



Vereniging zonder winstoogmerk

## Vlaamse Wijngilde

NATIONAAL SECRETARIAAT

### Uitnodiging

#### Feest van de Vlaamse Wijngilde 3 februari 2013

Het nationaal comité heeft het genoegen u uit te nodigen op het Feest van de Vlaamse Wijngilde, dat plaatsvindt op 3 februari 2013 in Hotel Serwir te Sint-Niklaas. Na de vorige, zeer succesvolle editie, met als thema de Zuidelijke Côtes du Rhône, draait het dit jaar helemaal rond Champagne.

Het nationaal comité is dan ook uiterst fier om een zeer gediversifieerde vertegenwoordiging aan domeinen uit de regio Champagne te kunnen aanbieden. (zie afzonderlijke lijst).

Zoals de vorige jaren worden wij door het team van Auberge du Pêcheur verzekerd van culinair genieten met een schitterend menu. De begeleidende wijnen doen de rest!

#### **Volgende domeinen zullen aanwezig:**

- Cheurlin-Dangin
- De Forez Guy
- De Venoge
- De Sousa Erick
- Jacquesson
- Milan
- Oudart Etienne
- Richardot
- Ruelle Pertois
- Tarlant
- Veuve Clicquot (met 2 cuvées)
- Champagne Yveline Prat (met hun topcuvée Nostalgie)
- Champagne Alain Bernard uit Dizy (of met Cuvée Robert of Rosé de Saignée – staat bij alle toprestaurants in Champagne op de kaart)
- Champagne Pierre Paillard uit Bouzy (niet verwarren met Bruno Paillard – Pierre Paillard is een familiaal tophuis uit Bouzy)

**Locatie:** Hotel Serwir – K. Astridlaan 57 – 9100 Sint-Niklaas tel 03/778 05 11

#### **Programma**

12.30 u Verwelkoming door Nationaal Voorzitter Eric Merny

13.00 u Diner

### Menu

### **Aperitiefbordje**

Crème Brulée van Zeebaars  
Petit gris, gerookte look, fijne groenten

### **Ganzenlever**

Praliné hazelnoot, terrine met Iberico,  
truffelbrioche, ijs van knolselder

### **Langoustines**

Kort gebakken.  
Pastinaak, baby paksoi, polenta

### **Kalfsvlees**

Filet d'Anvers op lage temperatuur gebakken, hartzwezerik,  
Paarse wortel, cèpes, belle de Fontenay

### **Kaas**

Picandou met een zalf van Doyenné

### **Champagnedessert**

Krokante chocolade, winterframboos,  
Crèmeux confiture, granité pompelmoes en  
Champagne

**Prijs:** 89 euro per persoon

**Inschrijving:** enkel via het secretariaat [Herman.cools@skynet.be](mailto:Herman.cools@skynet.be) met kopie aan de penningmeester [shak@skynet.be](mailto:shak@skynet.be) en door overschrijving op rekeningnummer **IBAN BE08 6105 7592 0013** van Commanderie Cuvée, Meersstraat 21, 1730 Asse met vermelding van het aantal personen ten laatste op: **Dinsdag 22 januari.**