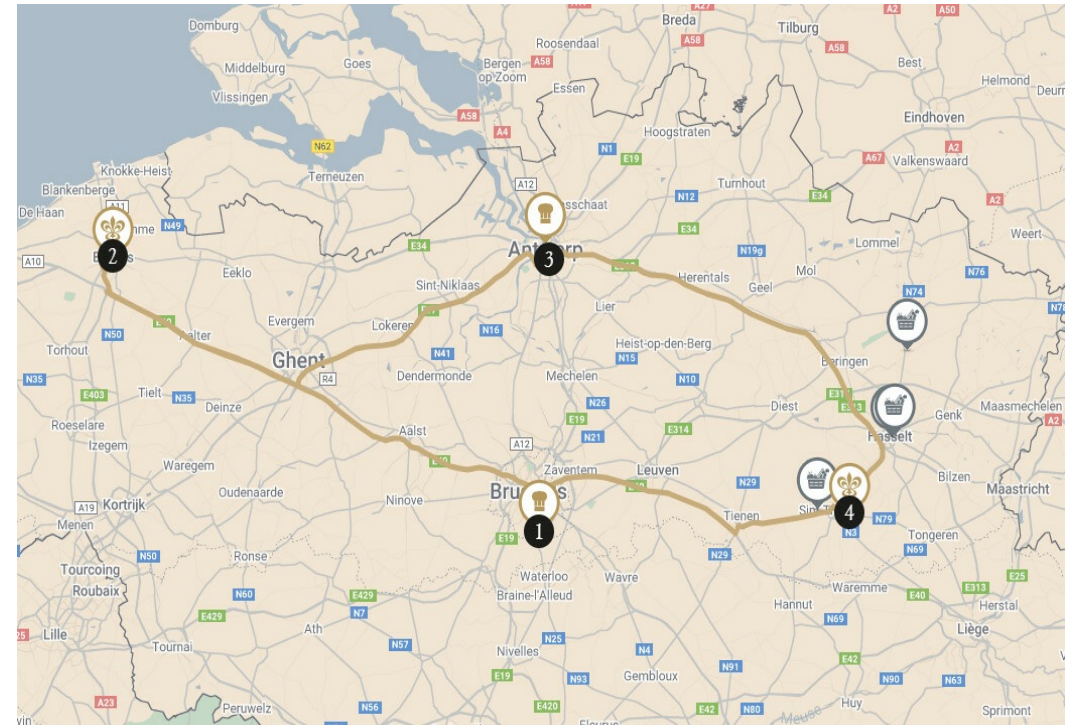


ROUTES DU BONHEUR Voyage en gastronomie belge

Capitale européenne, Bruxelles est le fer de lance d'une gastronomie ouverte vers les autres cuisines. Ce voyage à travers le nord-est de la Belgique entraîne les plus fins gourmets dans des friteries, des estaminets, des brasseries artisanales et des restaurants étoilés. Il se poursuit dans des musées aux splendides peintures de natures mortes et dans l'atmosphère unique des chalets des plus beaux marchés de Noël. La Belgique vibre au rythme de plats jamais prétentieux mais très souvent savoureux.



5 NUITS
à partir de
US\$ 592,37*

Un concierge à votre écoute :
+1 800 735 2478 *

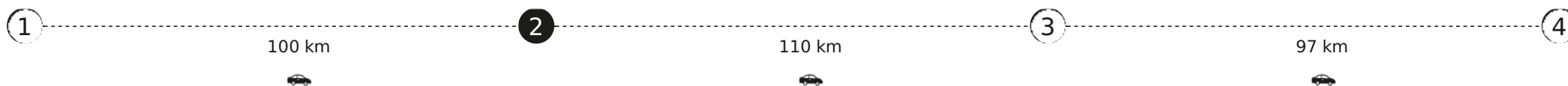
* Prix Total communiqué à titre indicatif au 22/12/2024, calculé sur la base de 2 personnes en chambre double pour un séjour du nombre de nuits indiqué sur cette page par établissement, hors activités conseillées, hors établissements non réservables en ligne et hors restaurants.
** Prix d'un appel local.



1 BRUXELLES — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Un tourisme culinaire s'est développé ces dernières années dans la capitale belge. Progressivement, de jeunes chefs et de nouvelles adresses ont su réinventer l'art du cervelas, du chicon au gratin, du vol-au-vent ou des croquettes aux crevettes. Et à l'automne, le Eat Festival rassemble pendant quatre jours une soixantaine de chefs dans la ville. Pour le plus grand bonheur des gourmets...



2 BRUGES — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Hotel Heritage

Hôtel et restaurant en ville. Situé à 50 mètres de la place du marché, ce bel immeuble classique du xixe siècle est le point d'ancrage idéal pour découvrir à pied, en calèche ou en bateau, la cité historique, mythique et romantique de Bruges, ses musées et ses boutiques. De retour à l'Héritage, vous vous reposerez dans l'une des chambres à la décoration unique et raffinée ou dans le confortable salon du bar Le Magnum. Pour savourer la cuisine de la région, rendez-vous au restaurant Le Mystique, dont le charme est resté intact depuis 1869, où vous dégusterez les délices d'une cave à vin du xive siècle. Une salle voûtée, remontant au xiiie siècle et elle aussi magnifiquement préservée, abrite l'espace fitness.

Fermeture hebdomadaire :

Restaurant : déjeuners.



Membre Relais & Châteaux depuis 2010
Niklaas Desparsstraat 11
8000, Bruges (Brugge)
(Flandre-Occidentale)



3 ANVERS — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Considérée comme la capitale culinaire de la Flandre, Anvers offre à la fois des tables gastronomiques ouvertes sur le monde et des friteries aussi locales que savoureuses. Les gourmands se précipiteront vers les nombreux petits chocolatiers ou autres vendeurs de Mains d'Anvers (Antwerpse handjes), de délicieux gâteaux dont la recette remonte à 1934. Les autres partiront à la découverte des brasseries artisanales ou du bien nommé Elixir d'Anvers. Une liqueur à consommer avec modération.



4 SAINT-TROND — 2 NUITS

(1 établissement possible)

Kasteel van Ordingen

Hôtel et restaurant en ville. En plus d'être d'emblée subjugué par la beauté du Kasteel van Ordingen, la remarquable hospitalité de Richard Sleurs, son propriétaire, est telle, qu'à peine arrivé vous vous sentez immédiatement chez vous. Se ressent alors la sensation d'être le seigneur de ce château situé entre les villes de Liège, Maastricht et Bruxelles. Dorures, antiquités et architecture de la Renaissance flamande plantent le décor de cet hôtel d'exception prodigieusement restauré et modernisé, comme l'attestent ses 32 chambres et suites conçues par le célèbre designer d'intérieur Pieter Porters. Idéal pour un séjour reposant en famille ou un week-end romantique, vous apprécierez de partir pour une balade en Vespa en amoureux ou une promenade à vélo électrique. Serpentez à travers les vergers et les collines à la découverte de la nature verdoyante et des somptueux paysages de la province de Limbourg. Le soir venu, le Kasteel van Ordingen s'illumine de mille feux, et un dîner inoubliable vous attend au restaurant gastronomique Aurum. Le très talentueux chef Gary Kirchens y élabore une cuisine de goût, responsable et hautement créative qui vous séduira avec des plats d'une délicate audace.

Fermeture hebdomadaire :

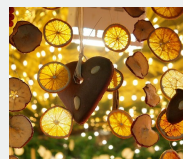
Restaurant principal : dîner du dimanche au mardi, lundi midi, mardi midi, samedi midi.



Membre Relais & Châteaux depuis 2022
Ordingen-Dorp 50
3800, Saint-Trond

Autour de l'établissement

- Marché de Noël de Hasselt
- Visite de la brasserie Wilderen
- Une cérémonie du thé dans les jardins japonais (Japanse Tuin), Hasselt
- Visite de la brasserie Ter Dolen

**Un concierge à votre écoute :****+1 800 735 2478 ***

*prix d'un appel local