tête...
Et pourtant,
J'ai déjà préparé,
Mon cahier, mes crayons,
Une jolie tenue neuve,
De bonnes résolutions !
L'heure de la rentrée est arrivée,
Une nouvelle année va commencer.
Les copains ? Tu vas les retrouver,
Avec plein d'histoires à leur raconter !
Vite, vite, la cloche va sonner !



**Sois le changement que tu
veux voir dans le monde.**

**Wees de verandering die je
in de wereld wil zien gebeuren.**

**Gedicht bij begin van
het nieuwe schooljaar :**

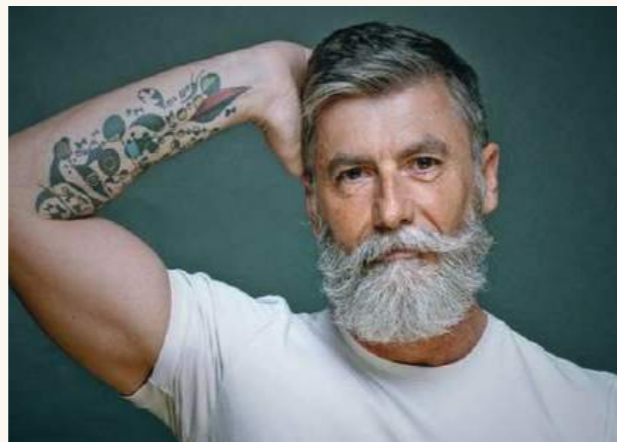
In mijn nieuwe jas
met mijn nieuwe tas
op mijn nieuwe fiets
fiets ik
naar mijn nieuwe klas.
En kijk,
ook de juf is nieuw,
ze is er nog maar pas.
Maar op mijn bank
zit al een oude kras.
Misschien wel
van een vorig kind,
dat hier o zo graag
nog wat gebleven was ...

2 septembre/september : Journée mondiale de la noix de coco / Wereldkokosnootdag

7 septembre/september : Journée internationale de la barbe / Internationale dag van de baard

En cette journée internationale de la barbe, voici 10 raisons de se laisser pousser la barbe :

1. Économiser sur la mousse et les rasoirs (en route vers une planète propre!)
2. S'offrir du temps (en théorie ça... Car généralement le temps gagné à ne plus vous raser votre barbe est finalement utilisé pour la chouchouter)
3. Se donner un air plus viril & plus mature (Mmh, les femmes adorent)
4. Rendre jaloux les imberbes (et ils le sont clairement!)
5. Filtrer la pollution de l'air (de plus, la barbe capture un peu de poussière et de pollen avant que les particules ne pénètrent dans le système respiratoire. Elle réduit donc l'asthme et les symptômes d'allergie)
6. Éviter les coups de soleil
7. (À l'inverse) Se protéger du froid en hiver
8. Préserver l'hydratation de votre peau
9. Ralentir le vieillissement (oui oui! en se protégeant des UV!)
10. Monter un Barb'gang



Voordelen van het hebben van een baard

- Het beschermt je huid op een natuurlijke manier tegen UV-straling. (wel gewoon de rest van je gezicht en lichaam insmeren hé!)
- Misschien een beetje vreemd, maar het kan astma-aanvallen helpen voorkomen. Doordat de baard en/of snor het stof opvangt gaat er dus minder stof je neus in wat irritatie kan veroorzaken.
- Het beschermt je huid tegen kou en wind, heerlijk tijdens de koude winterdagen
- Het kan huiduitslag voorkomen. Scheren kan zorgen voor een geïrriteerde huid, zeker mannen met een gevoelige huid hebben vaak last van irritatie na het scheren. Door je baard te laten staan hoeft je je dus niet meer iedere dag te scheren. Het enige wat je eventueel moet scheren zijn je contouren.

13 septembre/september : Journée internationale du chocolat / Internationale dag van de chocolade

22 septembre/september : Journée mondiale du rhinocéros/ Wereldneushoorndag

06/09-12/09

Tortellini et soupe Pomodori

Tortellini en pomodorisoep

Bar et coquillages de la mer du Nord

Zeebaars en noordzeeschelpjes



13/09-19/09

Panna cotta et crumble au café

Panna cotta met koffiecrumble

Côtelettes d'agneau au fenouil et pommes grenailles

Lamskoteletjes met venkel en krieltjes

Menu week-end/weekendmenu

Flétan fumé, pommes de terre farcies

Gerookte heilbot met gevulde aardappel

Boulettes sauce diabolique

Balletjes in pittige tomatensaus

Crumble aux pommes et aux poires

Crumble met appel en peer

Menu week-end/weekendmenu

Minestrone aux boulettes de viande

Minestrone met gehaktballetjes

Plie à l'aneth

Pladijs met dille

Flan au chocolat

Chocoladeflan



21/9 20h
Live music :
Sandra Elisa &
David Caruso



20/09-26/09

**Filet de porc au camembert
 et sirop de poires**

*Varkensfilet met camembert
 en perensiroop*

Lasagne de lingue

Lasagne van leng

27/09-3/10

**Filet de cabillaud
 au chou pointu**

Kabeljauwfilet met spitskool
Ragoût de lapin à la krieg
Stoofpot van konijn met kriegbier

Menu week-end/weekendmenu

**Carpaccio de noix de St-Jacques,
 huile aux herbes, salade**

*Carpaccio van st-Jacobsmootjes
 met kruidenolie en slaatje*

Pâtes aux champignons de saison

Pasta met seizoenspaddestoelen

Crème brûlée, compote de poires

Crème brûlée met perencompote

Menu week-end/weekendmenu

Soupe de chicons, amandes grillées
Witloofsoep met gegrilde amandelschilfers

**Poisson, purée de poireaux
 et beurre persillé**

Vis met preipuree en kruidenboter

Crêpes au citron

Flensjes met citroen

Octobre/oktober

1er octobre/oktober : Journée internationale du café / Internationale dag van de koffie

11 octobre/oktober : Journée mondiale de l'œuf / Werelddag van het ei

**En cette journée, voici 5 bonnes raisons
 de manger des œufs !**

1. Les œufs sont bons pour la mémoire

Et oui, la vitamine B va aider à améliorer votre mémoire et votre concentration au quotidien. Quelques œufs au plat pendant vos examens ne vous feront donc que du bien.

2. Ils sont un bon coupe-faim

L'œuf est un aliment on ne peut plus complet, riche en vitamines et en acides aminés. Il contient aussi du potassium et du magnésium. Cette richesse en fait un aliment sain et surtout très coupe-faim, malgré sa faible teneur en calories.

3. Idéal pour les cheveux !

On ne va pas vous l'apprendre, le zinc et les protéines présentes dans les œufs permettent de réparer à la fois les cheveux et le cuir chevelu. Ils favorisent aussi la pousse des cheveux. Un masque aux œufs est ultra bénéfique pour la santé capillaire.

4. Très bons pour la vue

Plusieurs études semblent prouver que l'œuf a un effet anti DMLA (dégénérescence des yeux). Il contribuera donc à éviter une baisse de la vue trop précoce avec l'âge. Merci les antioxydants contenus dans le jaune d'œuf.

5. Que des bonus santé

Les caroténoïdes contenus dans l'œuf seraient de bons protecteurs contre le cancer du sein. Ils sont aussi un excellent apport nutritionnel pour les femmes enceintes.

On terminera avec la croyance populaire concernant le cholestérol: celui présent dans le jaune n'est que faiblement absorbé par l'organisme. Le tout est évidemment de ne pas en abuser !

Deux œufs font la queue à la caisse d'un magasin. Un œuf demande à l'autre: «Dis, comment va ton frère?» Réponse de l'autre œuf: "Très bien, il est maintenant avocat".

Pour savoir si un œuf est cru ou bouilli (peut être important dans toutes sortes de jeux), laissez l'œuf courir sur la table. Plus il tourne facilement, plus il est cuit. Plus il vacille, plus il est cru.

La couleur du jaune dépend de l'alimentation que les poules pondeuses ont reçue.

Il est préférable de conserver les œufs au réfrigérateur. Un jour, à température ambiante, ils vieillissent plus vite qu'une semaine au réfrigérateur.

Une poule pond en moyenne un œuf par jour. À mesure qu'elle grandit, ses œufs grossissent.

Pas moins de 3 Guinness World Records Omelet-making sont au nom de l'Américain Howard Helmer, surnommé le roi omelette. Par exemple, il a fait le plus d'omelettes (427 omelettes de 2 œufs) en 30 minutes.

**Il n'y a qu'une seule vérité,
 mais il existe plusieurs voies pour y parvenir.**

**Als je doet waar je van houdt,
 hoef je geen dag in je leven te werken.**

Zitten twee eieren in een pan met kokend water, zegt de ene "Pfff wat is het warm hier".
Zegt de ander "Ach, daar word je hard van!".

- Om de versheid van een ei te testen, legt u het in een glas water: als het naar de bodem zakt, is er geen probleem; als het komt bovendrijven, is het niet meer vers.
- Het verschil tussen bruine en witte eieren heeft niets te maken met de kleur van de pluimen van de kip, wel met die van de oorlellen. Kippen met rode oorlellen leggen bruine eieren, kippen met witte oorlellen witte eieren. Een verschil in smaak is er niet.
- Een trucje om hardgekookte eieren gemakkelijker te pellen: laat ze enkele dagen liggen. Dan komt het vliesje rondom het ei losser te zitten en is het ei makkelijker te pellen.
- Elk ei heeft dezelfde proporties, namelijk een derde eierdooier op twee derden eiwit.
- Laat eieren steeds op kamertemperatuur komen alvorens u ze gebruikt: zo voorkomt u dat mayonaise gaat schiften of eiwit schuim in elkaar zakt.
- De schaal is zeer poreus: bewaar eieren dus nooit naast vis, kaas, knoflook of andere sterk geurende voedingsmiddelen.
- Om eieren te koken, brengt u ze in koud water aan de kook. Nadien laat u de eieren 3 à 4 minuten koken voor een vloeibare dooier en 6 à 9 minuten voor een half tot volledig gestolde dooier.

5/10 20h
Live show:
les pipelettes



4/10-10/10

Velouté de broccoli
Romige broccolisoup

Poulet, sauce tomates piquante

Kip met pikante tomatensaus

Menu week-end/weekendmenu

Frittata de pommes de terre au fromage italien et sauge

Aardappelfrittata met italiaanse kaas en salie

Fricassée de veau, jeunes carottes et pommes grenailles persillées

Kalfsfricassee met jonge worteltjes en peterseliekrieltjes

Tiramisu aux pommes et spéculoos

Tiramisu met appel en speculaas

12/10 20h
Live music:
Lou Muzillo



11/10-17/10

Barbue à la moutarde à l'ancienne, tomates et basilic

Griet met graanmosterd, tomaat en basilicum

Minestrone hivernal
Winterse minestrone

18/10-24/10

Waterzooi de moules au céleri et aux chicons

Waterzooi van mosselen met knolselder en witloof

Soupe aux carottes et aux graines de cumin grillées

Wortelsoep met geroosterde komijnzaadjes

19/10 20h
Live music:
Babette



Menu week-end/weekendmenu

Jambon grillé au fromage de chèvre, salade frisée aux noix

Gegrilde ham met geitenkaas, friséesalade met noten

Escalope Viennoise
Wienerschnitzel

Flan à la cannelle
Flan met kaneel

Menu week-end/weekendmenu

Gnocchi de pommes de terre à la sauge et beurre de citron vert

Aardappelgnocchi met salie en limoenboter

Magret de canard, sauce champagne
Eendenborst met champagnesaus

Tarte tatin à l'ananas
Tarte tatin met ananas



25/10-31/10

Trifle de myrtilles

Trifle van blauwe bessen

Rable de lièvre au porto

Hazenrug met portosaus

Menu week-end/weekendmenu

Potage au potiron, pommes et curry

Pompoensoep met appel en curry

Ragoût de lapin, pommes de terre, oignons confits et thym

Ragout van konijn met aardappel, gekonfijte ui en tijm

Panna cotta au café

Panna cotta met koffie

Pendant la nuit du 26 au 27 octobre, nous passerons à l'heure d'hiver et reculerons d'une heure

In de nacht van 26 op 27 oktober schakelen we over naar het winteruur en zetten we de klok een uurtje terug.



Novembre/november

17 novembre / november : Journée internationale des étudiants /Internationale dag van de student

19 novembre / november : Journée mondiale de la toilette / Wereldtoilettag

Cette journée existe depuis 2001 et il y a même une organisation mondiale des toilettes qui s'en occupe. Il faut savoir que, sur notre terre, 2.4 milliards d'individus vivent encore sans toilette aujourd'hui. Chaque année, 800 000 jeunes enfants meurent de diarrhée, 2 200 enfants par jour, environ 70 classes complètes par jour!! En conséquence, l'objectif de cette journée est de sensibiliser le grand public sur les questions d'hygiène à l'échelle planétaire.

Elk jaar is het op 19 november officieel Wereld Toilet Dag. Op deze dag (gesteund door de VN) wordt extra aandacht gevraagd voor het feit dat 2,4 miljard mensen niet beschikken over normale sanitaire voorzieningen. Jaarlijks sterven 800.000 jonge kinderen aan diarree, per dag 2.200 kinderen, zo'n 70 volle schoolklassen per dag! Toiletten helpen!

21 novembre / november : Journée mondiale du "bonjour" / Wereld hallo dag

Cette journée a été créée, par deux frères américains, en réponse au conflit israélo-arabe. Cette journée essaye de prouver que tout le monde peut contribuer, à son échelle, à promouvoir la paix entre les peuples.

In ruim 180 landen wordt op 21 november de 'Wereld Hallo Dag' (World Hello Day) gehouden. Iedereen die mee wil doen, groet op 'Wereld Hallo Dag' tien anderen om op die wijze het belang van persoonlijke communicatie in het bewaren van de vrede te onderstrepen.

Petit défi du jour: dites bonjour à au moins 10 personnes.

29 novembre / november : Black Friday

Le Black Friday, traduit par « le vendredi noir ou le vendredi fou », provient initialement des Etats-Unis et du Canada. Cet événement annuel consiste, pour les commerçants, à proposer des soldes exceptionnelles. Il se déroule aussi bien dans les magasins, qu'en ligne, que sur les sites de e-commerce. Le vendredi noir est considéré comme le début de la saison des achats de Noël. Pour attirer les visiteurs de nombreux magasins proposent des offres spéciales. Il y a des magasins qui ouvrent à trois heures et, à ce moment, il y a déjà des rangées d'acheteurs à l'extérieur pour se procurer des articles à prix réduit et à stock limité.

Black Friday (Nederlands: zwarte vrijdag) is in de Verenigde Staten de dag na Thanksgiving Day. Die vrijdag hebben de meeste werknemers vrij. Black Friday wordt beschouwd als het begin van het seizoen voor kerstaankopen. Om de mensen naar de winkels te lokken, adverteren veel winkels met speciale aanbiedingen. Er zijn winkels die al om drie uur open gaan, en om die tijd staan er al rijen kopers buiten om de laag geprijsde, beperkt voorradige artikelen te bemachtigen.

**Tourne-toi vers le soleil,
et l'ombre sera derrière toi!**

**Je hoeft niet per se je tempo op te voeren
om meer uit het leven te halen.**

2/11 20h
Live music:
Babette



9/11 20h
Karaoke :
Bob color



01/11-7/11

**Soupe de panais et
tobinambour au bacon**

*Soep van aardpeer en
pastinaak met peperspek*

Steak de cerf au foie gras

Hertensteak met ganzenlever

8/11-14/11

**Panna cotta au yogourt
et aux framboises**

*Panna cotta van yoghurt
met frambozen*

**Chateaubriand, sauce béarnaise,
et frites de légumes**

*Chateaubriand met bearnaisesaus
en groentenfrietjes*

Menu week-end/weekendmenu

**Pommes de terre en chemise
au saumon fumé**

Aardappel in de schil met gerookte zalm

**Filet de porc à la croûte
de chorizo et aux épinards**

Varkenshaasje met chorizokorst en spinazie

**Tiramisu aux biscuits aux amandes
et aux framboises**

Tiramisu met amandelkoekjes en frambozen

Menu week-end/weekendmenu

Velouté de légumes au Père Joseph

Groentevelouté met Père Joseph

Blanquette de poulet aux salsifis

Blanquette van kip met schorseneren

Mousse au Limoncello

Limocellomousse

15/11-21/11

Crème d'oignons à la moutarde

Romige uiensoep met mosterd

Filet d'aiglefin croquant, sauce tartare

Krokant schelvishaasje met tartaarsaus



22/11-28/11

**Canard au Porto,
pommes de terre à l'estragon**

Eend met Porto, dragonaardappeltjes

Magret de canard, sauce champagne

Eendenborst met champagnesaus

Tiramisu aux fruits exotiques

Tiramisu met exotische vruchten

Menu week-end/weekendmenu

Parmentier de crevettes grises

Parmentier met grijze garnalen

**Couronne de porc aux poivrons rouges,
moutarde à l'ancienne,
pommes de terre risolées**

*Varkenskroontje met rode paprika,
graantjesmosterd en gebakken aardappelen*

Moëlleux au chocolatet aux noix

Moëlleux van chocolade met walnoten

Menu week-end/weekendmenu

Soupe de potiron, fromage de chèvre et aneth

Pompoensoep met geitenkaas en dille

**Cabillaud poché, sauce mousseline
et pommes de terre persillées**

*Gepocheerde kabeljauw met
Hollandaise saus en gepersilleerde aardappelen*

Crème caramel

29/11-5/12

Potage de patates douces aux noix de St-Jacques poêlées

Soep van zoete aardappel met gebakken St Jacobsvruchten

Rôti ardennais, sauce moutarde et vieille Geuze, pommes croquettes et salade de pommes et de concombres

Ardeens gebraad met mosterdsaus en oude Geuze, kroketten en een salade van appel en komkommer

CARPODROME

Le carpodrome du domaine accueillera bientôt une tonne de carpes supplémentaire pour le plus grand plaisir des pêcheurs.

Binnenkort zal de carpodrome Le Val de l'Aisne 1 ton karpers uitzetten, tot grote vreugde van onze vissers !

Menu week-end/weekendmenu

Salade de chicons aux noix et au roquefort

Slaatje van witloof, walnoten en roquefort

Pintade rôtie, canneberges, purée de pommes de terre et de céleri rave

Gebakken parelhoen, veenbessen en puree van knolselder en aardappel

Gâteau de "Petit Beurre"

Petit Beurre taart



December/december

4 décembre/december : Journée internationale du guépard / Internationale dag van het jachtluipaard

Le guépard est réputé comme le mammifère le plus rapide de la planète, allant jusqu'à 110km/h sur une distance de 300 mètres. Aujourd'hui, le guépard est menacé d'extinction.

De jachtluipaard wordt ook wel cheeta genoemd. Hij staat bekend als het snelste dier op het land. Hij kan meer dan 100 km/uur halen in een sprint. De jachtluipaard is tegenwoordig met uitsterven bedreigd.

5 décembre / december : Journée mondiale du sol / Wereldbodemdag

La journée mondiale du sol vise à rappeler l'importance des sols dans l'alimentation de la population mondiale et mettre en évidence d'autres fonctions comme l'hydrologie, la protection de la biodiversité, stockage de carbone etc.

Het is ook Wereldbodemdag, een dag waarop meer dan 400 Europese organisaties aandacht vragen voor het stoppen van het verval van onze bodem. Want een gezonde bodem is de bron van ons voedsel en we raken er steeds meer van kwijt.

6 décembre / december : Saint-Nicolas / Sinterklaas

Saint-Nicolas est le protagoniste du Festival De Sinterklaas qui est célébré le 5 décembre aux Pays-Bas (et dans certaines anciennes colonies néerlandaises), et le 6 décembre en Belgique. Saint-Nicolas est basé sur l'évêque Nicolas de Myra, qui a vécu en Asie Mineure au IIIe siècle après JC. Le personnage de Saint-Nicolas est un vieil homme majestueux avec la barbe blanche et les cheveux blancs, la mitre et le manteau rouges. Il monte un cheval, et a un ou plusieurs aides, Piet (Père fouettard).

Saint-Nicolas rend visite la nuit du 5 au 6 décembre. En l'attendant, les enfants doivent déposer leurs souliers près de la cheminée. Mais attention, il faut savoir que Saint-Nicolas est très futé et débrouillard car il trouve toujours le moyen de rentrer dans les maisons de tous les enfants sages.

Pour accueillir et remercier au mieux Saint-Nicolas, il ne faut pas hésiter à lui laisser un petit cadeau, une carotte et quelques morceaux de sucre pour l'âne ainsi qu'un grand bol d'eau.

Sinterklaas (ook Sint-Nicolaas, Sint of de Goedheiligman) is de hoofdpersoon van het Sinterklaasfeest dat op 5 december in Nederland (en in enkele voormalige Nederlandse koloniën), en op 6 december in België wordt gevierd. Sinterklaas is gebaseerd op de bisschop Nicolaas van Myra, die in de derde eeuw na Christus in Klein-Azië leefde. Het personage van Sinterklaas is een statige oude man met witte baard en haren, rode mijter en mantel. Hij rijdt op een schimmel, en heeft één of meer helpers, Piet(en).



**Aimer, c'est savoir dire
je t'aime sans parler.**

**Ik denk altijd eerst goed na
voor ik iets stoms zeg**

Pain d'épices de la Saint-Nicolas

Zelf kruidkoek of peperkoek maken is helemaal niet zo moeilijk als je misschien denkt!
Eigenlijk is het een kwestie van de ingrediënten mengen en hup, de oven in!

Ingédients

500g de farine
200g de sucre
250g de miel d'acacia
1 cuillère à soupe de cannelle
1 clou de girofle
1/2 cuillère à café d'anis en poudre
Un peu de noix de muscade
1 sachet de levure chimique
10 cl d'eau
150 g de sucre glace
1 blanc d'oeuf



Ingrediënten

100 ml water
1 eetlepel honing
2 eetlepels koek-speculaas kruiden
2 eieren
250 gram donkere basterdsuiker
250 gram zelfrijzend bakmeel
Beetje olie of boter om de cakevorm in te vetten
Materialen
Cakevorm

Préparation

Mélangez tous les ingrédients secs
Faites fondre le miel au micro-ondes 30 sec environ
Ajouter le miel au mélange précédent avec un petit verre d'eau
Pétrissez bien le mélange et laissez reposer 1 à 2 heures
Étalez la pâte au rouleau (1cm d'épaisseur) en forme de rectangle ou découpez des formes à l'emporte pièce
Mettez au four 15 min à 180°C (th 6). Le pain d'épices doit rester moëlleux au milieu
Préparez le glaçage en mélangeant au fouet le blanc d'oeuf et le sucre glace, jusqu'à obtenir une crème épaisse et brillante
Dessinez des motifs sur les biscuits à l'aide d'une poche à douille.

Bereiding

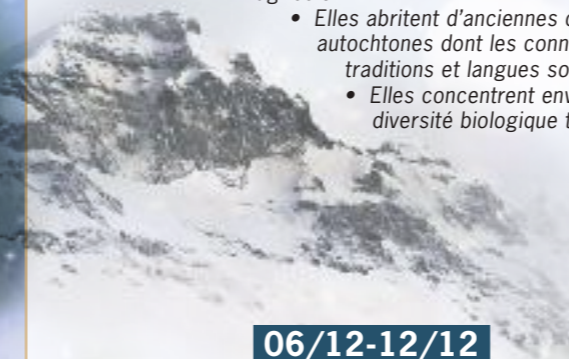
Verwarm de oven voor op 180 graden. Voeg het water, de honing, eieren, de speculaaskruiden en de basterdsuiker samen in een kom en meng dit. Roer hierna, beetje bij beetje, het zelfrijzend bakmeel door het mengsel. Je zult zien dat de massa steeds steviger en lichtbruiner wordt. Als het beslag goed gemengd is, schep je dit in de ingevette cakevorm. De cakevorm moet ongeveer voor de helft tot twee derde gevuld zijn, niet meer. De peperkoek gaat namelijk nog rijzen. Zet de vorm 60 min in de oven en geniet van die overheerlijke geur! Laat hierna afkoelen en wikkel eventueel in folie om de typische plakkerige rand te krijgen.

11 décembre /december : Journée internationale des montagnes / Internationale dag van de bergen

À l'heure actuelle, les montagnes sont menacées par le changement climatique, la dégradation des terres, la surexploitation et les catastrophes naturelles qui sont dévastatrices pour les communautés de montagne et pour le reste du monde.

Les montagnes sont essentielles car :

- Elles fournissent entre 60 et 80% des ressources en eau douce de notre planète
- Elles réduisent les risques de catastrophes naturelles
- Elles attirent environ 15 à 20% du tourisme mondial
 - Elles constituent d'importants centres de biodiversité agricole
 - Elles abritent d'anciennes communautés autochtones dont les connaissances, traditions et langues sont précieuses
 - Elles concentrent environ un quart de la diversité biologique terrestre.



06/12-12/12

Sanglier aux topinambours

Everzwijn met aardpeer

Canard aux chicons et mandarines

Eend met witloof en mandarijntjes

Vandaag is het Internationale Dag van de Bergen, een dag die tien jaar geleden in het leven werd geroepen om begrip te vragen voor de bergen overal ter wereld. Dit jaar is het thema 'Bergen: de sleutel naar een duurzame toekomst'. Bergen zijn onmisbaar voor het leven. Er zijn mensen die er hun thuis hebben en er leven veel verschillende dieren en planten in de bergen. Toch worden de bergen elke dag bedreigd door bijvoorbeeld de natuur die langzaam aftakelt, de gevolgen van klimaatverandering en werkzaamheden van de mens in de bergen, zoals mijnbouw. De Internationale Dag van de Bergen wil de aandacht naar de bergen toetrekken zodat er beseft wordt hoe belangrijk bergen zijn.

Menu week-end/weekendmenu

Soupe à l'oignon au fromage

Uiensoep met kaas

Waterzooi de poulet

Waterzooi van kip

Panna cotta au chocolat, coulis de mangue

Chocolade panna cotta met mangocoulis

13/12-19/12

**Faisan aux chicons, choux de Bruxelles,
Rösti et sauce crème à l'Orval**

*Fazant met witloof, spruitjes,
rösti-aardappelen en roomsaus met Orval*

Hochepot et saucisse

Hutsepot met worst

20/12-26/12

Soupe de Salsifis aux crevettes et croutons

Schorsenerensoep met garnalen en broodkorstjes

**Médaille de porc au jambon Serrano,
potiron et chou de Savoie**

*Varkensmedaillon met Serranoham,
pompoen en savooikool*

Menu week-end/weekendmenu

**Toast aux champignons,
noix de Saint-Jacques et noisettes**

Toast champignon met sint-jakobsnoot en hazelnoot

**Saumon sur lit de légumes poêllées,
pommes grenailles en robe des champs**

*Zalm op een bedje van wokgroenten
en krielaardappelen in de schil*

Crème au chocolat blanc et à l'ananas

Witte chocoladecrème met ananas

Menu week-end/weekendmenu

Potage de chou-fleur, petits dés de jambon

Bloemkoolsoep met hamblokjes

Filet de sanglier, baco et fromage

Everzwijnhaasje met kaas en spek

Tarte au citron

Citroentaartje

Menu de Noël / Kerstmenu

25/12/2019



Réservation souhaitée: tel 086 47 00 67

Reservatie gewenst: tel 086 47 00 67

Verre de Cava, zakouski

Glas Cava met een hapje

~

**Nage de coquilles Saint-Jacques
au curry Oriental**

Nage van Sint-Jacobsnoten in Oosterse kerrie

~

Sorbet de poires

Sorbet van stoofpeer

~

**Steak de cerf grillé, sauce de gibier,
chicons et pommes de terre gratinées**

*Gebakken hertenkalfsteak, wildsaus,
gebakken witloof en gratinaardappelen*

~

Gâteau glacé de Noël, café ou thé

Kerstijstaart met koffie of thee

27/12-5/1

**Onglet à l'échalotte, béarnaise légère,
julienne de pommes de terre**

*Gebakken onglet (beenhouwersbiefstuk)
met sjalotjes, lichte béarnaise
en aardappeljulienne*

**Noisette de veau au chou rouge
et champignons**

*Kalfsoesters met rode kool
en paddenstoelen*

Menu week-end/weekendmenu

**Potage de courgettes et
de brocolis aux croutons**

Courgette-broccolisoeep met croutons

Filet de boeuf au bacon

Ossenhaas met spek

Gâteau au chocolate et orange

Chocoladetaartje met appelsien

Menu de nouvel An / Oudejaarsmenu

Réservation obligatoire: tel 086 47 00 67 • Reservatie verplicht: tel 086 47 00 67

Buffet d'entrées - Voorgerechtenbuffet

- Pâté ardennais, cornichons, oignons grelots, confiture d'oignons
Pastei uit de Ardennen, augurken en zilveruitjes, uienconfituur
- Carpaccio de Blanc Bleu belge, au pesto et copeaux de parmesan
Carpaccio van Belgisch Wit-Blauw met pesto en Parmezaan krullen
- Rosbeef, tomates séchées, vinaigre balsamic
Rosbief met balsamico-azijn en gedroogde tomaatjes
- Saumon norvégien, sauce soja et wasabi
Noorse zalm met sojasaus en wasabi
- Gamba parfumé à la lavende, citron vert et miel
Gamba geparfumeerd met lavendel, limoen en honing
- Terrine de foie gras de canard et ses accompagnements
Foie gras van eend met zijn confituur
- Huitres Cochester et fine de claires
Oesters : Colchester of fine de claires
- Emincés de jambon fumé, melon
Flinterdunne gerookte ham, meloen

Assortiment de pains, salades, sauces froides et vinaigrettes
Assortiment van brood, salades, koude sauzen en vinaigrettes

Potages - Soepen

- Bisque de homard du potage de champignons des bois parfumé à la truffe
Bisque van kreeft of soep van bospaddenstoelen geparfumeerd met truffel
- Fines herbes, crème mi-cuite, fromage râpé, croûtons
Fijne kruiden, half opgeklopte room, gemalen kaas, croutons

Plats principaux - Hoofdgerecht

- Civet de gibier, chicons caramélisé, pomme cuite au four, poire au vin rouge
Stoofpotje van wild, gekarameliseerd witloof, gebakken appeltje, peertje in rode wijn
- Loup de mer, crème d'estragon
Gebakken zeewolf met zachte dragonroomsaus
- Dinde rôtie aux raisins
Kalkoengebraad met druivensaus
- Filet de veau aux légumes d'antan, sauce fine champagne
Kalfslende, fine champagnesaus, vergeten groenten
- Légumes d'hiver chauds
Warme winterse groenten
- Rösti, gratin, pommes persillées
Rösti, gratin, gepersilleerde krieltjes

Desserts

- Plateau de fromages, raisins secs et noix, sirop de Liège et pains
Kaasplank, rozijnen en nootjes, Luikse stroop en broodjes
- Panna Cotta aux fruits des bois, tiramisu, mousse au chocolat, glaces et sorbets, tartes artisanales, verrines de salades de fruits, bavarois, crème brûlée
Panna cotta met bosvruchten, tiramisu, chocolademousse, ijs en sorbet, artisanale taartjes, verrine met fruitsla, bavarois, crème brûlée
- Garniture: chocolat fondu, sauce caramel, coulis de fruits rouges, brésilienne, crème fraîche
Passende garnituur : warme chocoladesaus, karamelsaus, rode vruchtencoulis, bresiliennootjes, slagroom

1 janvier / januari Choucroute royale ou côte à l'os

Le 1er janvier, il est de tradition de mettre une pièce sous l'assiette de choucroute à Liège, ou de la manger avec une pièce dans la main. C'est pour s'assurer d'avoir de l'argent toute l'année. Donc, c'est une manière à la fois de prédire l'avenir et de souhaiter le bonheur, d'espérer en avoir. Ça vient réellement des pays germaniques et surtout de la zone qui nous entoure, la Rhénanie-Palatinat.

Pourquoi consommer du chou? Parce qu'après un banquet bien arrosé, c'est tout à fait bénéfique. Le suc du chou a un effet bénéfique sur le foie. Les Égyptiens, avant un banquet prenaient souvent du chou bouilli, les Grecs prenaient une feuille de chou crue, etc. Chez les Germains, évidemment, il y avait toute cette tradition du chou. Donc, cette choucroute est finalement une bonne chose, puisque ça remet les idées en place.

Avec la choucroute, nous mangeons différents types de viande, comme le porc fumé, le bacon et le jambon, la carotte et la purée. Nous buvons une bière (un Jupiler, bien sûr!) ou un verre de vin blanc.

Tout le monde doit mettre une pièce sous son assiette. Ensuite, vous devez garder cette pièce dans votre portefeuille toute l'année. Pour ne pas perdre cette pièce, on l'enveloppe dans du papier d'aluminium. Cela apporte la prospérité et de l'argent pour toute l'année.



Zuurkool is een bekend gerecht in Europa. In Luik is het de traditie dat je op 1 januari zuurkool eet met je familie.

Zuurkool is gesneden witte kool en is door de werking van verschillende melkzuurbacteriën geconserveerd. Daardoor smaakt zuurkool zuur. Men zegt vooral choucroute, wat de Franse verbastering is van het Middelhoogduitse sürkrüt.

Bij de zuurkool eten we diverse soorten vlees, zoals gerookt varkensvlees, spek en ham en met wortel en puree. Daarbij drinken we een pintje (een Jupiler, natuurlijk!) of een glas witte wijn.

Janvier / januari

Entre le 6 janvier et le 21 février 2020 le café/restaurant sera ouvert le vendredi, samedi et dimanche.

Tussen 6 januari en 21 februari 2020 zal het café/restaurant open zijn op vrijdag, zaterdag en zondag.

Iedereen moet een muntstuk onder zijn bord leggen. Dan moet je dat muntstuk het hele jaar door in je portefeuille houden. Om dat muntstuk niet uit te geven, doe ik je aluminiumpapier rond het muntstuk. Het brengt welvaart en geld voor het hele jaar.

Nous vous souhaitons un joyeux Noël et un bonne Année !

Happy

New Year



Éditeur responsable: Kristof Van Massenhove - Ne pas jeter sur la voie publique



DOMAINE
Le VAL DE L'ALSNE

Le VAL DE L'ALSNE

Rue du T.T.A 1a
6997 Blier (Erezée)

+32 (0)86 47 00 67
Info@levaldelaisne.be
www.levaldelaisne.be