



LE CHALET

WAUX HALL

DÉCORATION D'HIVER ÉPHÉMÈRE
DU 15.11.2026 AU 28.02.2027

L'APERITIF



LE CHALET
WAUX HALL

LES FORMULES APERITIVES

LES
BULLES

6€ PP

1 COUPE DE BULLES

1H-16€PP

ALTITUDE

2H-20€PP

BULLES
VINS ROUGE & BLANC
JUS ORANGE | TOMATE
SOFT DRINKS

1H-25€PP

HAUTE
ALTITUDE

2H-35€PP

CHAMPAGNE
ALCOOLS FORTS
VINS ROUGE & BLANC JUS
D'ORANGE | TOMATE SOFT
DRINKS

LE BAR A COCKTAILS

12€ HTVA/PC*

Le Chalet Spritz

St-Germain, Prosecco, pomme & soda

Version mocktail : Sirop de fleur de sureau, jus de pomme, citron & eau pétillante

Le Sommet

Bourbon Bulleit, ginger beer, citron, sirop de caramel & zeste d'orange

La piste rouge

Vodka, cranberry, jus d'orange, citron vert & eau pétillante

Version mocktail : cranberry, sirop de framboise, citron vert & eau pétillante.

Le Doudou d'hiver

liqueur de caramel salé, citron vert & eau pétillante

Version mocktail : Thé noir refroidi, sirop de caramel salé, citron vert & ginger beer

L'après-Ski

Rhum ambré, pomme, cannelle, citron & ginger beer

Le chamallow

Vodka, sirop de vanille et nuage de chantilly



LE CHALET
WAUX HALL

L'APÉRITIF À PARTAGER

- Planches de charcuteries et fromages de montagne
- pickles de légumes
- faisselle à l'ail des ours
- beurre de montagne
- pains de campagne

12€ HTVA/pers

LES HAUTES TABLES DU CHALET

- Assortiment de mini-croquettes;
- Croque Beaufort, jambon fumé et truffe;
- Shot de soupe à l'oignon;
- Tartelette de truite fumée
- Brioche des sous-bois
- Carpaccio de bœuf Holstein en réduction.

14€ HTVA/pers

LES BOUCHÉES DU CHALET – EN PASSAGE

Notre écailler circule parmi les invités et ouvre les huîtres à la minute. Servies directement, nature ou accompagnées de citron et vinaigre à l'échalote. Minimum 200 huîtres.

2,5€ HTVA/ huître

L'ÉCAILLER NOMADE



LE CHALET
WAUX HALL

L'APÉRITIF À PARTAGER

Saumon fumé et gravlax, crème aigre, aneth, citron, raifort, pickles de concombre et pain brioché. Chaque dégustation est accompagnée d'un shot glacé de vodka 0,0 %.

1 150€ HTVA / échope

LE GRAND FROID

Foie gras froid & escalopes poêlées minute devant les invités, accompagnés de chicons caramélisés, pommes rôties, figues, pain d'épices & brioche toastée.

Fleur de sel & poivre de Sichuan.

1 750€ HTVA / échope

LE COMPTOIR DU PÉRIGORD



LE CHALET
WAUX HALL

DÎNER ASSIS

Une formule unique est à choisir pour l'ensemble de la table. Le choix des plats doit nous être communiqué au plus tard 5 jours avant l'événement.



LE CHALET
WAUX HALL

ESSENTIEL

Le toast aux champignons des bois

Pain sans gluten

ou

La truite fumée

Pomme de terre tiède & crème aigre

ou

Carpaccio de boeuf Holstein

Comté râpé & huile fumée

ou

Salade d'hiver

Chèvre chaud, poires rôties, noix & jeunes pousses

Suprême de coucou de Malines

Giroles, pommes château & réduction de vin jaune crémée

ou

Joue de boeuf confite

Cuisson longue, esprit cocotte et cuisine de chalet

ou

Waterzooi de poissons

Mousse au chocolat

48€
HTVA /
pers



LE CHALET
WAUX HALL

MONTAGNARD

Saumon fumé

Crème aigre, citron et pain brioché

ou

Terrine de foie gras

Figues & brioche

ou

L'oeuf parfait

Crème de reblochon & champignons des bois

Tartiflette du Chalet

A base de raclette Suisse, lard fumé, oignons caramélisés & pommes de terre

ou

Croziflette

Crozets, Reblochon AOP, lard fumé & oignons caramélisés

ou

Fondue Moitié-Moitié

Vacherin & Comté affiné 8 mois
Charcuteries de montagne, salade fraîcheur, grenailles & pain de campagne

ou

Fondue aux cèpes (+3,5€)

Vacherin & Comté affiné 8 mois
Charcuteries de montagne, salade fraîcheur, grenailles & pain de campagne

Tarte aux myrtilles

ou

Crème brûlée au Génépi

ou

Cookie géant

A partager

52€
HTVA /
pers

GOURMANDE

Saumon fumé

Crème aigre, citron et pain brioché

ou

Carpaccio de Saint-Jacques

Aux copeaux de foie gras

ou

Raviolis de foie gras

Emulsion de volaille truffée

ou

L'oeuf parfait

Crème de reblochon & champignons
des bois

Ambroise de poularde

Crémée de morilles & pommes de
terre Anna

ou

Mix & grill de viandes

Légumes d'hiver & gratin dauphinois

ou

Filet de bar

au beurre blanc, poêlée de légumes
de saison

Miss William

Mousse légère de poire & glaçage
caramel beurre salé

ou

Moelleux au chocolat

Sorti du four avec sa glace vanille

FESTIVE

Terrine de foie gras

Figues & brioche

ou

Homard en coque de raviole

Girolles & tomates confites (1 grosse
raviole)

ou

Coquilles Saint-Jacques

Poireaux & beurre blanc

Filet mignon de veau

Morilles, bouquet de légumes & écrasé
de pommes de terre

ou

Filet de boeuf en croûte

Pâte feuilletée farcie au foie gras &
sauce aux truffes

ou

Dos de cabillaud

à la florentine, sauce mousseline

Cookie géant

A partager

ou

Pain perdu

Glace vanille & caramel beurre salé

55€
HTVA /
pers



LE CHALET
WAUX HALL

65€
HTVA /
pers

LE WALKING DINNER



LE CHALET
WAUX HALL

LES FORMULES

- 2 échoppes salées (1 chaude max.)
- 1 échoppe sucrée au choix.

Formule A **50 À 80 PERS**

69€ HTVA / pers.

- 3 échoppes salées (2 chaudes max.)
- 1 échoppe sucrée au choix.

Formule B **80 À 150 PERS**

69€ HTVA / pers.

- 4 échoppes salées (3 chaudes max.)
- 1 échoppe sucrée au choix.

Formule C **Apd 150 PERS**

69€ HTVA / pers.



LE CHALET
WAUX HALL

LES ÉCHOPPES SALÉES

- Tartare de saumon mariné, gravlax, aneth
- Truite fumée, crème aigre & pommes de terre rôties
- Cassolette de Saint-Jacques aux poireaux & beurre blanc
- Carpaccio de saumon fumé
- Waterzooi de poissons.

LE COMPTOIR DE
LA MER

- Raclette suisse raclée minute
- Charcuteries de montagne tranchées minute
- Pommes de terre grenailles
- Salade croquante
- Cornichons & petits oignons

LA RACLETTE AU
COUTEAU

- Terrine de foie gras au Sauternes
- Lentilles vertes du Puy
- Salade de pommes de terre Roseval
- Confiture d'oignons, chutney de mangues, figues confites
- Pain brioché et pain d'épices
- Foie gras poêlé minute et garnitures de saison.

LE COMPTOIR DU
PÉRIGORD

+5,70€ HTVA / pers



LE CHALET
WAUX HALL

LES ÉCHOPPES SALEES

- Joue de bœuf confite
- Carpaccio de bœuf Holstein copeaux de Comté affiné 8mois, huile fumée.
- Filet de bœuf en croûte farci au foie gras, sauce aux truffes
- Mini burger de bœuf, tomme de Savoie, lard fumé & crudités.

LE BŒUF SOUS TOUTES SES FORMES

+5,70€ HTVA / pers

- Croziflette au Reblochon
- Ravioles de homard, girolles & tomates confites
- Penne et lard fumé terminés minute dans la meule de parmesan,

LES PÂTES DU CHALET

- Poireaux rôtis, vinaigrette noisette & fromage de montagne
- Velouté de potimarron, noisettes torréfiées & huile de sauge
- Champignons des bois, œuf parfait & vieux Comté
- Chou-fleur rôti entier, crème de Comté & noisettes
- Galettes de légumes
- Tortellini ricotta, tomate & romarin.

LE POTAGER D'HIVER

- Beaufort d'alpage, Comté affiné 18 mois, Tomme de Savoie, Abondance & chèvre affiné
- Pains de campagne & pains aux noix
- Mesclun à l'huile de noix
- Noix, fruits secs & confit d'oignons

LE MAÎTRE- FROMAGER



LE CHALET
WAUX HALL

LES ÉCHOPPES SUCRÉES

- Crêpes préparées minute
- Gaufres de Bruxelles et leurs toppings
- Pain perdu au caramel beurre salé, glace vanille.

LE COMPTOIR BELGE

- Mousse au chocolat noir
- Tiramisu au spéculoos
- Profiterole
- Crème brûlée au génépi
- Tartelette aux myrtilles
- Cake moelleux pomme & amande
- Cookie du Chalet

LE BAR À DOUCEURS



LE CHALET
WAUX HALL

LES VINS & OPEN BAR



LE CHALET
WAUX HALL

- Blanc : M de Martet, Ste Foy Bordeaux
- Rouge : M de Martet, Bordeaux Supérieur
- Eaux, softs
- Bière à la demande

Sélection A

20€ HTVA / pers.

- Blanc : Chardonnay « Duc d'Occitanie »
- Rouge : Les Hauts de Martet, Ste Foy Bordeaux
- Eaux, softs
- Bière à la demande.

Sélection B

23€ HTVA / pers.

- Blanc : Château Martet, Ste Foy Bordeaux
- Rouge : Château Martet « Réserve de la Famille », Merlot 100 %, vinification en barriques neuves
- Eaux, softs
- Bière à la demande.

Sélection C

27€ HTVA / pers.

- Blanc : Pouilly-Fumé Cuvée Auguste
- Rouge : Tonnelle de Bel Air Grave
- Eaux, softs
- Bière à la demande.

Sélection D

32€ HTVA / pers.



LE CHALET
WAUX HALL

- Vins
- Méthode champenoise
- Bières
- Eaux
- Softs

pendant 4 heures

**L'open bar -
sélection A**

24€ HTVA / pers.

- Vins
- Méthode champenoise
- Alcool (gin, whisky, vodka, etc.)
- Bières
- Eaux
- Softs

pendant 4 heures

**L'open bar -
Sélection B**

29€ HTVA / pers.



LE CHALET
WAUX HALL

L'OPEN BAR

- Méthode champenoise
Maison
- Vin chaud rouge et blanc
- Vin rouge et blanc au bar
- Softs drinks
- Bière pression

Sélection A

12€ HTVA / pers. – 1h
14,50€ HTVA / pers. – 2h

- Champagne Maison
- Vin chaud rouge et blanc
- Vin rouge et blanc au bar
- Softs drinks
- Bière pression

Sélection B

19€ HTVA / pers. – 1h
26€ HTVA / pers. – 2h



LE CHALET
WAUX HALL

ENVIE DE VIVRE UNE EXPERIENCE DANS NOTRE CHALET ?

#01 - Longues tables - 75pers

#02 - Tables rondes - 150pers

#03 - Cocktail dînatoire - 225pers

#04 - Echoppes - 200pers

Réservations de groupe via
wauxhall@restauration-nouvelle.be



LE CHALET
WAUX HALL



LE CHALET

WAUX HALL