

# La Source de la Géronstère

Tassart Bruno  
119 route de la Géronstère à 4900 Spa  
Tél. 087/77.03.72  
Fax 087/77.01.06  
[www.lageronstere.com](http://www.lageronstere.com)

**Nos prix sont valables à la date de consultation et garantis dès signature du devis.**

## Réception à la fontaine par beau temps

### 1. Cocktail de vernissage

Boissons : 3 verres de mousseux de qualité, kir et jus de fruit  
Zakouski : 4 froids, en grande variation  
Durée : environ 1h30  
Prix : 12,00 €/pers

### 2. Réception de mariage

Boissons : sangria, apéritif maison ou mousseux et jus de fruit  
Zakouski : 3 froids et 3 chauds, en grande variation  
Durée : environ 1h30  
Prix : 13,00 €/pers

### 3. Réception classique

Boissons : 3 verres de méthode champenoise, Porto, Sherry, boissons fraîches et jus  
Zakouski : 3 froids et 3 chauds, en très grande variation dont des douceurs  
Durée : environ 1h30  
Prix : 16,00 €/pers

### 4. Réception de salon

Boissons : 4 verres de méthode champenoise, Porto, Sherry, boissons fraîches et jus  
Zakouski : 3 froids et 3 chauds très variés dont des douceurs  
Plateaux de crudités avec sauces et plateaux de fruits  
Durée : environ 1h30  
Prix : 19,00 €/pers

## 5. Cocktail de salon

Boissons : 3 verres de champagne, cocktail maison, Whisky, boissons fraîches et jus  
Zakouski : 4 froids dont des douceurs en grande variation dont des douceurs et 3 chauds très variés  
Plateaux de crudités et sauces, les paniers de fruits et leur coulis  
Durée : environ 1h30  
Prix : 27,00 €/pers

## 6. Réception Géronstère

Boissons : Vin blanc, kir, Belle-Vue aux framboises, jus de fruits frais  
À raison de 4 consommations par personne 10,00 €/pers

Méthode champenoise, Porto, Sherry, kir, jus de fruits frais, eaux  
À raison de 4 consommations par personne 13,30 €/pers

Champagne brut, whisky, gin, vodka, jus de fruits frais et eaux  
À raison de 4 consommations par personne 23,50 €/pers

Zakouski : un choix de froids avec tomates-cerises aux crevettes grises,  
brochettes de fruits frais, œufs de caille dans un lit de soja,  
saumon fumé, toasts au foie gras en plus des zakouski classiques 12,00 €/pers

Service : compris dans les prix indiqués pendant 1h30

## 7. Banquet pêcheur

Zakouski : Buffet de poissons fumés, saumon norvégien, truite fumée,  
moules parquées, fontaine d'huîtres, de homards, de bigorneaux,  
d'écrevisses et de coquillages.  
Terrine de crustacés, de médaillons de homard aux 3 sauces  
et tartare de saumon.  
Choix de sorbets au citron, à la framboise, à la passion et au Champagne  
Un assortiment complet de boissons et de sorbets 38,50 €/pers

Boissons : Cocktail à base de noix de coco et de curaçao bleu, jus de fruits frais et vin blanc  
À raison de 6 consommations par personne 36,00 €/pers

Service : compris dans les prix indiqués pendant 1h30

## 8. Cocktail des thermes

Zakouski :	Un assortiment complet de froids avec saumon fumé, salade de poissons, mousse de volaille Un assortiment complet de chauds avec des mini-pizzas, mini-quiches lorraine, mini-loempias, feuilleté de mousse de saumon et mousse de jambon, vol-au-vent , écrevisses Des pains surprises, farcis de sandwiches fourrés avec du saumon fumé, de l'américain, de la salade de crabe frais et du jambon fumé Les plateaux de légumes crus avec sauces et les plateaux de fruits et leur coulis	
	Un assortiment d'une douzaine de zakouski/personne	14,50 €/pers
Boissons :	Vin mousseux, kir royal, Belle-Vue à la framboise et jus frais À raison de 4 consommations/personne	8,00 €/pers
	Méthode champenoise, Porto, Sherry, kir royal, jus frais et eaux À raison de 4 consommations/personne	13,50 €/pers
	Champagne brut, whisky, gin, vodka, jus de fruits frais et eaux À raison de 4 consommations/personne	23,50 €/pers
Service :	compris dans les prix indiqués pendant 1h30	

## 9. Cocktail à la cuillère

Un assortiment de zakouski, servis à la cuillère, en complément d'une réception traditionnelle  
Prix par cuillère et par personne

Scampi au safran	1,10 €/pers
Poulet curry	0,70 €/pers
Coquille St Jacques	1,50 €/pers
Escargot à l'ail	1,30 €/pers
Mini-soupe	1,00 €/pers

## 10. Buffet campagnard « en saison gibier »

Zakouski :	La terrine de pâté de gibier à la confiture d'oignons, pâté de marcassin, mousse de faisan et salami de gibier Le concassé de lièvre à la pêche de vigne, le jambon de Parme sur griffe, la mousse de canard et le magret de canard fumé Un bel assortiment de sandwiches fourrés à la mousse de bécasse, à la mousse de caille et de terrine de Spa	
------------	--	--

Choix de réductions de pâtisseries avec des Bavarois, Merveilleux et Misérables

	Un assortiment de 5 assiettes, 4 sandwiches et 3 desserts/pers	29,50 €/pers
Boissons :	Vin blanc sec (Sancerre, Muscadet) et vin rouge (Bordeaux, Chilien), eaux et jus de fruits frais, moka et tisanes pour conclure	19,50 €/pers
Service :	compris dans les prix indiqués pendant 1h30	

## 11. Zakouski froids

Supplément variant de 0,50 à 3,50 €/pièce

Au fromage blanc	A la salade de crabe
A la salade de poissons	Petites huîtres
A la mousse de jambon	Au tartare de saumon
Petites brochettes de fruits	L'œuf de caille
Au saumon fumé	Tomate-cerise aux crevettes grises
Le plateau de crudités avec les sauces	3,00 €
Le plateau de fruits et le coulis	3,50 €
Le pain surprise aux tartines farcies (40 personnes)	37,50 €
Le pain surprise aux sandwiches fourrés (40 personnes)	48,50 €
Le sandwich fourré	1,50 €

## 12. Zakouski chauds

Supplément variant de 0,80 à 2,00 €/pièce

La mini-pizza	Les crevettes en feuilleté
Le mini croque-monsieur	La petite croquette de crevettes
Le mini vol-au-vent de poulet	Les petites huîtres gratinées
La mini quiche Lorraine	La petite croquette de fromage
La mini vol-au-vent de jambon	Le mini banana split
Le pruneau mariné au jambon	La petite soupe
La mini brochette de crevettes	La bouchée au fromage jambon

## A la Source de la Géronstère

Possibilité de logement et chambre nuptiale offerte  
Forfait sur devis  
Grand parking aisé et privé  
Décoration florale et nappage compris  
Service et vestiaire inclus  
Sans location de salle  
Un membre du personnel s'occupe de 15 convives

Nous espérons avoir répondu à vos questions, mais n'hésitez pas à nous recontacter pour un entretien ou de plus amples informations. Il est bien entendu que notre listing comprend des suggestions de base et que nous devons prendre en compte 3 facteurs : la durée, le nombre de personnes invitées et certains aménagements extérieurs.

Recevez nos sincères salutations.

La Direction

## Banquets et menus de mariage (menu unique à la table)

### 1. Menus à 38 €

A

Le carpaccio de filet de bœuf



La crème de légumes de saison



Le filet de saumon frais à l'Ostendaise

Ou

Le coquelet sauce au citron vert



La tarte Tatin et sa glace à la cannelle

B

La terrine aux 3 crustacés



Le potage de saison



Le pintadeau parfumé à la Normande

Ou

L'émincé de volaille sauce Geronstère



Le gâteau de mariage

### 2. Menus à 56 €

A

Le filet de rouget, son caviar  
d'aubergines, sa sauce basilic  
et dés de tomates



Le sorbet de fruits rouges  
aromatisé à la mirabelle

B

La terrine de saumon et queue d'écrevisse  
aux 3 saveurs accompagnée de sa petite  
bisque de homard et crevettes grises



Le capuccino de saison



Les aiguillettes de bœuf grillées au feu de bois  
Sauce bordelaise, la jardinière de légumes et pommes cendrées

Ou

Le gigotin d'agneau aux saveurs estivales  
Son gratin dauphinois et légumes du marché

Ou

La canette de Barbarie sauce aux citrons verts pommes Macaire



La pièce montée glacée

### 3. Menus à 61 €

A

L'assiette de saumon et ses toasts



Le capuccino de poisson et crevettes grises



Les scampis sauce safranée



Le sorbet



Le magret de canard parfumé à l'orange



Le tiramisu

Ou

La pièce montée glacée

B

La terrine aux 3 crustacés



Le capuccino de saison



Le duo de poisson-crustacé et sa sauce Homardine



Le trou normand



Le gigotin d'agneau grillé et sa sauce aux herbes fraîches

Ou

Le filet de bœuf grillé Géronstère



La crêpe comédie française

### 4. Menu à 61 €

La terrine aux 2 saumons



La crème du pêcheur



Les gambas grillées



Le sorbet



La couronne d'agneau sauce aux fines herbes



La pièce montée glacée personnalisée

## 5. Menu à 72 €

Le suprême de canard au foie gras  
❧ ❧  
La bisque de homard et sa garniture  
❧ ❧  
Le baby-homard et sa sauce safranée  
❧ ❧  
Le sorbet  
❧ ❧  
Le filet d'agneau sauce fine  
à la Normande  
❧ ❧  
Les fromages  
❧ ❧  
La pièce montée glacée personnalisée

**IL VOUS EST LOISIBLE DE COMPOSER VOTRE MENU**  
(prix de base à négocier en fonction du nombre de services).

### ❧ Entrées froides ❧

Le magret de canard fumé	15,00 €
La salade tiède de scampis aux vinaigres de framboise et balsamique	12,00 €
La salade aux crevettes grises, maïs et poivrons doux	12,00 €
Les 6 huîtres	12,00 €
La terrine de crustacés aux 3 saveurs, sauces froides	13,00 €
L'assiette nordique (crevettes grises, saumon fumé, terrine de poisson et toasts)	14,00 €
Le foie gras confitures fines et ses toasts	18,00 €
Le saumon fumé et ses toasts	13,00 €
Le demi-homard en Belle Vue	18,00 €/pers, min 2 cvts
Le saumon fumé sur lit de mesclun, 2 sauces	13,00 €
Tartare de saumon aux fines herbes, huile d'olive et citron vert	12,00 €
Les asperges et saumon mousseline	14,00 €
Le carpaccio de bœuf	11,00 €
La salade croquante et sa caille tiède au romarin	13,00 €
Le jambon de Parme et melon	12,50 €
La mousse de foie de canard, sa confiture d'oignons et ses toasts	13,00 €
La terrine de gibier et crudités	11,00 €
Tomate et mozzarella à l'huile d'olive et au basilic	9,00 €
Le chèvre chaud sur toast	10,00 €
Le melon et jambon de Parme au Porto	13,00 €

## 🍷 Potages 🍷

Soupes, potages, capuccino, crèmes ou veloutés, au choix suivant saison	6,00 €
Bisques, soupes de poissons, de crustacés et garnitures	9,00 €

🍷 Le sorbet ou trou normand 🍷	4,00 €
-------------------------------	--------

## 🍷 Entrées chaudes 🍷

Le feuilleté d'escargots à la crème de champignons et de tomates	12,00 €
Le duo de scampis et lotte sauce homardine	12,00 €
Le filet de saumon, tomates fraîches et cresson	13,00 €
Le mille-feuilles de scampis et St Jacques, coulis de tomates safrané	14,00 €
Le demi-homard, mousseline de citron à l'échalote	20,00 €/pers, min 2 cvts
Les roulades de sole à la nage de légumes	13,00 €
Les filets de rouget à la Niçoise	13,00 €
Le feuilleté de rognons de veau et champignons à l'ancienne	12,00 €
La lotte à la fondue de poireaux, crème de crevettes roses	13,00 €
Le trio de poissons et crustacés aux petits légumes	15,00 €
La brochette de gambas	16,00 €
La frisée aux lardons	10,00 €
Les sauteuses de prés beurre à l'ail	12,00 €

Moyennant supplément, ces mets peuvent être servis en plat avec accompagnement (pâtes, riz, purée, pommes cendrées, frites ou croquettes).

## 🍷 Poissons 🍷

La lotte aux petits légumes safranés à la nage	19,00 €
Le duo ou trio de poissons aux épices douces	20,00 €
Les roulades de sole à la nage de légumes	18,00 €
La darne ou filet de saumon d'Ecosse grillé mousseline	17,00 €
Le homard grillé au feu de bois façon Géronstère	36,00 €

Ces plats sont accompagnés de pâtes, riz, purée, pommes cendrées, frites ou croquettes.

## 🍷 Viandes 🍷 (poêlées ou grillées sur feu de bois)

L'onglet échalote	18,00 €
La pièce de bœuf 2 sauces salade mixte	17,00 €
Le mixed grill, sauces et garnitures en médaillons	17,00 €
Buffet de pièces de viandes entières découpées pour plus de 12 couverts	
salad bar et sauces	22,00 €
Le contre-filet de bœuf béarnaise	21,00 €
La côte à l'os ou l'entrecôte d'Argentine grillée sur feu de bois	20,00 €
Le médaillon de veau à la Normande	24,00 €

Le rôti de veau à l'Ardennaise, sauce aux champignons et lardons	20,00 €
Le gigot d'agneau grillé sur feu de bois, gratin dauphinois, haricots verts	22,00 €
La couronne d'agneau aux herbes et crème d'ail	22,00 €
Le filet d'agneau à la moutarde à l'ancienne	24,00 €
Le magret de canard aux framboises ou à l'orange	22,00 €
Le magret de canard à la Normande ou au poivre rose	23,00 €
Le suprême de pintade au Muscat et à la crème d'estragon	18,00 €
Le suprême de volaille Archiduc	16,00 €
Le suprême de volaille au curry	16,00 €
Le suprême de volaille aux chicons ou à l'Ardennaise	16,00 €
La côte de porc Dijonnaise	16,00 €
Le mignon à l'Ardennaise	17,00 €
Le filet d'autruche	24,00 €
Les cuisses de lapin	18,00 €
Le steak de biche, de chevreuil ou la gigue de marcassin (en saison)	
garniture forestière	25,00 €
Le civet de gibier	20,00 €
Le marcassin à la broche (40 personnes)	30 €/pers

Ces plats sont accompagnés de frites, pâtes, riz, pommes cendrées ou croquettes.

Gratin dauphinois : supplément 1,50 €

Légumes du marché froids ou chauds

🍷 **Fromages** 🍷 prix à négocier en fonction du service

🍷 **Desserts** 🍷

Coupe Géronstère	8,50 €
Pièce montée glacée personnalisée (gâteau)	6,00 €/pers
Nougat glacé	6,00 €
Profiteroles au chocolat	8,00 €
Tarte maison	3,50 €
Crêpes mikado	6,00 €
Crêpes comédie française	7,00 €
Le sabayon (min. 2 couverts)	12,50 €/2 pers
La tarte Tatin et glace cannelle	8,00 €

Buffet froid, sandwiches, BBQ ..... sur demande

## ☞ Boissons ☞

Apéritif au choix : maison ou sangria ou kir, avec zakouski	5,00 €
Forfait boissons : apéritif maison avec zakouski, soft drinks vin maison rouge et blanc (½ l/pers), café	15,00 €
½ litre de vin maison (blanc, rouge, rosé)	6,00 €
Vins à la carte	
Open bar	sur devis

Nous espérons avoir répondu à vos questions, mais n'hésitez pas à nous recontacter pour un entretien ou de plus amples informations. Il est bien entendu que notre listing comprend des suggestions de base et que nous devons prendre en compte 3 facteurs : la durée, le nombre de personnes invitées et certains aménagements extérieurs.

Recevez nos sincères salutations.

La Direction