

Beste collega,

Naar jaarlijkse traditie nodigen wij u en uw partner van harte uit voor het eindejaarsfeest. Dit niet te missen evenement gaat door op **zaterdag 17 december 2016**. Er werd gekozen voor de symbolische plaats **Waterloo**. Het programma omvat een variatie aan mogelijkheden waarbij u zelf kunt bepalen wat u wenst te beleven gaande van een bezoek aan de Memorial 1815, het panorama, de gekende heuvel met de leeuw met een 1815 experience bril, de gloednieuwe scenografie in de hoeve van Hougoumont tot natuurlijk het wonderlijke diner in restaurant "La Sucrierie". La Sucrierie is het restaurant van Martin's Grand Hotel te Waterloo en is tafelen in een uniek kader, op de historische plek waar het moderne Europa vorm kreeg. Met andere woorden u wordt hier verwacht!

Praktisch:

- 14u00 afspraak aan Memorial 1815 www.waterloo1815.be
- 18u30 Restaurant "**La Sucrierie**" afspraak voor een historisch diner (info op de tweede pagina van deze uitnodiging) geheel naar wens en zelf te boeken, is een bijhorende overnachting mogelijk in het hotel <http://www.martinshotels.com/nl/hotel/grand-hotel-waterloo/restaurant/la-sucrierie>, dit via de uitzonderlijke korting dankzij BFSO, instructies te volgen zoals hieronder weergegeven

Nom du groupe : Belgian Food Safety Organization

Numéro de contrat : 3327258

Chambres



Accommodations Notes

Possibilité de réserver des chambres pour la soirée du samedi 17/12 au tarif préférentiel de 90€ en chambre individuelle ou à 100€ en chambre double. "Charming" (standard), ou à 105€ en chambre individuelle et 115€ en chambre double supérieure dite "Great". Le petit-déjeuner est inclus dans ces tarifs.

Si les réservations de chambres se font individuellement, les intéressés doivent nous contacter en direct soit par téléphone au 02 352 18 19 soit par mail à mgh@martinshotels.com et mentionner le code "3327258".

Le prix de toute réservation via un autre biais, ne pourra être modifiée.

We geven graag mee dat er op 18, 19 en 20 december een mooie Kerstmarkt georganiseerd wordt in Braine-l'alleud, dit is vlaknaast Waterloo.



les 18, 19 et 20

Braine-l'Alleud
Grand'Place

MARCHE DE NOEL

office.tourisme@braine-lalleud.be
+32 (0)2 387 31 14

Deelname:

Om deze evenementendag prima te organiseren vragen wij u een e-mail te sturen **voor 12 november** aan info@BFSO.be met duidelijke vermelding van uw naam, (naam partner) en uw keuze: memorial + restaurant alsook de **menukeuze** (bijvoorbeeld 1A, 2B 3A), u kan dus hierbij gerust de cijfers gebruiken bij elke mogelijkheid in het menu. Na inschrijving volgen verdere details per e-mail.

Alvast tot dan!

Namens het bestuur van BFSO,

Martine FRETIN, Voorzitster



De prijs is democratisch gerekend op 62 euro per persoon, all in.

De receptie omvat 1 glaasje schuimwijn of fruitsap

Tijdens het diner kunt u rekenen op ½ fles witte wijn of rode wijn ofwel ½ fles water van Genval (al dan niet bruisend)

Verder kunt u kiezen uit volgende gerechten:

VOORGERECHT

1A : *Carpaccio de magret de canard fumé à la tartufata, roquette et copeaux de foie gras*

of

1B : *Noix de Saint-Jacques en habit de pancetta, coulis de butternut et éponges de persil*

HOOFDGERECHT

2A : *Coucou de Malines farci aux girolles, gâteau de chicon au pak-choï et purée façon 'Joël Robuchon'*

of

2B : *Filet de dorade grillée, fondu de fenouil aux zestes d'oranges et riz sauvage aux jeunes oignons*

DESSERT

3A : *Tartelette sablée aux pommes Granny Smith, meringue et coulis de framboises pépins*

of

3B : *Coulant au chocolat 811®, caramel au beurre salé et glace vanille*

Afsluitende koffie en thee