

Vous y trouverez, pour un budget variant entre 3 euros et 12 euros :

- De la soupe fraîche du jour
- Des pains garnis frais (wraps, sandwiches) et plats froids
- Des avarances (pain saucisse - spécialité namuroise) préparées par la boulangerie Lefranc à Bois-de-Villers
- Des en-cas (cookies bio locaux, biscuits divers, barres chocolatées, bonbons) issus de producteurs locaux comme la chocolaterie Florent, la cookiserie namuroise, les bonbons Clarembaux, etc.
- Des produits d'épicerie (miel, pâte à tartiner, terrines, escargots en sauce, moutarde, confitures, gelées, sirops...), de l'Escargotière de Warnant, la moutarderie Bister de Ciney, les Délices d'Ombelle de Spy...
- Des plats chauds (pâtes, lasagnes,...)
- Des softs belges comme les limonades et coca « Ritchie », les jus de fruits « Sol et Fruits », les eaux aromatisées « Simone a soif » ...
- Des bières (Brasserie du Bocq, Houppes, Blanche de Namur, etc.) et des vins locaux (Château Bon Baron, Domaine du Chenoy, Domaine du Ry d'Argent et Grafé Lecocq)
- Des alcools (Gin et Rhum de Namur de BMF Spirits, vins de fruits de la Cuvée des Boscailles, vin de noix du Domaine de la Noiseraie et alcools de la Distillerie de Namur)
- Des desserts divers comme les « Baisers de Namur ou la part de tarte du jour de la boulangerie Lefranc, les ballotins de pralines de Patrick Claude, les délicieuses glaces de Fleur de Lait, etc.

Micro-ondes et chauffe biberon à disposition.