

Plats uniques (15 pers. minimum)

à 10.00 € :

- Vitoulets maison, sauce tomate, salade et frites
- Vitoulets maison, sauce trignollaise (champignons et lardons) et frites
- Vol-au-vent maison et frites

à 12.00 € :

- Assiette trignollaise pain-beurre ou frites
- Escavèche et sa garniture, pain-beurre ou frites

à 16.00 € :

« Saveurs du Terroir » : Cuisse de canard confite, jardinière de légumes et croquettes

Forfaits boissons :

(obligatoire à partir de 25 personnes)

3.50 € : 1 boisson et 1 café.

5.00 € : 1 apéritif, 1 boisson et 1 café.

7.00 € : 1 apéritif, 2 boissons et 1 café.

Petits-déjeuners :

3.00 € : Croissant et 1 café.

4.00 € : 2 pistolets, confiture, fromage et 1 café.

4.00 € : Goûter (1 morceau de tarte et 1 café).

1.70 € : Café à l'arrivée.

Un seul menu ou plat unique par groupe.

Les menus doivent être réservés au +32 (0) 60 39 15 00 et confirmés par écrit. Un acompte de 30 % est demandé. Le nombre exact de personnes doit être confirmé 7 jours avant la visite.

Partenaires pour combinés

Écomusée du Viroin
Chemin de Fer à Vapeur des 3 Vallées et son Musée
Musée du Malgré-Tout
Musée du Petit Format à Nismes
Office du Tourisme de Viroinval
Brasserie des Fagnes de Mariembourg
Brasserie La Caracole de Falmignoul
Château de Chimay
Chocolaterie Vanlieff's de Walcourt
Ferme de la Sauvenière de Hemptinne
Grottes de Neptune de Petigny
Jardins d'Annevoie
Lacs de l'Eau d'Heure
et bien d'autres encore...

Découvrez-les sur notre site Internet :
www.espacemasson.be



Tarif groupe
(15 pers. minimum)

Trignolles, École d'Autrefois
ou promenade :
4,5 €/adulte et senior
3€ /étudiant et enfant (-18 ans)

En combiné
(par activité supplémentaire)
+3 €/adulte et senior
+2 €/enfant

Toute l'année sur réservation (selon les partenaires). Par 25 personnes payantes, la suivante est offerte (repas et visite). Gratuité pour le chauffeur.

Édition de novembre 2018 remplace et annule les précédentes.

©Espace Arthur Masson / Vandestein

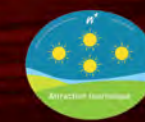
Réservation Information

Espace Arthur Masson
Rue Eugène Defraire 29
B 5670 TREIGNES

+32(0)60/39.15.00
info@espacemasson.be
www.espacemasson.be



EAM
Espace Arthur Masson



Trignolles et l'École d'Autrefois

Groupes adultes / seniors



Ecole d'Autrefois

Remontez le temps jusqu'en 1932.

La cloche de l'École sonne.

Vite en rang par deux, l'instituteur vous attend !

Votre expérience dans l'École d'Autrefois commence...

Utilisez le matériel d'antan et revivez la discipline tout en vous amusant.



Parcours-spectacle « Trignolles »

Plongez dans un son et lumière au cœur d'un petit village ardennais. Découvrez en 11 scènes l'évolution de la vie rurale entre les années 30 et 60 à travers les truculents personnages créés par Arthur Masson : le Pagnol wallon. Dialogues en wallon traduits par un audio-guide (Fr / Nl / En / De).



Combiné : Treignes de A à Z

9h30 : **Espace Arthur Masson.** Visite du Parcours-spectacle intérieur « Trignolles » suivie de l'animation dans l'École d'Autrefois.

12h : Apéritif et boulettes sauce tomate ou trignollaise et frites avec 1 boisson à la cafétéria « Chez Toine ».

13h30 : **Écomusée du Viroin.** Visite guidée avec démonstration de saboterie.

15h : Animation ou visite du **Musée du Malgré-Tout.**

16h30 : Visite libre du **Musée du Chemin de Fer à Vapeur.**

18h10 : Option, certains jours, le Chemin de Fer à Vapeur des 3 Vallées peut vous emmener pour un voyage historique.



Promenade guidée



À la découverte des coins pittoresques de Treignes, un village situé au bord du Viroin (pompes, lavoir, moulin, vieux pont...).



Notre Cafétéria « Chez Toine »

Produits du terroir, menus groupes, petite restauration et belle terrasse arrière.



Tarif (groupe uniquement)

35€/ adulte & senior.

21€/ enfant accompagnant un groupe adulte.

Option : aller simple en train à partir de 8.00 €/pers.

Toute l'année sur réservation.

Ce combiné est modulable selon vos aspirations.

Menus groupes (15 pers. minimum)

Menu 1 « Festin de Toine » à 12,00 €

Potage maison

Carbonnades à la Toine brune
et pommes de terre persillées

Gâteau de Toine

Menu 2 « Régal de T. Déome » à 14,00 €

Croquettes de fromage avec crudités

Cuisse de poulet, sauce aux champignons et frites

Brésilienne

Menu 3 « Toine se délecte » à 15,00 €

Toast aux champignons

Longe de Porc, potée aux poireaux et lardons

Glace aux fruits frais

Menu 4 « Délices d'Hilda » à 17,00 €

Crème du jour

Blanquette de veau à l'ancienne et croquettes

Tartelette de Toine

Menu 5 « Découverte du Terroir » à 17,00 €

Avisance

Assiette trignollaise (charcuteries artisanales)
ou Escavèche, crudités, pain-beurre ou frites

Duo de sorbets aux fruits

Menu 6 « Gourmandises de Toine » à 20,00 €

Trio de Pâtés de Romedenne

Suprêmes de Volaille, sauce aux champignons et
fondu de poireaux et riz

Crêpe Mikado à la crème pâtissière

Menu gastronomique, sur demande

avec des produits de saison.