



L'équipe du Castel est votre partenaire pour l'organisation de votre séjour.

**Weekend (Formule Repas++)**

Réf : V++3

|  |
|--|
| <b>Vendredi</b>  |
| <i>Spaghetti bolognaise, pain, parmesan<br/>Tiramisu</i>   |
| <b>Samedi</b>  |
| <i>Viennoiserie, pain, assortiment de confitures, jus de pomme, café, thé<br/>Champignon farci au Herve<br/>Filet de porc en croute "moutarde", poêlée de légumes, pomme de terre Macaire<br/>Salade de fruits<br/>Muffin, jus, café, thé<br/>Buffet froid avec une touche du Pays de Herve<br/>Crème citron meringuée</i> |
| <b>Dimanche</b>  |
| <i>Céréales, pain, assortiment de confitures, jus de pomme, café, thé<br/>Papillote de truite Arc-en-Ciel aux poireaux<br/>Filet de poulet au cidre d'Aubel, fagot d'haricots, croquettes<br/>Tartes de Jean-Pierre<br/>Gaufre, jus, café, thé</i>   |

**NOS FORMULES**

Afin de répondre au mieux aux attentes de certains groupes, nous proposons divers suppléments.

|  |
|--|
| <b>Confort</b><br><i>Profitez pleinement de votre séjour ! Le nettoyage des tables après chaque repas, la mise en place du repas suivant et l'entièreté de la vaisselle est prise en charge par le Castel.</i> |
| <b>BBQ</b><br><i>Vivez un moment convivial lors d'un repas au barbecue en extérieur.</i>   |
| <b>Walking dinner</b><br><i>Organisez une soirée festive dans la grande salle.</i>   |
| <b>Brunch gourmand</b><br><i>Convivial, ce repas sucré salé plaît autant aux petits qu'aux grands.</i>   |