

Offres limitées - Réservation obligatoire au 03.29.84.50.00.

### Tarifs circuit 1/2 journée (Page 10)

Adulte .....	58€
Jeune (8 à 16 ans) .....	37,50€
Enfant (- 8 ans).....	12€

Ces prix comprennent : l'entrée des sites mentionnés dans le circuit, le dîner sur le site du spectacle (boissons incluses) et la place au spectacle (tribune normale).



### Week-end Champ de Bataille de Verdun Aux Jardins du Mess\*\*\*\*

#### OPTION 1 : AVEC LE CIRCUIT CHAMP DE BATAILLE

- Adulte : 155,50 €

#### TARIFS FAMILLE

- 2 adultes + 1 jeune (8 à 16 ans) = 466,50 €
- 2 adultes + 1 enfant (-8 ans) = 441 €
- 2 adultes + 2 jeunes (8 à 16 ans) = 504 €
- 2 adultes + 1 jeune + 1 enfant : 478,50 €

#### OPTION 2 : AVEC LA RANDONNÉE HISTORIQUE DE 3H

- Adulte : 140 €
- Tarifs jeunes et enfants, nous consulter

Ce prix comprend l'ensemble des prestations décrites en page 11, base chambre double. Tarif famille : les jeunes et les enfants partagent la chambre des parents en chambre Deluxe ou Suite Junior ou chambre communicante. La place de spectacle se trouve en tribune normale. Taxe de séjour et place de parking à l'hôtel inclus.

L'option 2 : circuit pédestre guidé au cœur du champ de bataille, valable uniquement les vendredis de spectacle. Prévoir des chaussures de marche et des vêtements adaptés à l'extérieur. Fortement déconseillé aux personnes rencontrant des difficultés à marcher (marche de 3h entre 4,5 à 8 km).

## SOUS CHAPITEAU

Dîners élaborés par un traiteur professionnel - Réservation obligatoire au 03 29 84 50 00

### MENU BELLE ÉPOQUE Adulte : 23€

Boissons comprises : apéritif ou jus de fruit, un verre de vin ou bière bouteille ou soft et un café

- Assiette lorraine
- Boeuf braisé aux champignons
- Gratin dauphinois et fagot d'haricots
- Délice aux fruits rouges
- Café

### MENU DU POILU jusqu'à 15 ans : 12€

Boisson comprise :  
un soda ou un soft

- Assiette meusienne
- Emincé de volaille à la crème
- Gratin dauphinois
- Mousse au chocolat

### MENU PRESTIGE Adulte : 35€ Sous espace réservé

Hors boisson

- Foie gras maison et sa briochette accompagnée d'un chutney de fruits
- Filet mignon de veau, farce fine de volaille
- Légumes croquants, pressés aux 3 couleurs et fagots de haricots verts
- Salade et fromage
- Tarte au citron revisitée
- Café

## ESPACE RESTAURATION RAPIDE

Un espace spécialement conçu pour vous restaurer avant le spectacle :

- côté salé : sandwiches, hot-dogs, quiches, pizzas
- côté sucré : gaufres, pop-corn, pâtisseries
- bar (sodas, bières, vins, boissons chaudes)
- bar à champagne
- terrasse couverte