

Bruxelles Gourmande

Itinéraires, sur les Sentiers de l'Histoire

Prix tout compris

Non assujettis TVA

Sous réserve de la disponibilité de nos partenaires

Notre ASBL

VIVRE L'ART COMME UN "ART DE VIVRE"

Depuis 1986, nous développons une expertise dans un domaine particulier : le tourisme culturel

Notre ambition de départ est de « Vivre l'Art comme un Art de Vivre », de « prendre les participants par la main et de leur raconter une histoire ». Histoire d'un lieu, de ses habitants, de son patrimoine et de sa culture, au sens le plus large.

Notre équipe de professionnels a toujours travaillé à la demande, en adaptant et créant des circuits et opérations sur mesure (tailor-made).

Tourisme culturel, special events et incentives, congrès et séminaires ; du tour guidé à l'événement culturel, Itinéraires répond rapidement dans (presque) toutes les langues.



Food Tour: Chocolat, bière et gaufre

La gourmandise fait partie depuis toujours de la réputation de Bruxelles à l'étranger. Lors des kermesses breughéliennes, des "Joyeuses Entrées", des fastueux banquets de la Belle Époque ou tout simplement aujourd'hui dans un restaurant séduisant par son cadre et par sa carte, le visiteur a toujours reconnu au Bruxellois "un art du bien manger". Un itinéraire qui réunit les gourmets pour une histoire sensuelle, artistique et économique. Découvrez l'histoire de la gastronomie à Bruxelles et accordez-vous un moment de plaisirs... délicieusement partagé.

Info pratiques

Durée: de 3 à 4h

Visite guidée avec nos guides culturels

Dégustation d'une praline pendant le parcours

Dégustation d'une gaufre de Liège/Bruxelles (half and half) pendant le parcours

Dégustation assise d'une bière p.p.



Lunch / Dine Around

Nous vous proposons de vous plonger le temps d'une entrée apéritive bière et charcuterie, d'un repas et d'un dessert dans quelques-uns de ces endroits très typiques de Bruxelles. Une promenade guidée qui offre une occasion unique de découvrir ou redécouvrir les gourmandises typiques de nos régions ainsi que de parcourir, accompagné d'un de nos guides conférenciers, l'histoire des lieux...

Info Pratiques

Durée: 3 à 4h

Lunch 3 services en 3 établissements différents:

Formule apéritive : bière, fromage et charcuterie dans un estaminet traditionnel

Plat de tradition Belge + 2 boissons dans un restaurant typique

Dessert et boisson dans un dernier établissement du coeur historique



Suggestion : Visite de Chocostory + Atelier Création Chocolat

Suivez le guide à la découverte historique et géographique des origines du Chocolat en explorant la collection du Musée Chocostory : plongez dans l'univers du cacao et du chocolat, traversez un temple maya et suivez l'Or noir belge jusqu'à nos jours. Le chocolat n'aura plus de secrets pour vous!

Pour « mettre les mains à la pâte », préparez-vous à un workshop de création chocolat chez Chocostory: une heure de création de tablettes, mendiants et sucettes pour réveiller votre âme gourmande!

Informations pratiques

Durée de la visite + Workshop: 2h



Suggestion : Atelier Création Chocolat Exclusif chez Neuhaus

Pour « mettre les mains à la pâte », préparez-vous à un workshop de création chocolat chez Neuhaus: une heure de création de tablettes, langues de chats et décoration des pralines de l'inventeur même de la praline en 1912 : Jean Neuhaus!

Info pratiques

Durée du Workshop: 1h

*Workshop exclusif pour maximum 8 personnes.
Possible de l'organiser en système de tournante pour des groupes plus grands*



Suggestion : Dégustation commentée de bières

«Ça sent la bière, de Londres à Berlin» chantait notre grand Jacques Brel, et depuis toujours Bruxelles tient haute la réputation de son or liquide!

Beaucoup plus que simple boisson, la bière a des liens historiques, culturels, sociaux avec la ville de Bruxelles, ses espaces, ses habitants. Découvrez-en les aspects techniques, la palette de saveurs et les différents sortes accompagnés par un zythologue expert.

Info Pratiques

Dégustation de 3 à 4 galopins de bière

Accompagné par fromage et charcuterie



Suggestion : Workshop Bières/Chocolat

La bière et le chocolat partagent des traits communs qui se retrouvent dans les bières fines des brasseries artisanales belges. Tous deux issus d'ingrédients fermentés, l'amertume, l'acidité et la longueur en bouche caractérisent les meilleures productions. Nous vous invitons, accompagnés par un zythologue, à déguster les meilleures associations bières et chocolats tout en subtilité et découverte.

En Pratique:

Dégustation de 3 à 4 bières et 7 à 8 chocolats



Prix (par personne, tout compris)

	Food Tour	Lunch Around		Visite et Workshop à Chocostory	Workshop Chocolat à Neuhaus	Dégustation bière commentée	Workshop bière-chocolat
Le prix comprend	Guide(s) max 4h, une praline, une gaufre et une bière p.p., nos services	Guide(s) max 4h, le Lunch Around, nos services		Extra heure(s) des guide(s), tickets et visite à Chocostory, workshop à Chocostory, nos services	Extra heure(s) des guide(s), workshop chez Neuhaus, nos services	Extra heure(s) des guide(s), zythologue, galopins de bière et accompagnement, nos services	Extra heure(s) des guide(s), zythologue, galopins de bière et chocolats, nos services
5 pax	76€ p.p.	150€p.p		+80€ p.p.	+95€ p.p.	+115€ p.p.	+125€ p.p.
8-15 pax	51€ p.p.	128p.p		+63€ p.p.	+89€ p.p.	+89€ p.p.	+98€ p.p.
16-25 pax	42€ p.p.	110€ p.p.		+59€ p.p.	Sur demande	+52€ p.p.	+67€ p.p.
26-35 pax	40€ p.p.	115€ p.p.		+55€ p.p.	Sur demande	+48€ p.p.	+65€ p.p.
36-50 pax	36€ p.p.	108€ p.p.		+54€ p.p.	Sur demande	+46€ p.p.	+63€ p.p.
51-75 pax	35€ p.p.	109€ p.p.		+53€ p.p.	Sur demande	+45€ p.p.	+63€ p.p.
76-100 pax	33€ p.p.	108€ p.p.		+52€ p.p.	Sur demande	+45€ p.p.	+62€ p.p.
À partir de 100 pax	Sur demande	Sur demande		Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande

PARLONS-EN!

Nous travaillons sur mesure et à la demande: désirez-vous modifier l'offre? L'adapter à votre budget? L'agrémenter de plus d'expériences? Nous sommes à l'écoute!

Sophie Le Grand
Directrice

Andrea Snaidero
Group Manager

info@itineraires.be
+32 (0)496 38 85 94
N. Entreprise: 0880 - 587- 081

