

ZA 17/11 Fietstocht vanuit "De Mosten" richting Nederland (± 59 km)

Deze fietstocht brengt ons eerst vanuit Meer richting Ulvenhout (NL) (eerste stop). Hierbij volgen we kilometers lang het riviertje "De Mark" richting Breda. Vervolgens gaat de tocht op een schitterende wijze door de bossen van Ulvenhout en Chaam naar Alphen. Via het 'Bels lijntje', de oude spoorlijn tussen Turnhout en Tilburg fietsen we naar Baarle-Nassau (tweede stop). De laatste kilometers gaan via Meerle richting Meer.

Rijdsnelheid: ± 20 km/u

Mee te brengen: Een fiets in perfecte staat, een drankje en een snack voor onderweg, evt. een fluo hesje (en controleer voor- en achterlicht van je fiets!)

Opmerking: Gelieve Danny ten laatste op zaterdag morgen om 9u45 te verwittigen van je deelname.

Afspraakuur: 11u

Afspraakplaats: Recreatiedomein De Mosten, Hoogeind 74 2321 Meer (bij Hoogstraten). Je neemt afrit 1a op de E-19 richting Breda. **Hou zeker rekening met de wegenwerken ter hoogte van Brecht richting Loenhout!**

Aanvangsuur: 11u15

Bijdrage: Gratis. Meld je, met je lidkaart in de hand, spontaan aan bij de verantwoordelijke voor controle.

Info: DannyS - 0485 32 67 98

ZA 17/11 Etentje in restaurant De Troubadour Berchem OOK NIET-LEDEN!

De Troubadour in de Driekoningenstraat in Berchem kent bijna iedereen en terecht! Het bestaat al jaren en het is er **SUPERLEKKER!** De Troubadour heeft een **Michelin Bib Gourmand** en **Gouden Vork** als beste restaurant van Antwerpen.

De eigenaar van de Troubadour is de bekende TV-kok **John Verbeeck**.

Bas, de nieuwe chef, heeft een heel mooie voorgeschiedenis! **TALENT!!!**

MICHELIN Gids

Met flair en humor onthaalt John Verbeeck, de flamboyante baas, zijn gasten. Fijnproevers verdringen zich al sinds 1990 in dit populaire restaurant, dat fraai is gerestyled met een vleugje retro. De creatieve chef kookt met oog voor de seizoenen en is altijd in voor iets nieuws, steeds met pure smaken

als leidraad.

John stelt ons het **volgende menu** voor:

Voorgerecht op sharing basis:

Licht gegaarde makreelfilets, flinterdunne ganzenlever
Bouillon van snijboon en citrussaus
&
Crème van Pierre Robert kaas, cevenne van ui, champignons uit de mergelgrotten en geroosterde bloemkool

Hoofdgerecht:

Fazant, filet en boutje
Zuurkool zoals bij de Elzasserbommas
Fazantenjus en ambachtelijke rookworst
Of

Op de graat gebakken Tarbotfilets
Galette van Franse Polders, beurre blanc met kalfsjus (**4 supplement**)
Of

Entrecôte van Baskische Txogitxu Runderen
12 tot 16 jaar oude melkkoe, doorleefd en intens van smaak
Kalfsjus met geconfijte look (**10 supplement**)

Nagerecht:

Taartje van blauwe bes,
Syberiennebeslag met dragontoets
Ijs van mascarpone en limoen

Een volledig vegetarische variant is uiteraard beschikbaar, laat ons dit vooraf weten!

Schrijf op je overschrijving **FAZANT** of **TARBOT** of **ENTRECOTE** en betaal **37** (menu met FAZANT als hoofdgerecht) of **41** (menu met TARBOT als hoofdgerecht) of **47** (menu met ENTRECOTE als hoofdgerecht). **Alle dranken zijn voor eigen rekening** en naar ieders budget.

Je kan gemakkelijk met het openbaar vervoer komen. Kom je met de wagen dan kun je gemakkelijk parkeren achter de hoek op de betaalparking in de Walemstraat (parking Albert Heijn op 10m van de deur). Neem wel kleingeld mee!

Afspraakuur: 18u45

Afspraakplaats: Restaurant De Troubadour, Driekoningenstraat 72 2600 Berchem, waar Pieter & Nicole iedereen verwelkomen.

Aanvangsuur: 19u

Reservatie: **37**

overschrijven op Oeverrekening KBC BE07 7310 3573 4266. Vermeld lidnummer, datum en activiteit. **Niet-leden vermelden i.p.v. lidnummer, hun mailadres en gsm-nummer.**

Info: Pieter - 0478 54 54 54 -

Max. personen: 16

Annulatie: Annulatievoorwaarden voor activiteiten