La Hagoulle

PRÉSENTE

# L'altitude 1476

*Le rendez-vous gourmand de l'hiver*

**Du 10 décembre 2026 au 19 janvier 2027**



## Prenez de la hauteur avec votre équipe

*Menus de fête & chalets gourmands*

Célébrez la fin d'année ou les premiers moments de 2027

# La Hagoulle

L'altitude 1476

## Composez votre événement sur mesure

*autour de notre formule chalets gourmands*

### Le chalet alsacien

Choucroute cuisinée au vin blanc, baies de genièvre et laurier, saucisse de Strasbourg, saucisse de Morteau, tranche de poitrine fumée fondante, jambonneau, petite pomme de terre vapeur, moutarde à disposition.

Tartes flambées : lardons et oignons, munster, champignons et ciboulette, accompagnées d'une salade de mâche, endives et pommes, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.



### Le chalet savoyard

Raclette fondue sur pomme de terre, assortiment de charcuteries, cornichons et petits oignons.

Fromage du Jura classique et un autre fromage au choix : fumé, à l'ail des ours, au poivre ou à la truffe.

Croziflette au reblochon, lardons fumés et oignons fondants.



### Le chalet belge

Mini-boulets à la liégeoise, salade croquante de chou blanc, carottes et cornichons.

Petites croquettes croustillantes aux crevettes, persil frit et citron.



### Le chalet autrichien

Bratwurst, moutarde et oignons confits, champignons sautés à la sauce à l'ail.

Pommes de terre râpées en galettes avec compote de pommes.



# La Hagoulle

L'altitude 1476

# Notre menu de fête

*Une parenthèse gourmande au sommet*

## Entrée

**Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, mousse de pignons de pin grillés, gelée au génépi et citron vert.**

*Décor : petites branches de sapin et poivron goutte rouge.*



## Plat

### *La brisgotte*

**Fondue savoyarde servie dans une boule de pain de campagne évidée, chaude et croustillante, qui remplace le caquelon.**

- Charcuteries savoyardes
- Pommes de terre vapeur
- Salade verte



## Dessert

**Un de nos desserts des neiges.**



## Contactez-nous

info@lahagoulle.be

067 78 00 78