

Invitation fête de fin d'année

Chers collègues,

Notre tradition annuelle se perpétue et nous vous invitons cordialement à participer à notre fête de fin d'année. Afin de ne pas manquer cet événement bloquez déjà la date dans votre agenda.

Samedi 17 décembre 2016. Le lieu choisi est **Waterloo**, lieu symbolique et historique. Le programme comprend une variété d'options qui est adaptable selon vos disponibilités. Nous prévoyons la visite du Mémorial 1815, la découverte du panorama, la nouvelle scénographie à la ferme d'Hougoumont et pour les sportifs escalader la célèbre « butte » du Lion de Waterloo magnifiquement éclairée dès la nuit tombée. Un dîner bien mérité est prévu à « La sucrerie », restaurant du Martin's Grand Hôtel de Waterloo, cadre unique et chaleureux situé près du site historique de l'Europe. Nous vous y attendons nombreux !

Infos pratiques:

- 14h00 rdv au Mémorial 1815 www.waterloo1815.be
- 18h30 Restaurant "**La Sucrerie**". Les choix du menu suivent.
- <http://www.martinshotels.com/nl/hotel/grand-hotel-waterloo/restaurant/la-sucrerie>

Il vous est loisible de réserver une nuit d'hôtel à des conditions uniques accordées à BFSO asbl
Veuillez suivre les consignes ci-dessous.

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.

N'oubliez pas le sympathique Marché de Noël qui se tiendra les 18 , 19 et 20 décembre à Braine-l'Alleud. (A côté de 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

Participation:

Afin que l'organisation soit optimale merci de nous confirmer votre/vos présence(s) par e-mail pour le **12 novembre 2016** au plus tard à info@bfsobelgium.be avec les communications suivantes : noms des participants, le choix du/des menu(s), (ex : 1A, 2B, 3A). Après inscription(s), les détails suivront en temps utiles et par e-mail.

A bientôt

Pour le comité BFSO,
Martine FRETIN, Présidente



MENU AU PRIX EXCEPTIONNEL DE 62 € tout compris

Apéritif

Un jus de fruit ou un Crémant vous attend.

Une ½ bouteille de vin Blanc et une ½ bouteille de vin rouge vous seront servies pendant le repas ou 1/2 bouteille d'eau de Genval.

Choix à nous communiquer:

Entrée

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

ou

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

Plat principal

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

ou

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

ou

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

Café ou thé.