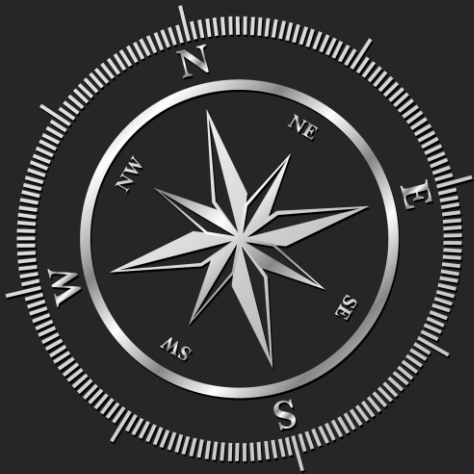


OPTIONS ET SUPPLÉMENTS
SUR PROGRAMMES 2022
BELGIQUE



VP. TOURS



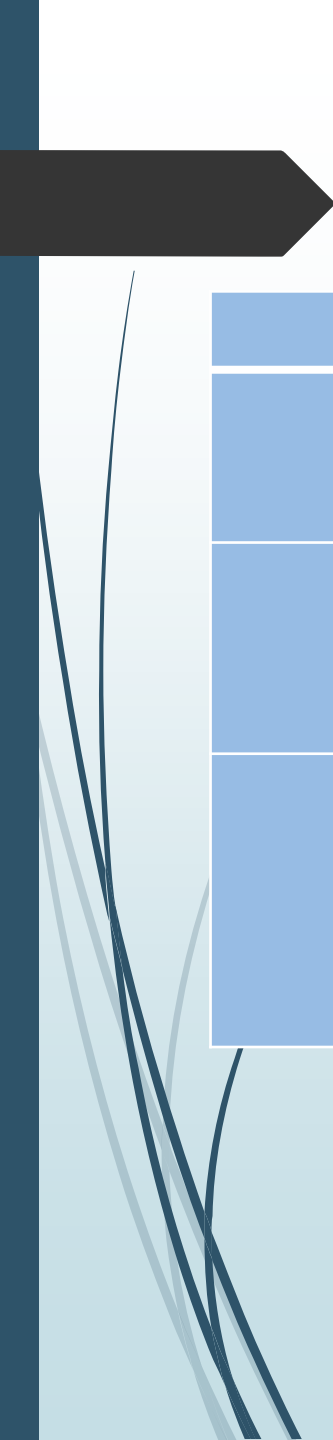
BELGIQUE

RESTAURATION (peut varier selon établissements)	TARIF EN €URO
Eau minérale ou Soda ou bière 25cl	4,50
Verre de vin 15cl	6,00
Café ou thé	2,50
Autour des Moules frites : Tomates aux Crevettes, Moules marinières, Frites, Meringue glacée Chantilly, une boisson. supplément sur dîner hôtel	20,00
Autour du Poisson : Soupe de poissons, Rouilles, Croutons, Fromage râpé, Waterzoi de poissons, Sorbet de fruit rouge. supplément sur dîner hôtel	20,00
La Cuisine Belge : Duo Croquettes aux Fromages et Crevettes grises, Vol au vent de Poularde, sauce Mousseline, Frites fraîches, Crème brûlée, Café supplément sur dîner hôtel	20,00
Fruits de mer : Petit plateau de fruits de mer avec Crevettes roses et grises, Huitres, Bulots et Bigorneaux, langoustines. ½ Homard rôti au beurre à l'Ail, Sorbet Citron supplément sur dîner hôtel	65,00





BELGIQUE	VISITES	TARIF EN EUROS
Bruxelles	ATELIER CHOCOLAT. Visite d'un atelier artisanal utilisant des produits naturels et uniquement du beurre de cacao. Le chocolat belge dans toute sa tradition. Vous découvrirez toutes les étapes de la fabrication. Sans oublier une dégustation	10,00
	DEVENEZ CHOCOLATIER Après avoir visité la chocolaterie, revêtez la tenue d'apprenti, et apprenez pendant une heure à manier, couler, garnir, démouler. De spectateur devenez acteur, et spécialiste du chocolat belge. Partez en emportant votre fabrication.	35,00
	BRASSERIE Découvrez l'espace de production, apprenez la fabrication artisanale de la bière. Terminez la visite par la dégustation commentée de 4 bières de la Brasserie.	20,00



BELGIQUE	VISITES	TARIF EN €URODS
	ATELIER CHOCOLAT. Visite d'un atelier artisanal utilisant des produits naturels et uniquement du beurre de cacao. Le chocolat belge dans toute sa tradition. Vous découvrirez toutes les étapes de la fabrication. Sans oublier une dégustation	10,00
	DEVENEZ CHOCOLATIER Après avoir visité la chocolaterie, revêtez la tenue d'apprenti, et apprenez pendant une heure à manier, couler, garnir, démouler. De spectateur devenez acteur, et spécialiste du chocolat belge. Partez en emportant votre fabrication.	35,00
	BRASSERIE Découvrez l'espace de production, apprenez la fabrication artisanale de la bière. Terminez la visite par la dégustation	A partir de 15,00 selon brasserie