



Les
Auberges
de Jeunesse
Belgium - Champlon

Our group meals

At the hostel, we love eating!
And our chefs are here to serve you food that is...



Home-made



Sustainable



Belgian



Welcoming



Varied

How does it work?

Choose your option

Buffet / Lunch pack / 3 Course Menu / Dish of the day / Gourmet Menu

All our options include:

- Vegetarian alternative or totally vegetarian
- Taking your group members' allergies into account
- With free water

Choose your extras:

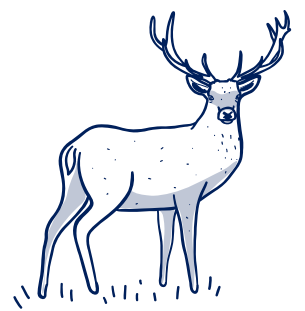
- Drinks (soft drinks, wines, beers, tea/coffee) _____ on request
- Assortment of desserts _____ 2,60 €

Book now!

Auberge de Jeunesse de Champlon

Rue de la Gendarmerie 3, 6971 Champlon • Tél. +32 (0)84 45 52 94 • champlon@laj.be

ça c'est
CHEZ NOUS





Options

Buffet Served only for lunch

Classic (soup + bread, salad, ham, cheese) _____ **8,30€**

Quiche (soup + salad and quiches) _____ **10,10€**

Lunch pack Served only for lunch _____ **7,40€**
< 12 years old/6,20€

Sandwich
Snack
Water
Fruit

Chef's tip

→ **3 Course Menu** ✓ _____ **13,40€**
< 12 years old/10,60€

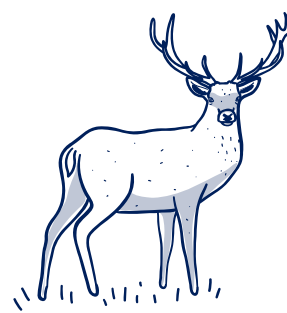
Salad and soup buffet
Dish of the day (home-made, market fresh)
Assortiment of desserts

Dish of the day _____ **9,10€**
< 12 years old/7,50€

Auberge de Jeunesse de Champlon

Rue de la Gendarmerie 3, 6971 Champlon • Tél. +32 (0)84 45 52 94 • champlon@laj.be

ça c'est
CHEZ NOUS





Options

Composez
votre menu !
→

Gourmet Menu

16,90 €

Choose one starter, one dish and one dessert

Starter

- Tartelette aux oignons, poires, brie et noix.
- Scampis au four, chorizo et yaourt au safran
- Roulades de chicon au bleu et au lard
- Feuilleté au chèvre et miel de notre région
- Pâté fermier (ferme Biofarm à Tenneville)

Plat

- Truite (pêche locale) à l'Ardennaise, pdt en robe des champs
- Magret de canard à l'orange et ses accompagnements
- Rôti de poitrine de porc aux poires et oignons
- Carbonnade de boeuf (Angus bio Tenneville) à la Chouffe et au sirop de Liège
- Pot-au-feu d'agneau à la méditerranéenne (ferme Biofarm à Tenneville)
- Barbecue gourmand 3 viandes (pas d'entrée avec ce plat)

Dessert

- Gratin de fruits des bois au mascarpone
- Banane flambée au Cointreau, glace vanille
- Crumble aux poires et chocolat
- Mousse aux 2 chocolats
- Brownies aux noix de coco et pécan, boule de glace
- Café gourmand et ses mini desserts

Auberge de Jeunesse de Champlon

Rue de la Gendarmerie 3, 6971 Champlon • Tél. +32 (0)84 45 52 94 • champlon@laj.be

ça c'est
CHEZ NOUS

