



Ô MAGASIN

SITUÉ À QUELQUES PAS SEULEMENT DE L'AUTOROUTE LIÈGE-BRUXELLES, À HAUTEUR DE HOGNOUL, Ô MAGASIN EST UN NOUVEL ÉTABLISSEMENT AU CONCEPT ORIGINAL QUI ASSOCIE SAVEURS RAFFINÉES ET CADRE DESIGN.

Aux commandes de la cuisine, on retrouve Michael Van Eysden, un chef réputé qui a fait ses armes dans des établissements aussi fameux que Le Coq aux Champs ou encore l'Hostellerie Lafarques. Il a conçu deux cartes séparées proposant respectivement des plats de brasserie et une cuisine gastronomique, ce qui lui permet de séduire autant les amateurs de recettes simples préparées avec grand soin que ceux qui préfèrent l'audace d'une cuisine haut-de-gamme. Pour les fêtes de fin d'année, le patron Monsieur Georges Peharpre a décidé de mettre les petits plats dans les grands. Il a en effet fait dresser un imposant chapiteau chauffé dans lequel il a dressé un véritable écailler. Les homards, les huîtres, les langoustines et autres fruits de mer d'une fraîcheur exceptionnelle pourront ainsi être dégustés sur place ou emportés. Lieu à la fois branché et accueillant, Ô Magasin possède sa propre salle de séminaire pouvant accueillir jusqu'à 35 personnes. Quel que soit le moment de la journée, il se passe toujours quelque chose à Ô Magasin.

NOS ATOUTS

- Une situation idéale à proximité des grands axes
- Une ambiance festive et de nombreuses animations
- Une carte variée, pour tous les goûts, axée sur les produits de saison

Ô MAGASIN

Rue de Bruxelles 1, 4340 Hognoul
Tél. : 04 265 87 90
www.omagasin.be
info@omagasin.be

LE MENU DU RÉVEILLON DE LA ST-SYLVESTRE

(80 € par personne,
110 € avec la sélection des vins jusqu'au dessert)

.....
La coupe de champagne « Piper »
.....

Entrées froides et chaudes servies en buffet
de 20 à 22 heures

.....
Terrine de foie gras ; pâté de gibier ; terrine de poisson ;
saumon fumé, saumon en belle vue ; tomate aux crevettes
grises ; huîtres creuses ; porchetta entière, jambon griffe ;
soupe de poisson ; scampi à la diable ; nouilles sautées
au bœuf ; paupiette de veau à la sauge.
.....

Plat servi à table

.....
Filet de biche Grand Veneur, garniture de saison,
pomme duchesse
.....

Chariot de fromages

.....
L'assiette de dessert de l'An Neuf
.....

Millefeuille à la fève tonka ; pain perdu banane caramélisée ;
glace au caramel et beurre salé
.....

Le cognac Remy Martin (3cc)

.....
La soupe à l'oignon dès 2 heures du matin
.....

Ambiance et cotillons

.....
Un menu spécial de Noël sera également proposé
le 25 décembre de 12 à 15 h. et de 18 à 21 h.
.....