

Excursion du mardi 05 novembre 2024

Dans le Namurois - « Au pays de Félicien Rops »

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

À compléter et à faire parvenir **pour le lundi 14 octobre 2024 au plus tard**

- soit en le remettant à Madame Ginette Riez lors des conférences
- soit en le renvoyant par la poste à Monsieur Jean-Marc Puissant, rue du Boisrond 16, 6720 Hachy
- soit en le renvoyant par courrier électronique à utlarlon@gmail.com

NOM : PRÉNOM :
Pour les dames, prière d'indiquer aussi le nom de jeune fille.

Adresse.....

TEL : GSM : Nombre de personnes :

Je verse x **100 €** (membres) et/ou x **105 €** (non-membres) sur le compte bancaire n° **BE53 0688 8980 3053** en indiquant en communication "**Excursion dans le Namurois**" ainsi que mes **nom et prénom** (**indiquer aussi le nom de jeune fille pour les dames**).

Les demandes d'inscription seront prises en compte dans l'ordre chronologique de réception du paiement de la participation aux frais. Aucun remboursement ne sera accordé en cas d'annulation **au-delà du 29 octobre 2024**.

REPAS AU RESTAURANT *Le Panorama,** ***Route Merveilleuse***



Pour assurer la fluidité du service, au-delà de 30 personnes, le restaurant impose un choix de menu unique.

C'est pour la même raison que nous avons choisi la formule « plat – dessert ».

Menu

Apéritif : 1 coupe de *Prosecco* **OU** 1 verre de bière artisanale *La Pano*, bière blanche, exclusivement disponible dans ce restaurant, brassée à Namur en collaboration avec La Houppes, une des brasseries iconiques de la ville. Désaltérante et rafraîchissante, la Pano a des notes de fruits de la passion, de sauvignon blanc, de pin et de groseille.

Plat : Volaille « patte jaune », risotto fregola sarda puttanesca, jus gras aux olives.

Dessert : Moelleux au chocolat et sa glace du moment.

Café ou thé

Les boissons suivantes sont comprises dans le menu :
apéritif (v. ci-dessus), vin blanc (Chardonnay) - rouge ou rosé (Côtes du Rhône), eau plate ou pétillante, café ou thé.

Les éventuelles consommations supplémentaires devront être réglées individuellement sur place.

Prière de communiquer les allergies éventuelles à Mme Riez le 14 octobre au plus tard.

***Le Panorama Une nouvelle expérience culinaire au cœur de la citadelle**

Yves MATTAGNE, le Chef doublement étoilé de La Villa Lorraine, a fait au Panorama l'honneur de signer sa carte. Le Chef y transmet son expérience et sa culture du bon.

Dans un écrin lumineux et chaleureux avec une vue d'exception sur la vallée de la Meuse, la cuisine fait la part belle aux produits frais et locaux et joue une partition culinaire résolument tournée vers les saveurs du monde mais aussi vers des saveurs plus classiques de la brasserie traditionnelle.