



Séjour à la mer « Ter Helme » du 29 au 31 mars

Vu l'enthousiasme dégagé suite à notre 1er séjour à la mer en 2017, le Comité a décidé de réitérer cette expérience

Programme :

- 1) Possibilité de départ de Namur, en vélo (pour les acharnés) avec inscription au préalable auprès de David Verhoeven, par mail : davidverhoeven.speedy@gmail.com
- 2) Arrivée le **vendredi 29/03 après-midi**.
- 3) Retour le dimanche après le petit déjeuner (soit 2 nuitées)

Programme détaillé :

➔ Vendredi 29/03 :

- verre de bienvenue à partir de 17h. Repas du soir à la cafétéria de Ter Helme

➔ Samedi 30/03 :

- petit-déjeuner.
- 10h00 : Départ de la randonnée (Ter Helme – St Omer, France – retour) – 125 km. + Casse-croute de midi à vos frais.
- 10h00 : Pour le groupe "Loisirs" : visite de Ypres à vélo + casse-croute de midi à vos frais
- 17h00 : "Apéro-Lotto*" (nombreux lots à gagner) – animation par le groupe du Comité
- 20h00 : repas de Gala.

➔ Dimanche 31/03 :

- petit-déjeuner et clôture du weekend à 11h00

Le coût est de 195€/personne et le club prend en charge 95€

Soit votre participation :

100€ par personne pour un weekend extraordinaire

- Attention, pour cette organisation la capacité maximale est de 70 personnes –

*** "Apéro-Lotto"**

Nous demandons à chaque participant d'apporter un lot (bouteille de vin, saucisson ou mieux encore, tout autre lot original 😊)

Pour qui ? :

Pour tous les membres du Speedy en ordre de licence 2019 ainsi que les époux(ses) et enfants

Inscriptions :

avant le 15 janvier auprès de David Verhoeven :

Les réservations seront enregistrées sur base du versement sur le compte **BE 74-3771-0147-8407 avant le 15 janvier** .

Attention : supplément de 15€ par nuit pour les chambres single

A qui ? :

David Verhoeven – davidverhoeven.speedy@gmail.com – 0477/99.21.16

Pour une bonne organisation du séjour,

- Veuillez annoncer les repas diététiques et végétariens
- Veuillez communiquer votre nom et prénom + date de naissance ainsi que vos accompagnants

Menu de Gala :

Prosecco ou jus de fruits

3 amuses-bouches

Salade de tomates au basilic, crevettes grises de le Mer du Nord

Espuma d'œufs fermiers aux fines herbes

Sorbet pomme verte au Calvados

Filet de veau au fromage de chèvre ^(*), ragout de légumes à la napolitaine

Pommes de terre du Touquet au persil

Bague vanille au chocolat et aux fruits rouges

Café et mignardises

(*) un autre choix de plat principal sera possible ; nous vous tiendrons au courant dès que nous aurons des informations plus précises

Les boissons :

- Prosecco Valdo Treviso D.O.C. Milliesimato 2017
- La petite perrière Sauvignon blanc 2017
- Chaman de vina Santa Cruz, Reserva 2012 Chili
- Carafe d'eau plate et gazeuse