



**CRÉATION** supports  
*personnalisés*

**ici** → [info@disingplus.be](mailto:info@disingplus.be)

**ou là** → 086 87 50 01



**ou encore**

→  **DisingPlus SPRL**

**N'hésitez plus**

*L'équipe DisingPlus*

Cartes de visite / Imprimés d'entreprises / Bâches / Textiles / Panneaux magnétiques / Cadeaux publicitaires...

# Suggestions

# Les apéritifs

L'apéritif maison	11,00€
Martini blanc / rouge	7,00€
Bacardí blanc	8,00€
Havana blanc ou brun	8,00€
Picon vin blanc	7,00€
Campari	7,00€
J&B	8,00€
Batida	7,00€
Safari	7,00€
Malibu	7,00€
Vodka	8,00€
Porto Rouge	8,00€
Aperol Spritz	10,00€
Limon Spritz	10,00€
Coupe de Prosecco	9,00€
Gin Gordon	9,00€
Gin Bombay	10,00€
Gin Bulldog	10,00€
Mojito	9,00€

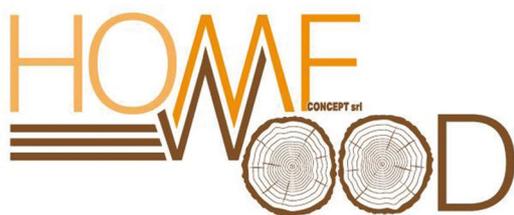
# Les sans alcool

Mojito	7,00€
Piña colada	7,00€
Pisang	7,00€
Spritz	7,00€
Les suppléments softs	2,00€

# Les Bières

Jupiler	3,00€
Jupiler NA	3,20€
Tripel Karmeliet	5,00€
CTS	5,00€
Chimay bleue / Duvel	5,00€
Hoegaarden Rosée	5,00€
Pêcheresse / Kriek	5,00€

MENUISERIE GÉNÉRALE



La maison de A à Z

Isolation - Bardage - Cloisons  
Faux Plafonds - Parquet  
Meubles sur mesure



☎ 0474 22 80 74 - 📘 HomeWood Concept

🌐 [www.homewoodconcept.be](http://www.homewoodconcept.be)

📍 Rue du bois 7 • 4260 Braives - ✉ [infohomewoodconcept@gmail.com](mailto:infohomewoodconcept@gmail.com)

# Les Softs

Eau plate ou pétillante	3,00€/4,50€
Coca / Coca zero	3,20€
Sprite / Fanta	3,20€
Fuse Tea	3,20€
Fuse Tea pêche	3,20€
Bliss tonic / rosé / agrume	3,20€
Looza	3,20€
Orange / Ananas / Pomme-cerise	
Supplément grenadine / menthe / cassis	0,50€

*Nous demandons un minimum d'une consommation par personne à table pour les + de 6 ans.*

# A partager

La planche apéritive	25,00€
Fritura	25,00€



Garage automobile

Mécanique à domicile

Pneu à domicile

Car wash à domicile  
Nettoyage filtre à particules

Reprogrammation moteur



Sébastien Evenepoel • rue Nouvelle Percée, 6 • 4350 Remicourt  
0487/57 70 61 • optimalcenter007@gmail.com • Uniquement sur RDV

# Pour commencer

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes	17,50€
Croquettes crevettes (2p-3p)	19,50€/24,50€
Fondue au fromage (2p-3p)	17,00€/22,00€
Carpaccio mature Holstein et burrata	19,50€
Les 6 scampis à l'ail ou ail/crème/curry	19,50€
Croquettes selon l'humeur du Chef (2p-3p)	19,00€/24,50€
Mezze 1 couvert	17,50€
Calamari fritti	19,00€

***Tous les plats peuvent se faire en version enfant.***



Vous avez une **idée**, un **projet** ?  
Nous sommes **l'outil** pour  
vous **accompagner**.

[www.bhdesign.be](http://www.bhdesign.be)  
+32 478 72 65 64 | [info@bhdesign.be](mailto:info@bhdesign.be)



# Les viandes sur pierre

*Accompagnées de 3 sauces froides, salade et frites.*

Volaille sur pierre (1p)	24,00€
Cochon de lait saumuré (1p)	27,00€
La pierre de mer selon le chef (1p)	32,00€
Canard sur pierre (1p)	29,00€
Kangourou sur pierre (1p)	29,00€
Filet d'agneau sur pierre (1p)	31,00€
Simmenthal sur pierre (1p)	30,00€
Pierre Mixte (1p)	28,00€
Pierre de saucisses variées (1p)	28,00€
Pierre de Gambas (1p)	29,00€
Pierre de Scampis (1p)	29,00€
Bœuf sur pierre (1p)	28,00€
Pierre de mini brochettes (1p)	28,00€
Pierre enfant	15,00€
La pierrade royale (2 personnes)	61,00€

*3 sortes de viandes et scampis + 2 sauces chaudes*

**CTL et fils**

**0472/214.202**

**toiture**



- Rénovation de toiture
- Ossature bois
- Pose d'EPDM
- Isolation
- Velux

**[www.ctl-et-fils-toiture.be](http://www.ctl-et-fils-toiture.be)**  **Ctl&fils**

# Les fondues

*Accompagnées de 3 sauces froides, salade et frites.*

Canard (1p)	29,00€
Bœuf (1p)	28,00€
Volaille (1p)	24,00€
Savoyarde (1p)	26,00€
La fondue royale (2 personnes)	61,00€
<i>3 sortes de viandes et scampis + 2 sauces chaudes</i>	



**Patron sur chantier**  
**0472 / 88 68 96**

**BENOIT LEFORT**  
**CHAUFFAGE & SANITAIRE**

- **Rénovation & installation**
- **Chauffage & sanitaire**
- **Entretien & Ramonage**
- **Pompe à chaleur, climatisation**
- **Aménagement de salle de bain**
- **Devis gratuit**
- **Dépannage 7/7**

Rue Joseph Wauters 9,  
4260 Braives  
TVA Be06 82914741



[lefortbenoit.chauffagesanitaire@gmail.com](mailto:lefortbenoit.chauffagesanitaire@gmail.com)  
[www.benoitlefort-chauffagesanitaire.be](http://www.benoitlefort-chauffagesanitaire.be)

# Sur Commande 48h à l'avance

## Le plateau de fondue

48€/pers

3 Scampis cuits marinés  
2 Noix de Saint-Jacques  
80 gr de Lieu Noir  
80 gr de Saumon  
80 gr de Bar Victoria  
4 Anneaux de Calamar

## Le plateau de fruits de mer garni 109€/pers

2 Huîtres Marenne Oléron  
2 Huîtres Fine de Normandie  
2 Huîtres Creuses de Zélande  
4 Gambas cuites  
4 Langoustines cuites  
4 Crevettes Royales  
2 Pincés de Tourteau cuites  
1 Ravier de Crevettes Grises entières  
1 Ravier de Bigorneaux cuits  
4 Bulots & 4 Couteaux cuits  
6 Vongoles & 6 Coques cuites  
1 Ravier d'algues Wakamé



Coiffure  
Vintage

0497 82 63 70  
Rue de Tirlemont 8,  
4280 Hannut

Coiffure Vintage

# Le Royal

214€/2pers

*Pour une découverte complète*

- 1 Homard cuit 500/600 gr
- 1 Tourteau entier 600 gr
- 2 Huîtres Gillardeau
- 2 Huîtres Marenne Oléron
- 2 Huîtres Fine de Normandie
- 2 Huîtres Creuses de Zélande
- 6 Gambas cuites
- 6 Langoustines cuites
- 6 Crevettes Royales
- 1 Ravier de Crevettes Grises entières
- 1 Ravier de Bigorneaux cuits
- 4 Bulots & 4 Couteaux cuits
- 6 Vongoles & 6 Coques cuites
- 1 Ravier d'algues Wakamé

# Les autres

Spaghetti bolo (1p)	16,90€
Spaghetti vongole (1p)	21,90€

*Tous les plats peuvent se faire en version enfant.*

# Suppléments

Sauces chaudes du jour	4,00€
Viande	9,00€
Frites / croquettes	3,00€
Sauces froides	1,50€



**JOHN'S WOOD**  
Menuiserie

Menuiserie intérieure & extérieure  
Aménagement intérieur

0493 97 22 66 •  John's Wood Menuiserie  
Rue des Ecoles, 27 • 4530 Fize-Fontaine  
info@johnswood-menuiserie.be • www.johnswood-menuiserie.be

# Les Desserts

Mousse au chocolat maison	9,00€
Moelleux chocolat maison	10,00€
Café gourmand	14,00€
Orange givrée	12,00€
Coco givrée	12,00€
Citron givré	12,00€
Dame blanche / noire	8,00€
Brésilienne	8,00€
Café glacé	9,00€
Coupe fraises en saison	13,00€
Colonel	11,00€
Les boules enfant	2,50€
<i>Vanille – Fraise – Chocolat – Moka</i>	

# Les chauds

Café / Déca / Espresso	3,20€
Thé	3,20€
Théières	5,00€
Irish ( <i>Whisky</i> )	11,00€
Italien ( <i>Amaretto</i> )	11,00€
French ( <i>Grand Marnier</i> )	11,00€

**Prép'athlétique**  
Thioux Thomas

 **Prép'athlétique**

☎ 0471/68 15 25  
✉ [prep.athletique@gmail.com](mailto:prep.athletique@gmail.com)  
📷 [prep.athletique](#)

**athlétique**

🏠  
Préparation physique, remise en forme,  
réathlétisation, planification d'entraînement

# Les digestifs

Poire Cognac	9,00€
Eau de Villée	9,00€
Cointreau	9,00€
Grand Marnier	9,00€
Amaretto	9,00€
Limoncello	9,00€
Grappa	9,00€
Sambuca	9,00€
Cognac	9,00€
Amaretto NA	7,00€
Limoncello NA	7,00€

**Toute l'équipe de Tout Conte fée vous remercie de votre passage chez nous et un like sur  ou un avis positif sur  serait agréablement apprécié.**



**beobank**  
Vous êtes bien entouré  
Quai d'Arona 9 - 4500 Huy  
085/53 00 10 - [agenthuy@beobank.be](mailto:agenthuy@beobank.be)  
SRL SCHUTZ Finances  
BE 0723.506.964

# Nos vins

## Blancs

Valleoscuro, (Verdejo)	25,00€
Bordeaux blanc sans sulfites (Sauvignon)	26,00€
Compagna IGP (Falangina)	26,00€
Macon village terre secrètes Chardonnay	30,00€
Chablis J M BROCARD Chardonnay	45,00€
Sancerre Grande réserve (Sauvignon)	49,00€
Budureasca - Claire de Lune 100% Chardonnay (verre 4.5)	25,00€
Icare Chardonnay - Elevé en fûts de chêne	29,00€
Folie d'Inès blanc IGP Pays d'Oc – France	35,00€
Sancerre (les trois noyers)	41,00€
Pouilly Fumé Fines Caillotte	54,00€

## Rosé

Soupir rosé sec Château Oumsiyat 2020 Liban (Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah et Cinsault)	28,00€
Terrasses de la Mer - 80% Grenache noir + 20% Syrah (verre 4.5)	25,00€
Milani 1985 - Pinot Grigio rosé 100% Pinot Grigio	27,00€



## Rouges

Bourgogne Pinot Noir (pinot noir)	22,00€
Bordeaux sans sulfites (Merlot)	29,00€
Saint Amour (Gamay)	37,00€
Saint-Émilion (Merlot majoritairement)	36,00€
Vacqueyras (Grenache, Syrah, Mourvèdre)	36,00€
Oro de Castilla Ribera del duero (Tempranillo) 2018	45,00€
Saint Joseph Les Rochins 2022	45,00€
Vigna di Mandranova 2016 1 HA de Syrah Bio Exep	69,00€
Prestige de Laborie - Merlot - Cabernet Sauvignon (verre 4.5)	25,00€
Pinot Noir d'Alsace	28,00€
Appassimento Rosso Passito	32,00€
Domaine La Ferme Saint-Pierre Cuvée Véronique IGP Vaucluse	35,00€
Barbera d'Alba 'Nuela' Elio Filippino	36,00€
Sancerre (les trois noyers)	44,00€
Château Siaurac Lalande de Pomerol	63,00€

## Les bulles

Prosecco La Jara Brut	29,00€
Champagne Veuve Cliquot	75,00€

Ce menu a été réalisé par la société DisingPlus.  
Vous êtes indépendants et souhaitez avoir votre publicité présente via la prochaine édition ?

N'hésitez plus !  
Contactez-nous au 086/87 50 01 /  Dising Plus

*[www.DisingPlus.be](http://www.DisingPlus.be)*

*Votre agence spécialisée pour tous conseils marketing*