

• 31 DÉCEMBRE 2026 •

Buffet RÉVEILLON DE *Nouvel An*



Océans & délices marins

Saumon fumé artisanal au bois de hêtre, sélection de condiments fins • Sashimi de saumon d'exception, crème légère de raifort • Tataki de thon rouge, salade de wakamé et sauce soja parfumée • Mini-tomates farcies aux crevettes • Pêches fondantes garnies de thon aux épices • Tapas de poulpe mariné, saveurs méditerranéennes • Brunoise d'ananas aux effilochés de crabe royal • Filets de hareng marinés • Homards Demoiselles en Belle-vue. • Parade de fruits de mer : couteaux, crevettes sauvages, bigorneaux, clams, vongole, palourdes, moules de Zélande, écrevisses, huîtres creuses & bulots Poêlée de gambas flambées • Saumon en Belle-vue • Anchoïade provençale, éclat d'olives & anchois • Langoustines au naturel, assaisonnées de fleur de sel

Charcuteries fines

Jambon de Parme affiné, gressins croustillants & melon juteux. • Capocollo Napoletano, rucolas & condiments • Soppressata calabrese • Magret de canard fumé, pignons de pin, roquette & huile de noisettes • Rôti de porc à la moutarde de Meaux • Vitello Tonnato, fines tranches de veau & sauce onctueuse au thon • Mousse de canard, confit de figues gourmand • Carpaccio de bœuf Angus à l'huile de truffe, roquette sauvage & copeaux de parmesan • Roulade de jambon au fromage frais, herbes du jardin. • Œufs mimosa • Assortiment de pâtés fins & confit d'oignons caramélisés • Rillettes de canard effiloché • Sauces maison, assortiment de pains artisanaux & condiments d'exception

Jardins fraîcheur

Salade de tomates cerises, perles de mozzarella & pesto de basilic frais • Salade de pommes de terre aux fines herbes • Taboulé oriental parfumé à la menthe & citron Salade trio de pâtes méditerranéennes, tomates semi-séchées & copeaux de parmesan Coleslaw croquant • Salade de quinoa, écrevisse & grenade • Salade de concombres au yaourt frais & herbes sauvages • Salade de betteraves rouges & Granny Smith • Salade niçoise classique, thon, œufs & légumes du soleil



VAN DER VALK
HOTEL NIVELLES-SUD

• 31 DÉCEMBRE 2026 •

Buffet RÉVEILLON DE *Nouvel An*



Buffet chaud gourmand

Brochettes de brebis grillées, notes de thym & romarin • Pressa de porc ibérique
Filet de bar à la plancha, saveur citronnée • Bisque de homard crémeuse, éclats de crustacés

Découpes & accompagnements

Agneau de lait rôti, gratin dauphinois crémeux & chicons braisés • Filet de bœuf Wellington en tranche, petit jus corsé, pommes grenailles rissolées & haricots verts croquants • Magret de canard caramélisé, sauce à l'orange, accompagnés de pommes duchesse & choux de Bruxelles • Filet de veau en sauce à la truffe noire, petits pois et carottes • Cannelloni, petit jus corsé • Risotto aux champignons & fruits de mers • Nage de poissons & crevettes, sauce Ostendaise onctueuse & brunoise de légumes croquants

Plateau des fromages affinés

Brie • Saint Albray • Chaume • Maredsous • Père Joseph • Orval • Chimay • Pavé de Soignies aux orties

Gourmandises sucrées

Assortiment de mousses • Crème brûlée caramélisée à la perfection • Cascade de fruits exotiques frais • Éventail de tartes de saison • Bavaois délicat aux saveurs de fruits • Mini babas au rhum généreusement imbibés • Profiteroles chocolatées, ganache fondante • Paris-Brest traditionnel • Tiramisu crémeux au café • Macarons Mini-tartelettes citron meringuées • Mini tropéziennes, douceur de crème vanillée

31 décembre 2026 • 155€/personne - boissons comprises | jusqu'à 02h



VAN DER VALK
HOTEL NIVELLES-SUD