



## mon mémo pique-nique

### Nos coups de cœur

#### Château de Gaasbeek

Ce château est situé dans un vaste parc aménagé au XVII<sup>e</sup> siècle. Des allées impressionnantes et des petits sentiers de promenade se succèdent. Des endroits pour pique-niquer sont également prévus. Un lieu rêvé pour déstresser!

**Adresse :** Kasteelstraat 40 – 1750 Gaasbeek

#### Balade romantique le long des canaux de Damme

Ce canal venant de Brugge et filant vers la mer est une invitation pour partir à la découverte des polders. Les berges sont aménagées afin de pouvoir vous poser pour un petit brunch en amoureux.

**Adresse :** Autoroute E40, sortie 9 à Oostkamp, direction Bruges puis Damme

### Les indispensables

- ❑ La **glacière** ou le **sac isotherme**.
- ❑ La **nappe** ainsi que quelques **coussins** pour profiter d'une petite sieste digestive.
- ❑ La **malle en osier** ou un **sac organisé** pour transporter votre vaisselle.
- ❑ Les **assiettes, verres, couverts** (optez pour de la vaisselle en plastique réutilisable et plus légère à transporter).
- ❑ **Serviettes, tire-bouchon, épices, beurre** en portion individuelle.
- ❑ Protégez la nature et n'oubliez pas un **sac poubelle** pour vos déchets.
- ❑ **Kit de premier secours** (arnica, produits contre les insectes), on n'est jamais trop prudent.
- ❑ Protégez-vous du soleil : prévoyez **casquette, lunettes et crème solaire**.
- ❑ L'**appareil photo** pour immortaliser ces moments uniques.

### Menu pour 4 personnes ?

#### Boissons :

8 bouteilles d'eau de 0,5 litre et 1 bouteille de vin.  
**Conseil :** optez pour des petites bouteilles pour qu'elles restent fraîches.

#### Apéritif :

Plusieurs sortes d'en-cas. Olives, légumes à grignoter (carottes, radis, chou-fleur,...) avec une sauce dips, toast et tapenade.

#### Plat :

Variez les plaisirs et misez sur de petites collations à grignoter sans couverts. Pratiques et tellement plus simples! Par personne, comptez par exemple 2 parts de quiche et 1 wrap.

#### Dessert :

Misez sur 2 types de desserts. Les fruits de saison pour un peu de fraîcheur à la fin du repas ainsi que quelques petits gâteaux gourmands.

### Tenez-en compte dans vos préparations

#### Tartes et quiches :

Découpez les parts au préalable et emballez-les séparément.

#### Sandwichs et wraps :

Evitez les légumes riches en eau sans quoi votre wrap/sandwich sera mou.

#### Salades composées :

Conservez la vinaigrette dans une petite bouteille à part pour éviter de faire cuire la salade.

#### Fruits :

Lavez et découpez vos fruits avant de partir. Conservez-les avec un peu de jus de citron dans votre boîte pour éviter qu'ils noircissent.

#### Gâteaux et biscuits :

Privilégiez une boîte de transport rigide afin qu'ils ne se brisent pas.

