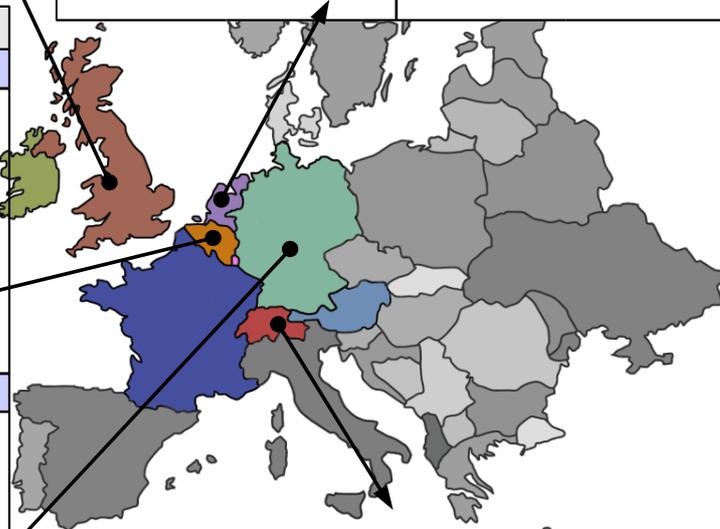


## Europe de l'Ouest

Grande Bretagne/Irlande	
Principaux repas	Spécialités
<b>Petit déjeuner (Breakfast) :</b> Petit déjeuner copieux avec thé, café, céréales, porridge, oeufs, saucisses.	<b>Cocktail de Langoustines</b> (Sauce anglaise, langoustines)
<b>Déjeuner (Lunch) :</b> Il est très léger : sandwiches, fisch and chips ou beans on toast.	<b>Irish stew</b> (Ragoût de mouton, P de T)
<b>Dîner (Dinner, high tea) :</b> Repas léger composé d'un plat unique. Dans les grandes occasions le supper est un repas complet servi vers 21h00.	<b>Haggis</b> (Panse de brebis farcie)
	<b>Pudding</b>
	<b>Apple Crumble</b> (Pommes, beurre, rasins)
Produits marqueurs	Boissons locales
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thé</li> <li>- Marmelades</li> <li>- Fromages (Cheddar Stilton)</li> <li>- Boeuf, Mouton, Agneau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bière</li> <li>- Whiskies</li> <li>- Gin</li> <li>- Cherry Brandy</li> </ul>

Pays-Bas	
Principaux repas	Spécialités
<b>Petit déjeuner (Ontbijt):</b> Petit déjeuner copieux et complet avec café, céréales, oeufs et charcuteries.	<b>Potage de pois cassés</b>
<b>Déjeuner (Middageten) :</b> C'est un repas simple et léger composé d'un sandwich.	<b>Hutspot</b> (Pot au feu)
<b>Dîner (Avondeten) :</b> Repas le plus important, en famille à 18h00 et se composant d' un plat simple mais consistant.	<b>Escaplopes de veau au Gouda</b> (Veau, jambon, Gouda, chapelure)
	<b>Pannekoeken</b> (Brioche au Gouda, pommes et raisins secs)
Produits marqueurs	Boissons locales
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anguille, hareng</li> <li>- Poissons fumés</li> <li>- Fromages (Mimolette Edam, Gouda)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bière</li> </ul>

Belgique/Luxembourg	
Principaux repas	Spécialités
<b>Petit déjeuner (Déjeuner):</b> Petit déjeuner classique avec café, thé, tartines et confitures mais copieux.	<b>Carbonade flamande</b> (Boeuf, bière)
<b>Déjeuner (Dîner) :</b> C'est un repas complet et copieux.	<b>Hochepot des Flandres</b> (Ragoût de boeuf, mouton, navets P de T, genièvre )
<b>Dîner (Souper) :</b> C'est un repas léger.	<b>Beignets aux pommes</b>
	<b>Pain perdu</b>
Produits marqueurs	Boissons locales
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anguilles</li> <li>- Jambon des Ardennes</li> <li>- Fromages</li> <li>- Pommes frites</li> <li>- Endives</li> </ul>	<b>Bière :</b> La Belgique est réputée pour ses nombreuses bières de qualité



Autriche/Allemagne	
Principaux repas	Spécialités
<b>Petit déjeuner (Frühstück) :</b> Petit déjeuner copieux avec café, thé, tartines, confitures, fromages, charcuteries.	<b>Rollmops</b> (Hareng)
<b>Déjeuner (Mittagessen) :</b> Il se prend à 14h00, c'est un repas léger qui se compose d'un plat.	<b>Wienerschnitzel</b> (Escalope viennoise)
<b>Goûter (Kaffe und Kuchen) :</b> Copieux avec café, thé et de savoureuses pâtisseries.	<b>Himmel und Erde</b> (Boudin blanc, noir et purée)
<b>Dîner (Abendbrot) :</b> Repas léger composé de charcuteries et fromages.	<b>Apfelstrudel</b> (Gâteau fourré aux pommes)
Produits marqueurs	Boissons locales
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charcuteries</li> <li>- Gibiers</li> <li>- Pains</li> <li>- Bretzel</li> <li>- Pomme de terre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vins blancs</li> <li>- Bière</li> </ul>

Suisse	
Principaux repas	Spécialités
<b>Petit déjeuner :</b> Café, thé, tartines, yaourts et Muesli.	<b>Raclette</b> (Fromage, P de T, viande des grisons)
<b>Déjeuner (Dîner) :</b> Il se prend à 12h00, c'est un repas complet mais accompagné de vin blanc ou de bière.	<b>Fondue</b> (fromages fondus, pain)
<b>Dîner (Souper) :</b> C'est un repas complet qui parfois se prend autour d'une grande tasse de café.	<b>Tarte aux quetsches</b> (Pruneaux)
	<b>Beignets aux cerises</b>
Produits marqueurs	Boissons locales
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fromages (+ de 150 dont le célèbre gruyère)</li> <li>- Viande des grisons</li> <li>- Chocolats</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vins blancs</li> <li>- Bière</li> </ul>