



Les  
Auberges  
de Jeunesse  
Belgium - Champlon

# Onze groepsmaaltijden

In onze hostels eten we graag en goed !

Onze koks schotelen je met plezier een lekkere maaltijd voor...



Huisgemaakt



Duurzaam



Belgisch



Gezellig



Gevarieerd

## Hoe werkt het ?

### ➤ Kies je formules

Buffet / Lunch pack / Menu 3 gangen/ Dagschotel / Gourmet Menu

#### Voor al onze formules geldt:

- Er is ook een vegetarisch alternatief verkrijgbaar of ze zijn volledig vegetarisch.
- We houden rekening met eventuele allergieën van je groepsleden.
- Gratis water is inbegrepen.

### ➤ Kies je extra's

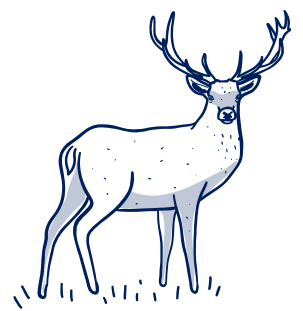
- Drinken (frisdrank, wijn, bier, thee/koffie) \_\_\_\_\_ **op aanvraag**
- Assortiment van desserts \_\_\_\_\_ **2,60 €**

### ➤ Reserveer meteen!

**Auberge de Jeunesse de Champlon**

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

ca c'est  
**CHEZ NOUS**





# Formules

## Buffet Enkel's middags

**Klassiek** (soep + brood, salade, charcuterie en kaas) \_\_\_\_\_ **8,0€**

**Quiche** (soep + salade en quiches) \_\_\_\_\_ **10,10€**

**Lunch pack** Enkel's middags \_\_\_\_\_ **7,40€**  
**< 12 jaar oud/6,20€**

**Sandwich**  
**Snack**  
**Water**  
**Fruit**

*Tip van  
de chef*

→ **Menu 3 gangen** ♥ \_\_\_\_\_ **13,40€**  
**< 12 jaar oud/10,60€**

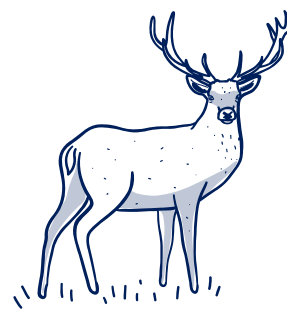
**Salade en soep buffet**  
**Dagschotel** (Huisbereid met marktverse producten)  
**Assortiment van desserts**

**Dagschotel** \_\_\_\_\_ **9,10€**  
**< 12 jaar oud/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**





# Formules

Stel uw  
menu samen

## Gourmet Menu

16,90 €

Kies een voorgerecht, een hoofdgerecht en een dessert.

### Voorgerecht

- Taartje met uien, peren, brie en noten
- Scampi in de oven, chorizo en yoghurt met saffraan
- Rolletjes van witloof met blauwschimmelkaas en spek
- Bladerdeeg van geitenkaas en honing uit onze streek
- Pâté fermier (boerderij Biofarm in Tenneville)

### Hoofdgerecht

- Forel (lokale vangst) op Ardense wijze, aardappelen in de schil
- Eendenborst met appelsien en garnituur
- Varkensborst met peren en uien
- Rundskarbonaden (Angus bio Tenneville) met Chouffe en Luikse stroop
- Stoofpot van lamsvlees op mediterrane wijze (boerderij Biofarm in Tenneville)
- Barbecue gourmand 3 vleessoorten (geen voorgerecht bij dit gerecht)

### Dessert

- Gratin van bosvruchten met mascarpone
- Banaan geflambeerd in Cointreau, vanille-ijs
- Crumble van peren en chocolade
- Mousse van 2 chocoladesoorten
- Brownies van kokos- en pecannoten met ijs
- Koffie gourmand (met minidesserts)

**Auberge de Jeunesse de Champlon**

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

sa c'est  
CHEZ NOUS

