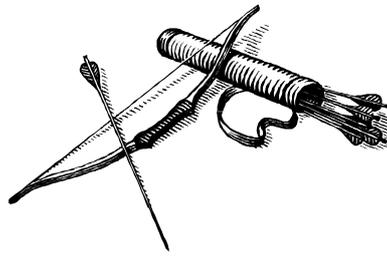




Menu



L'Elixir Royal & ses accompagnements

La Pitance (Buffet de produits du terroir)

Jambon de pays sur griffe, tête pressée, saucissons, poulet roti,
boudins blanc & noir sur tourilles, pâté artisanal, museau vinaigrette,
roulade de jambon au asperges, œufs farcis, crudités, salades, pain, etc.

La Bonne Soupe Fermière

La Ripaille (Porcelet farci cuit à la broche

& ces accompagnements, carottes au gingembre, princesses, pommes au four,
choux blanc au lard, sauce moutarde à l'ancienne.

Les douceurs d'après festin

La tarte Breughel tiède et sa boule de glace vanille

Le Kawa & sa suite



Pour accompagner ces agapes, les vins & bières vendus seront servis en pichet

La monnaie au cours de ce festin, sera l'Ecu qui à une valeur de 1,25 Euros

Ce menu vous sera servi au prix de 20 Ecus (25 €uros).

12 Ecus (15 €uros pour les moins de 10 ans)

Vos réservations dès à présent

Par téléphone **PATRICK MEUNIER** au 071/74.25.13 où au 0475/67.81.21

MICHEL BINARD au 0477/72.19.13

Par E-mail: **patrick.meunier@skynet.be** où **bts@lfbta.be**

Où auprès des autres membres & archers

Pour une meilleure organisation, merci de verser le montant de vos réservations au
compte du BTS: DEXIA n° 068-2333640-41

