

Fiche de réservation Groupes

A renvoyer :

- Par courrier : La Maison Leroux 25, rue Jules Roch 59310 ORCHIES
- Par mail : cbeauvois@lamaisonleroux.fr
- Par fax : 03 20 71 77 89

Un acompte de 30% est à renvoyer avec cette fiche de réservation. Chèque à l'ordre de La Maison Leroux.

Nom du groupe :
Nom du responsable :
Adresse :
Code postal : Ville :
Tel : E-Mail :

Date souhaitée de la visite :
Nombre de participants..... Groupe – de 10 personnes => forfait : 10 personnes

Visite guidée et dégustation gratuites pour le chauffeur et le responsable du groupe
Confirmation du nombre de visiteurs 5 jours avant, sinon facturation sur base initiale du nombre de participants.

L'espace musée et la boutique sont ouverts du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h30, et le samedi de 14h30 à 17h30. Possibilité d'ouverture le lundi et le dimanche sur réservation.

Contenu de la visite :

La visite guidée + vidéo : 1h00

La dégustation : choix de boissons chaudes à base de chicorée : env. 30 min.

Les repas : diverses prestations (voir ci-dessous)

Choisissez votre formule :

Visite Guidée + Dégustation	8 €TTC /pers. <input type="checkbox"/>
Visite Guidée + Plateaux Repas Froid « Découverte »*	25.90 €TTC /pers. <input type="checkbox"/>
Visite Guidée + Repas Chaud « Saveurs d'ici et d'ailleurs »*	33.90 €TTC/ pers. <input type="checkbox"/>
Visite Guidée + Repas Chaud « Gourmand »*	38.90 €TTC/ pers. <input type="checkbox"/>
Dégustation + Visite Guidée + Plateaux Repas Froid « Découverte »*	28.90 €TTC /pers. <input type="checkbox"/>
Dégustation + Visite Guidée + Repas Chaud « Saveurs d'ici et d'ailleurs »*	36.90 €TTC /pers. <input type="checkbox"/>
Dégustation + Visite Guidée + Repas Chaud « Gourmand »*	41.90 €TTC /pers. <input type="checkbox"/>

*Hors boissons

MENU

Plateaux Repas Froid « Découverte »

Entrées : (A choisir à la réservation)

Le tartare de saumon

Ou

La terrine de campagne aux endives et à la **chicorée**

Ou

La salade fraîcheur (tome d'Orchies et magret fumé)

Plats : (A choisir à la réservation)

Le potjevleesch, pommes persillées

Ou

Aiguillette de poulet à la **chicorée**

Ou

Le filet de cabillaud à la **chicorée**

Dessert : Trio de mini-desserts (crème à la **chicorée**, tatin de pommes, moelleux au chocolat)

Repas Chaud « Saveurs d'ici et d'ailleurs »

Entrées : Verrine régionale pour mise en bouche

Plats : (A choisir à la réservation)

La joue de porc confite sauce **chicorée**, endives et pommes de terres caramélisées

Ou

Sauté de lapin aux pruneaux et à la **chicorée**

Ou

La carbonnade flamande à la bière Jenlain

Dessert : Trio de mini-desserts (crème à la **chicorée**, tatin de pommes, moelleux au chocolat)

Repas Chaud « Gourmand »

Verrine régionale pour mise en bouche

Entrées : (A choisir à la réservation)

Feuilleté de saumon aux amandes sur endives confites

Ou

Suprême de pintade à la cassonade et aux girolles

Ou

Ou Crémée de St Jacques et poireaux à la **chicorée**

Plats : (A choisir à la réservation)

La cuisse de canard à l'orange flambée au genièvre de Loos

Ou

Le carré de biche sauce aigre douce

Ou

La souris d'agneau caramélisée à la **chicorée**

Dessert : Le café des gourmets : 4 mini desserts variés

BOISSONS

(Notre carte des boissons changent régulièrement mais voici à titre indicatif quelques exemples de boissons proposées)

Apéritifs (<i>Kir, Martini, Ricard, Whisky</i>)	3.20 €TTC /pers.
Bière 1664	4.5 €TTC /canette
Vin Rouge <i>Pays du Gard La Belle Pierre 2009</i>	10.55 €TTC /bout.
Vin Rouge <i>Saumur Champigny 2006</i>	17.50 €TTC /bout.
Vin Rouge <i>Saumur Champigny 2007</i>	15.50 €TTC /bout.
Vin Rouge <i>Saint Estèphe 2003</i>	24.00 €TTC /bout.
Vin Rouge <i>Saint Estèphe 2005</i>	19.50 €TTC /bout.
Vin Blanc <i>Pouilly-sur-Loire 2007</i>	16.80 €TTC /bout.
Vin Blanc Moelleux <i>Val de Loire Vignoble Musset-Roullier 2007</i>	17.25 €TTC /bout.
Champagne	28.25 €TTC /bout.
Eau Plate <i>Volvic</i>	1.05 €TTC /bout.
Eau Gazeuse <i>Badoit</i>	1.50 €TTC /bout.
Eau Gazeuse <i>San Pellegrino</i>	1.55 €TTC /bout.
Jus d'Orange	2.50 €TTC /bout.
Café	1.30 €TTC /pers.