Visites possibles autour de la Hooghe Moote

Pour votre journée découverte dans notre 'plat pays' Visite guidée des wateringues et de la Flandre maritime

L'élevage d'autruches à Ghyvelde

'Le Camélus' 03.28.26.04.05

Musée de la boulangerie à Furnes 0032 58 31 38 97

Musée portuaire à Dunkerque 'Dynamo Tour' film 'Dunkirk' 03.28.26.27.31

Planétarium à Cappelle-la-grande 03 28 60 14 51

La brasserie 'La bière d'Esquelbecq' 03 28 62 88 44

L'église St-Waast, l'hôtel de ville, les moulins 'Spinnewym' & 'Noordmeulen'

à Hondschoote 03 28 62 53 00

Le grenier du lin à Hondschoote 03 28 62 64 61

La ferme Moerenaar en Belgique

(fabrication from ages) 0032 58 29 91 49

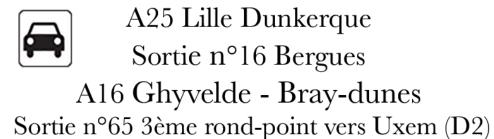
Ville de Bergues 'Ch'ti tour' 03 28 68 71 06

Les gaufres Destrooper en Belgique 0032 58 28 80 41



Pêche à la truite

5 étangs Prix spécial pour groupes





Changez d'air pour vos séminaires

Vos journées de travail adaptées à tous nos budgets à partir de 29 €

Location des salles
- Ecran TV, vidéo-projecteur avec écran géant

- Café d'accueil des participants avec viennoiseries

Pause campagnarde du matin
Repas du midi
(entrée - plat - dessert)
Avec boissons
(apéritif, vin, café)
Pause de l'après-midi
Jus de fruits, café, bières, biscuits

Possibilité de mise à disposition de jeux flamands, visites dans les musées, pratiques du char à voile



03 28 26 02 32

Réalisation Music Eyes Design





Spécial clubs, associations, autocaristes, séminaires, camping, parcours de pêche à la truite.

Mesdames, Messieurs,

Voici plus de 25 ans que la famille Maes & son équipe mettent tout leur coeur & leur talent pour que la cuisine concoctée renoue avec la tradition du vrai goût sans oublier les bonheurs simples d'antan.

Une cuisine mitonée comme savaient si bien le faire nos grands-mères, du

'fait maison' avec des produits frais.

Dans cette authentique Ferme des Flandres maritimes, 4 salles de 20 à 120 personnes sont à votre disposition.

- L'ancienne cave voutée du Moyen-Âge
- L'ancien grenier à blé situé à l'étage
- La salle au 'feu de bois' au rez-de-chaussée
- La houblonnière avec du véritable houblon
- Le parc du 'clos du vieux puits'
- La grange pouvant recevoir plusieurs centaines de personnes

Ici la bonne humeur coule à flot et vous pourrez danser sur les airs d'autrefois et d'aujourd'hui.

L'été, 2 salles s'ouvrent sur un immense parc avec terrasses ombragées et grands parkings à votre disposition pour les autocars.

En 2014, la Hooghe Moote a obtenu le label national 'OUALITÉ TOURISME'.
Un petit coin de paradis à 10 km de Dunkerque, Bergues et La Panne en Belgique réputé pour sa table gastronomique et son service chaleureux. Dans ce cadre 'chic-rustique', nous vous souhaitons des instants inoubliables & sommes à votre entière disposition pour tous renseignements ainsi que pour l'organisation de votre journée.

La famille Maes





Menu Flamand

Entrée au choix

'La planche du fermier' Sur une planche de bois avec du pain de campagne pâté maison, crudités Charcuteries, jambon fermier, Ou patate fermière chaude farcie au Bergues & charcuteries Ou le Welsch pain gratiné au fromage & bière brune Ou la ficelle Berguoise crêpe au jambon & fromage Bergues Ou le vol-au-vent volaille & champignons

Ou le trio de flamiches du terroir aux poireaux, endives, oignons Ou croquette aux crevettes Ou la tomate aux crevettes grises Ou cassolette de la mer gratinée Ou oeuf cocotte sur lit d'endives Ou salade flamande aux harengs

Réalisation Music Eyes Design

Menu gastronomique

Buffets de la ferme à volonté (avec entrées chaudes & froides) 2 Plats au choix

Pavé de boeuf Maitre d'hôtel Ou poulet fermier à la Hooghe Bier Ou escalope de volaille au Maroilles Ou jambon braisé au champagne Ou pavé de saumon sauce crevettes Ou gigot d'agneau

Ou coq au vin

Ou tête de veau sauce gribiche Assiette 3 fromages des Flandres sur lit de salade

Dessert au choix

Tarte aux pommes ou tarte poire chocolat Ou coupe du Nord (spéculoos, chicorée) Ou ch'tiramisu au genièvre de Loos Ou tarte au chuque (sucre)

Boissons

Apéritif au choix, vin blanc, rosé, rouge Ou 2 bières, eau minérale, café

2 Plats de résistance au choix

Potsche vlesch frites & salade (spécialité de la région) Ou parmentier de canard Maroilles Ou Carbonnade flamandes frites Blanquette de veau Grand-mère Ou Moules marinières frites Ou poulet fermier Hooghe Bier Ou pintadeau au pain d'épices & raisins Ou jambon sauce madère & champignons Ou langue de boeuf à l'ancienne Ou endives gratinées au jambon Ou rôti Orloff à la crème de Maroilles Ou waterzoï de volailles sauce suprême

Dessert au choix

Tarte aux pommes flamande & boule de glace Ou coupe du Nord (spéculos, chicorée & pain d'épices) Ou crème brûlée à la chicorée Ou crêpe ou pain perdu à la cassonade

Tarte aux pruneaux à gros bords Ch'tiramisu au genièvre de Loos Boissons

Apéritif (Kir mûre ou apéritif maison avec pomme du Nord maison) de terre de la ferme Vin blanc, rosé, rouge Ou 2 bières, eau minérale, café



CHYVELDE

fromages Supplément

Plats à partir de

produits frais &

accompagnés

de frites fraîches

Menu de lête

Cocktail Hooghe Moote

Tarte fine aux St Jacques Brochette de légumes Souris d'agneau caramélisée aux épices Trois fromages du Westhoek

Sur le lit de verdure Bavaroise chicorée & spéculos (spécialité de l'auberge) Vin blanc, rosé, rouge Eau minérale, bière, café

L 03 28 26 02 32 hooghe.moote@orange.fr



Menu Ch'ti

Cocktail flamand

Velouté de chicons Tartine Berguoise Ou Os à la moelle Carbonnade flamande Ou lapin aux pruneaux & à la bière Assiette 3 fromages du pays

Gaufres flamandes à la cassonade Ou coupe glacée du Nord Vin blanc, rosé, rouge

> Bière, eau Café & sa bistoule

Cochon farci à la broche

On Barbecue géant ou méchoui

Pour groupe à partir de 40 personnes Apéritif maison

Buffet: terrines maison & crudités Mouton ou cochon grillé

ou assortiment de grillades sur barbecue Garniture de légumes

Fromages de nos régions

Dessert au choix: Tarte aux pommes, mousse au chocolat, crème brûlée, glaces 1/2 pichet de vin rouge, blanc, rosé Bière, eau, café

Menus Halte à la Hooghe Moote

Casse-croûte du fermier

Sur planche sont servis: Terrines maison, crudités, charcuteries, jambon fermier, beurre, pain, frites maison

Fromage ou tarte maison Une boisson : vins, bières, jus de fruit, Eau, café

Assiette du terroir

Potsche vlesch, pommes de terre en Salade, crudités, pâté, fromage Une boisson : vins, bières, jus de fruit, Eau, café

N'oubliez pas le 1er dimanche d'août «GRANDE FÊTE CHAMPÊTRE»

Ouverte à tous

Menu saveurs & découvertes

Cocktail maison Potage au choix

Velouté de tomates Ou crème d'endives Ou crème de potiron Entrée au choix

Tomates aux crevettes

Ou bouchées à la reine & champignons Ou croque du Nord & salade d'endives Sorbet Poire Williams

Ou mandarine au Grand Marnier Plats

Jambon braisé sauce Porto Ou filet de poulet sauce crème & champignons Ou rôti Orloff au Maroilles Ou jarret de porc & gratin flamand Ou navarin d'agneau

Trio de fromages du terroir Dessert

Moelleux au chocolat & crème anglaise Ou pêche melba chantilly Ou profiteroles & coulis de chocolat Boissons

> Vin blanc, rouge ou rosé Bière, eau, café



Maryline, notre guide touristique se fera un plaisir de vous conter l'histoire de la Hooghe Moote & l'asséchement du marais des Moëres

Petit-déjeuner Plamand

Café, chocolat, pain, beurre, confiture, fromage, pâté, pain perdu à l'ancienne

La Hooghe Moote, c'est aussi des menus à thèmes, repas spectacles, anniversaires, départ en retraite, carnavals, mariages, communions, baptêmes, arbres de Noël ... Adaptés à tous les budgets avec animation dansante spéciale groupe sur demande Une gratuitué pour 25 personnes Week-end supplément + 2 €