## **GRANDE SORTIE Groupes B&C 2025**

## Atravers Se Condroz

Chers membres du CCT,

Le Club et les « capis » des groupe B et C ont le grand plaisir de vous inviter à la traditionnelle « Grande sortie » qui se déroulera cette année <u>le dimanche 14 septembre</u>.

Rassemblement des cyclos vers **7h45** aux abords et sur le parking de l'établissement « La Côte d'Or » à 5600 PHILIPPEVILLE (**Rue de la Gendarmerie 1**) afin d'enfourcher nos montures à <u>8h précises (pour le gr.C) et 8h15 (pour le gr.B)</u>.

Le parcours, de moins de 110 km, s'insinuera au travers des paysages champêtres du Condroz et des Ardennes belges ainsi que les vallées de la Meuse et de la Molignée,... Une chouette sortie

A la suite de cette balade, vous et vos proches (conjoints, enfants, amis, ...) êtes cordialement invités à prendre part au repas qui vous est proposé au sein de l'établissement cité ci-dessus à partir de 13h.

Un menu vous est proposé pour le prix très démocratique de 42 € (apéritif et boissons comprises !). A noter que ce tarif préférentiel est tout aussi valable pour les accompagnants que pour les cyclos. Un menu « enfant » vous est également proposé au prix de 22 € (croquette de fromage, escalope de poulet, glace).

Il n'est pas nécessaire de s'inscrire pour effectuer la sortie vélo. Il est par contre indispensable de s'inscrire si vous désirez participer au repas. Et ce au plus tard le dimanche précédent, soit le 07/09. Vos « capis » se tiennent à votre disposition pour répondre à toutes éventuelles questions sur l'organisation de la journée.

Pour l'enregistrement de vos commandes : franckcharlet@hotmail.com ou 0496/95.74.42

Pour le paiement de vos commandes : Au choix (sur place en cash ou via QR Code) auprès de Franck ou préalable sur compte BE07 2710 0116 7466 ouvert au nom de Franck CHARLET

Au plaisir de vous y retrouver.
Marie-Hélène, Franck, Olivier, Frédéric
Nom : / Prénom :
Je commande menu(s) au prix de 42 €/p.p + menu(s) enfant(s)
Entrée (choix): Duo de poissons, coulis de crustacés ou Feuilleté de champignons.
<u>Plats (choix):</u> Magret de canard sauce aux baies de cassis, légumes de saison <b>ou</b> Poisson du jour et ses accompagnements.
<u>Desserts</u> : Duo de dessert (Croquant chocolat et soufflé glacé aux fruits)

Ce menu, boissons comprises (vins, Jupiler, softs,...), comprendra un apéritif accompagné d'amuse-bouche